

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT DELS GRUPS D'ALIMENTS DE PA, PASTA ALIMENTÀRIA, FARINA,
REBOSTERIA I AVIRAM PER AL SERVEI DE CUINA DE L'HOSPITAL SANTA CATERINA DE L'IAS,
PER LOTS I PER PREUS UNITARIS.**

EXP. CONTR/2023/0000000051

PROCEDIMENT OBERT SUBEJCTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

ÍNDIX

1. ANTECEDENTS	4
2. OBJECTE	4
2.1. OBJECTE	4
2.2. DURADA	7
2.3. PREUS UNITARIS	7
3. REQUERIMENTS TÈCNICS	8
3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES	8
3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS	8
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC	11
4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)	11
4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	11
4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)	11
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	12
5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)	12
5.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	15
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	16
6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	16
6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL	16
6.3. GARANTIA DE QUALITAT	18
6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT	18
6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈNIQUES	18
6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES	19
7. PENALITZACIONS	19
7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	19
7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT	21
8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ	21
8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS	21

8.2. FACTURACIÓ	21
8.3. DADES DE CONTACTE	22
8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS	22
9. ANNEXES.....	23
ANNEX I.....	23
ANNEX II.....	27
ANNEX III.....	50

1. ANTECEDENTS

L' Institut d'Assistència Sanitària (IAS) és una empresa pública que forma part de la xarxa sanitària i social de cobertura pública de la Generalitat de Catalunya, a través de la concertació amb el Departament de Salut i el Departament de Benestar i Família. Presta al conjunt de la Regió Sanitària de Girona serveis d'atenció especialitzada, serveis de salut mental, serveis sociosanitaris, socials i de suport i diagnòstic, així com atenció primària. D'entre aquests centres, l' HOSPITAL SANTA CATERINA ubicat al Parc Hospitalari Martí i Julià.

El Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina atén a les necessitats alimentàries dels malalts ingressats al centre de l'esmorzar, el dinar, el berenar i el sopar. Els àpats servits es confeccionen i elaboren al mateix Servei de Cuina.

2. OBJECTE

2.1.OBJECTE

L'adquisició d'acord amb les necessitats de l'IAS, d'Aliments dels Grups **pa, pasta alimentària, farines, rebosteria i aviram**, per preus unitaris i per Lots, segons es detallen seguidament:

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200004	PA RODO TALLAT I EMBOLICAT	10.000	UN	1,15
200007	PA RODÓ TALLAT EMBOLICAT SENSE SAL AFEGIDA	1.280	UN	1,15
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS				12.972,00 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS				13.579,20 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200010	BARRETA INDIVIDUAL	59.100	UN	0,29
200023	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL	26.430	UN	0,29
200684	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL - PRECUIT	2.838	UN	0,27
200718	BARRA INTEGRAL - PRECUIT I CONGELAT	25.945	UN	0,95
206677	BARRETA INDIVIDUAL - PRECUINAT CONGELAT	48.030	UN	0,27
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS				63.185,81 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS				67.697,97 €

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200001	PA TORRAT / RALLAT Q.	500	KG	1,37
200033	TORRADETES MOLT BAIXES EN SAL	70.400	UN	0,11
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS				8.429,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS				9.271,90 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200008	PA DE MOTLLE TALLAT	16.155	UN	1,25
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS				20.193,75 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS				22.213,13 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200002	PA DE MOTLLE S/GLUTEN S/LACTOSA	210	UN	3,55
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS				745,50 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS				820,05 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200714	FARINA DE BLAT SAC DE 5 KG	330	UN	6,46
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS				2.131,80 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS				2.217,07 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200025	FARINA DE CEREALS arròs	160	CA	9,55
200715	FARINA DE CEREALS AMB CACAU 600 GR	95	CA	9,55
200807	FARINA DE CEREALS MULTIFRUITES 600 GR	145	CA	9,55
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS				3.820,00 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS				4.202,00 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200028	GALETES MARIA INTEGRAL (Paquet 200gr) C3	1.500	CA	3,49
200030	PAQUET GALETES 5 UNITATS 25gr.	112.000	UN	0,12
200034	GALETES MARIA S/GLUTEN S/LACTOSA 200gr	330	UN	4,35
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS				20.110,50 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS				22.121,55 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200038	MAGDALENA QUADRADA pq 2U.	66.100	UN	0,45
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS				29.745,00 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS				32.719,50 €

LOT 10

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200745	ARROS EXTRA SAC 5Kg	510	UN	10,86
200746	ARROS VAPORITZAT SAC 5Kg	350	UN	10,78
200747	MARAVELLA BOSSA 5 Kg	55	UN	9,29
200748	GRANA DE MELO BOSSA 5 Kg	81	UN	10,97
200749	ESTRELLES BOSSA BOSSA 5 Kg	57	UN	9,29
200750	PISTONS BOSSA 5 Kg	110	UN	10,97
200751	ESPAGUETTI BOSSA 6 Kg	120	UN	12,40
200753	COLZES BOSSA 5 Kg	190	UN	9,29
200754	ESPIRALS DE COLORS BOSSA 3 Kg	125	UN	7,31
200755	FIDEUS FINS del 0 BOSSA 5 Kg	20	UN	7,16
200756	FIDEUS GRUIXUTS del 4 BOSSA 5 Kg	200	UN	9,29
200757	MACARRONS BOSSA 5 Kg	160	UN	10,22
200758	SEMOLA D'ARRÒS BOSSA 1/2 Kg	300	UN	2,27
200760	FIDEUS MITJANS DEL 2 BOSSA DE 5 Kg	221	UN	10,22
200808	SEMOLA DE BLAT BOSSA 1/2 Kg	245	UN	3,03
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA EXCLÒS				23.932,57 €
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA INCLÒS				25.767,13 €

LOT 11

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200809	Anelles s/gluten bossa 250gr.	45	UN	2,45
200810	Espaguetis s/gluten bossa 500gr.	15	UN	3,55
200811	Espirals s/gluten bossa 500gr.	8	UN	7,20
200812	Fideus s/gluten bossa 250gr.	25	UN	2,37
200813	Macarrons s/gluten bossa 500gr.	10	UN	7,32
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA EXCLÒS				353,55 €
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA INCLÒS				388,91 €

LOT 12

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200221	CUIXA DE POLLASTRE (225 - 275 gr)	14.600	KG	3,64
200223	CARCANADA POLLASTRE	1.150	KG	0,90
200225	ESCALOPA DE POLLASTRE	556	KG	6,92
200231	FILET DE PAÓ Q. filetejat	1.075	KG	9,22
200784	FILET DE CUIXA DE POLLASTRE	1.810	KG	6,25
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA EXCLÒS				79.250,52 €
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA INCLÒS				87.175,57 €

2.2.DURADA

La durada del concurs serà d'una anualitat, prorrogable per una anualitat més, expressament acordada per les parts

2.3. PREUS UNITARIS

Segons es detalla en **l'Annex 1.** En aquest Annex s'exposen les quantitats de consum dels productes que configuren cada Lot, que són orientatives, són una previsió i no representen un compromís de consum anual, sinó que podran ser superiors o inferiors, depenent de les necessitats assistencials del nostre centre.

El pressupost base màxim de licitació (PBL) d'aquest expedient és de **264.870,00 €** (sense iva), **23.303,97 €** (IVA 4% i 10%), import total iva inclòs **288.173,97 €**.

L'Annex III d'aquest PPT, conté la *Taula de determinació del preu* i import detallats, a què es fa referència en el paràgraf anterior.

3. REQUERIMENTS TÈCNICS

3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES

Els requeriments tècnics específics dels queviures, estaran descrits en **l'Annex II**, per lots. La composició dels articles poden ser acceptades encara que no siguin estrictament iguals, sempre que es puguin considerar equivalents, objectivat mitjançant la fitxa tècnica.

Els licitadors hauran de certificar, que els productes oferts per aquest expedient compleixen la legislació vigent i altres normes tècniques d'aplicació obligada.

Els licitadors estaran obligats a presentar oferta per **tots els articles del lot** a que es presentin.

L' oferta es considerarà per a cada un del lots i es presentarà oferta per a Lots complets, per tant, no es podrà licitar per articles.

Tanmateix, els licitadors **no estan obligats a presentar oferta a tots els Lots**.

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

3.2.1. FITXES TÈCNIQUES

Les empreses licitadores presentaran la fitxa tècnica detallada per cada producte, indicant el codi del material de l' IAS (en cas de no constar en aquest plec, indicar el número del lot), i les següents dades:

- Referència del distribuïdor: codi amb el que el distribuïdor / licitador identifica el producte.
- Marca comercial de l'article.
- Descripció de la composició.
- Declaració d'al·lèrgens.
- Descripció de les característiques bàsiques del producte.
- Mesures: indicació de les mides del producte, com la llargada, amplada, diàmetre, etc...
- Certificats necessaris que acreditin els requeriments tècnics i de qualitat exigits per la normativa nacional i internacional vigent sobre la matèria, en particular el marcat CE..

- Si durant la vigència del contracte, s'innovessin o milloressin les característiques sol·licitades a les fitxes dels productes, es podran incorporar en el mateix procés de contractació, sempre que comportin un interès d'ús o servei i es mantingui el preu adjudicat, les quals seran valorades pel Comitè Tècnic designat.

3.2.2. ENVASOS I EMBALATGES

En tots els productes haurà d'aparèixer a l'envàs, com a mínim: la data de caducitat, número de lot, referència, simbologia adequada, quantitat de producte per envàs i codi de barres, si es disposa del mateix, marcat CE i condicions de conservació.

3.2.3. CONTROLS MICROBIOLÒGICS

L'adjudicatari es compromet – en fase d'execució del contracte : a enviar de forma semestral, còpia dels controls microbiològics i/o químics, i qualsevol altres realitzats, els quals poguessin ser d'interès.

3.2.4. MITJANS DE COMUNICACIÓ I INTERLOCUTOR

L'empresa adjudicatària facilitarà com a mínim la informació de la persona de contacte, garantint una comunicació eficaç en tot moment.

3.2.5. RUPTURES D'ESTOC I SUBSTITUCIÓ DE PRODUCTES

En cas de ruptura d'estoc, l'empresa adjudicatària es compromet a continuar subministrant els productes en els terminis establerts, en cas que fos necessari adquirint els productes a una altra empresa i assumint les diferències de preu que es puguin originar. En cas d'incompliment, si procedeix, s'aplicaran les penalitats establertes en el present plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars o en el seu cas, les que estableixi la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic.

En aquest cas, l'empresa adjudicatària informará documentalment del producte a substituir i el producte substituït, facilitant la fitxa tècnica del nou producte. Tanmateix informará del temps estimat fins al restabliment del subministrament habitual.

3.2.6. MOSTRES

Serà imprescindible l'entrega de les mostres dels articles licitats per poder ser examinades i valorades pels tècnics responsables de la valoració d'aquest expedient.

PERÍODE D'APORTACIÓ DE MOSTRES

Per els lots 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11: en el període comprès entre la data de publicació de l'anunci de licitació i **màxim** fins a la data d'obertura dels sobres B.

Per als lots 1, 2, 12: en el termini dels 4 dies **hàbils** (de dilluns a divendres) anteriors al dia de l'obertura dels sobres B.

Totes les despeses que es puguin produir per al lliurament i recollida de mostres aniran a càrrec del licitador.

Lloc d'entrega: Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina. (Planta soterrani)

Cr. Doctor Castany s/n

Telèfon: 972189007 (per garantir el control de l'entrega de mostres es podrà contactar al telèfon indicat per a concertar l'entrega)

Les mostres aniran identificades de la següent forma:

- Nom de l'empresa
- Expedient
- Lot
- Codi producte IAS
- Albarà d'entrega sense cost

Si fos necessari augmentar el nombre de proves a realitzar, per discrepàncies entre els diferents professionals, el promotor podria demanar algunes mostres addicionals i d'alguns materials concrets.

4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC

DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR

4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)

- Documentació sol·licitada en el Plec de Clàusules Administratives
- Certificat de estar en possessió del RSIPAC.

La no aportació del RSIPAC comportarà l'**EXCLUSIÓ** del concurs.

4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

- Memòria d'especificacions tècniques (Fitxes tècniques, veure epígraf 3.2)
- Pla contra el malbaratament alimentari.

4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)

- Oferta econòmica: Proposta (fins a 24 punts) i productes de proximitat (fins a 5 punts), Annex IV – en format Excel.
- Annex V – en format Word- documentació relativa al termini de lliurament (fins a 5 punts), dies de repartiment (fins a 5 punts), comanda mínima (fins a 5 punts), centre especial de treball (fins a 5 punts) i transport en vehicles no contaminants (fins a 3 punts).
- Cada licitador només podrà presentar una sola oferta, per cada lot, però no serà obligatori presentar oferta per a tots els lots. Les ofertes hauran de:
- Complir amb les característiques tècniques definides per els articles, en el punt 3 que s'haurà d'incloure en el sobre B. En el cas que alguna de les característiques tècniques sol·licitades no es compleixi, l'oferta quedarà **EXCLOSA** i no es procedirà a l'obertura del sobre C.
- No superar el **preu màxim** estipulat per a cada lot.
- Les ofertes o propostes econòmiques, s'hauran de presentar en el format que es detalla a l'Annex IV i s'haurà d'incloure al sobre C, conjuntament amb l'annex V, les fitxes tècniques del productes de proximitat, i la documentació requerida per acreditar el compliment de Centre Especial de Treball i Transport en Vehicles no contaminants.

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Per tal de que els responsables de cuina de l'IAS puguin valorar amb objectivitat cada una de les ofertes que presenten els licitadors, és necessari que les ofertes incorporin una **memòria** on es descrigui amb detall les característiques de cada un dels articles oferts corresponent a cada lot, especialment les que són objectes de valoració del sobre B. Tanmateix, serà **obligatori l'aportació de mostres d'acord a l'epígraf 3.2 del present plec**.

5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)

Criteris de valoració de les ofertes. La valoració de les proposicions i la determinació e la oferta més avantatjosa per a cadascun dels lots es durà a terme per aplicació dels següents criteris de valoració.

Criteris automàtics de valoració

5.1.1. PREU (fins a 20 punts)

En aquest concepte es tindrà en compte el preu final a satisfer per l'òrgan de contractació en cas de ser adjudicat, inclosos, si s'escau, els accessoris, formació, altres impostos (ex: punt verd), treballs d'instal·lació i posta en marxa, permisos, etc... (llevat l'IVA)

L'oferta més econòmica, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà la màxima puntuació: **20 punts**.

Les restants ofertes obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següent fórmula (inversament proporcional) segons aplicació de la *Directriu 1/20 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica dictada per la Direcció General de Contractació Pública de la GenCat* :

$$Pv = [1 - \left(\frac{Ov - Om}{IL}\right) \times \left(\frac{1}{VP}\right) \times P$$

Pv: Puntuació oferta a valorar

Ov: Oferta a valorar

Om: Oferta millor

IL: Import Licitació

VP: Valor de ponderació (1,20)

P: Punts criteri econòmic

Les proposicions podran ser susceptibles de valors anormals o desproporcionats quan la consideració del preu de la proposta d'execució de l'objecte contractual del licitador o licitadors que concorrin en aquest supòsit sigui inferior al 20% de la mitjana de les proposicions de preu presentades i s'hauran de justificar pels procediments establerts a la LCSP.

5.1.2. RÀPEL (fins a 4 punts)

El licitador podrà presentar oferta d'aplicació d'un ràpel al final de cada any natural, sobre el total de la facturació, per aquest concepte, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà una puntuació màxima de **4 punts**.

Les propostes de ràpels obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següents fórmula (directament proporcional):

$$Px = \left(\frac{Ox}{Oe} \right) \times Pr$$

Px: puntuació oferta valorada
Oe: proposta % ràpel més alta
Ox: proposta % ràpel oferta
Pr: puntuació ràpel

5.1.3. TERMINI DE LLIURAMENT DEL MATERIAL (fins a 5 punts)

- Igual o inferior a 24 hores: **5 punts** (consultar apartat 6.2)
- Termini superior a 24 hores: **0 punts**

5.1.4. DIES DE REPARTIMENT (fins a 5 punts)*

- Repartiment tots els dies laborals: **5 punts**
- Repartiment entre 3 i 4 dies laborals: **3 punt**
- Repartiment 2 dies laborals: **2 punts**
- Repartiment un dia laboral: **0 punts**

*En l'entrega de documentació del sobre C caldrà indicar els dies de repartiment i, en cas que sigui necessari especificar quins dies es reparteix al centre hospitalari.

5.1.5. COMANDA MÍNIMA (fins a 5 punts)

- No s'estableix comanda mínima: **5 punts.**
- S'estableix comanda mínima: **0 punts**

5.1.6. CENTRE ESPECIAL DE TREBALL (fins a 5 punts)

El licitador que presenti un certificat conforme és un Centre Especial de Treball (CET) obtindrà **5 punts**.

5.1.7. PRODUCTES DE PROXIMITAT* (en producció) (fins a 5 punt)

- Produïts a 75 km o menys del centre hospitalari: **5 punts**
- Produïts entre 76 km i 125 km del centre hospitalari: **3 punts**
- Produïts entre 126 i 150km del centre hospitalari: **1,5 punts**

*Fins a 5 punts i si el licitador certifica mitjançant fitxa tècnica que els productes oferts són fabricats o produïts en un radi de 75 km distància màxima al centre hospitalari. En el cas de que un lot contingui articles que compleixen el requisit i altres que no ho facin, es valorarà de forma ponderada.

Caldrà indicar a l'annex III, només si pertoca, quadre indicatiu de quins articles del lot poden ser considerats puntuables pels conceptes de Productes de Proximitat i Centre especial de treball.

5.1.8. TRANSPORT EN VEHICLES NO CONTAMINANTS (3 punts)

Aquells proveïdors que acreditin que el/els vehicles adscrits a la distribució dels aliments fins al centre hospitalari gaudeix de distintiu ambiental (d'acord a la disposició 10856, BOE, 31 de juliol de 2018) , se'ls atorgarà fins a un màxim de 3 punts.

- Per als vehicles adscrits amb distintiu ambiental 0 o ECO: **3 punts**
- Per la resta de vehicles: **0 punts**

Per tal d'acreditar-ne el compliment, s'hauran d'adjuntar les fitxes tècniques dels vehicles amb els quals es farà el transport **en la presentació del sobre C**

5.2.SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

Criteris susceptibles de judici de valor fins a 48 punts. Per cada Lot.

Un cop comprovat que es compleixen aquest requisits mínims, es valorarà els següents elements:

5.2.1. PRESTACIONS TÈCNIQUES I FUNCIONALS (fins a 48 punts)

En la memòria es detallaran les característiques tècniques i funcionals, així com:

- Ergonomia en l'ús i avantatges en la manipulació i utilització del material i la seva adaptació al servei pel qual es requereix. (fins a **7 punts**)
- En aquest apartat es valoraran aspectes com la facilitat en la utilització, la comoditat en la manipulació i altres elements, que permetin una actuació correcta en el moment de l'ús del producte, aquesta valoració es realitzarà pels responsables de Cuina de l'IAS, amb les mostres sol·licitades en l' apartat 3.2 i seran relatives a al producte a valorar.
- Les valoracions objectivables per part dels caps de cuina de l'IAS en que es valoraran les mostres segons les característiques i les necessitats sobre cada producte, relatives a: mides envàs, facilitat emmagatzematge (fins a **3 punts**) i calibre, glacejat i adequació a les racions.(fins a **4 punts**).
- Les valoracions objectivables per part dels caps de cuina de l'IAS en que es valoraran les mostres segons les característiques i les necessitats sobre cada producte, relatives a: cocció i textura (fins a **7 punts**) i característiques organolèptiques (fins a **7 punts**). Es podrà realitzar un “*tast a cegues*” entre personal qualificat del servei de cuina de IAS.
- Valoració nutricional i dietètica realitzada en la comparació de mostres per el servei de dietistes de l'IAS, en funció dels menús, dietes i usuaris del centre, (fins a 8 punts) i valors nutricionals i al·lèrgens. (fins a 8 punts).
- Compta amb un pla contra el malbaratament alimentari, (fins a **4 punts**).

En aplicació a la Directiva 1/20, en el seu apartat 3, s'ha d'establir un llindar per cada criteri que es proposi valorar. En el present cas, el llindar mínim de valoració serà del 22 en relació a aquests 48 punts:

a/De tal manera que, si cap de les ofertes l'assoleix, no s'aplicarà fórmula i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques i cap queda exclosa de la licitació.

b/Per altra banda, si alguna valoració de les ofertes supera el llindar, es puntuen totes les ofertes d'acord amb la fórmula descrita seguidament.

$$P = \left(\frac{V_{Top}}{V_{Tmv}} \right) \times 48$$

P: puntuació màxima del criteri

V_{Top}: Valoració Tècnica oferta a puntuar

V_{Tmv}: Valoració Tècnica oferta millor valorada

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

L'empresa adjudicatària retirarà els materials subministrats que siguin defectuosos i els substituirà per altres de nous en les condicions adequades sense cap càrrec. En cas que l'empresa retiri un dels articles adjudicats del seu catàleg

6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL

El subministrament s'efectuarà dins l'horari que estableixi el centre (7h a 9h) a **excepció del LOTS 1 i 2*** que es detalla més endavant. Les entregues posteriors a les 9h seran penalitzades (*veure epígraf 7*). La recepció del material s'haurà de fer, en el magatzem de Cuina, situat al soterrani de l'*Hospital Santa Caterina, del Parc Hospitalari Martí i Julià, c/ Dr. Castany, 90, 17190 Salt (Girona)*, amb la presència del personal que tingui assignades les tasques de recepció de material que indicarà el lloc i la forma en que es realitzarà l'entrega segons les necessitats. El personal que faci la recepció de la mercaderia segellarà l'albarà indicant hora d'entrega i temperatura (si escau).

→ *Entregues inferiors a 24 hores* = Comandes realitzades abans de les 11:00 i servides al següent dia laborable en el **termini d'entrega de 7h a 9h**.

→ *Entregues inferiors a 48 hores* = Comandes realitzades abans de les 11:00 i servides al segon dia laborable en el **termini d'entrega de 7h a 9h**.

***només en el cas dels lots 1 i 2**

→ *Entregues inferiors a 24 hores* = Comandes realitzades abans de les 11:00 i servides al següent **dia natural** en el **termini d'entrega de 6.15h a 7.15h**.

El lliurament de qualsevol tipus de material haurà de ser cursada per comanda oficial. No s'acceptaran lliuraments si no existeix la comanda oficial corresponent. En la pròpia comanada emesa per el servei de cuina indicarà la **data de lliurament i aquest s'ha de respectar**, tenint en compte els terminis d'entrega i dies de lliurament indicats per l'adjudicatari en la informació entregada en el sobre C.

El transport i entrega dels productes fins el lloc indicat per l'empleat del magatzem de cuina va a càrrec de l'empresa subministradora i l'haurà de realitzar amb els seus propis mitjans.

El centre verificarà la integritat de l'embalatge i l'estat de les mercaderies i quan procedeixi, la temperatura, en el moment de la recepció del material. En el cas que aquest no arribi en les condicions adequades i establertes pel centre i per la normativa vigent, es retornarà a l'empresa.

El lliurament del material haurà d'anar amb el corresponent albarà original i còpia. L'original serà pel destinatari (IAS), als proveïdors se li lliurarà la còpia amb el segell del magatzem de queviures. Això no eximeix de la posterior reclamació si es comprova falta material, que aquest no ha arribat en les condicions adequades, o bé que el mateix no correspongui amb els productes o quantitats sol·licitats a la comanda.

L'albarà haurà d'anar valorat i s'haurà de fer constar les següents dades:

- Número de comanda
- Número d'expedient
- Número d'albarà
- Lot dels productes
- Data de caducitat

Els albarans hauran d'anar a l'exterior dels paquets o bé fer entrega en mà a la persona que rep la mercaderia.

En cas d'entregues paletitzades, les mercaderies es lliuraran en palets normalitzats segons estàndard europeu i precintades de manera que permetin la inspecció visual de la mercaderia sense obrir-les (precinte transparent, etc...). Només s'acceptaran palets d'estàndard europeu. L'alçada del palet i la càrrega no podrà superar en cap cas els 150 cm.

6.3. GARANTIA DE QUALITAT

Les empreses adjudicatàries es comprometen a que els productes adjudicats compleixin, com a mínim, els requisits tècnics exigits en aquest plec, així com a garantir-ne la qualitat. El servei de cuina inspeccionarà diàriament la mercaderia rebuda per tal de verificar aquest aspecte.

Tanmateix es reserva el dret a notificar una **no conformitat** al proveïdor quan, a criteri dels professionals del servei de cuina no es garanteixi la qualitat del producte (com a exemple; un percentatge alt de minva respecte el pes del producte).

6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT

Les empreses adjudicatàries es comprometen a garantir el subministrament durant la vigència del contracte d'acord amb les quantitats que estableixen en funció del consum del centre, i assegurar els terminis de lliurament que s'indiquen en el present plec.

En el cas d'impossibilitat de subministrament ho hauran de comunicar al Servei Cuina de l'IAS.

Les empreses adjudicatàries hauran de disposar d'un telèfon, fax o correu electrònic específic de contacte, per tal de poder tenir assegurat el subministrament o per qualsevol consulta que sorgeixi.

En el cas dels **lots 1 i 2**, les empreses hauran de posar a disposició del servei de cuina un telèfon operatiu tots els **dies naturals** en què es facin entregues, en cas de presentar-se una urgència o bé una incidència amb la mercaderia a rebre aquell dia.

6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES

Les fitxes tècniques **no podran tenir una data de creació o revisió superior a 3 anys** a la data actual. Les empreses adjudicatàries tenen el deure de mantenir actualitzades les fitxes tècniques per tal de poder garantir la seguretat alimentària. Per aquest motiu actual. Les fitxes tècniques que no continguin data es consideraran **no vàlides**.

6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES

Per assegurar el compliment de la norma (RD 634/1993 i RD 414/1996), l'adjudicatari sota la seva responsabilitat assegurarà la **correcta i inequívoca identificació** en cada un dels productes als envasos i a l'albarà, i portaran la corresponent targeta d'implantació del producte a l'envàs, contenint almenys el lot i la data de caducitat en cada un dels productes.

Les caixes vindran etiquetades amb etiquetes barrades (codi de barres EAN-128) on s'informarà almenys del número de lot i de la caducitat.

L'albarà identificarà el codi d'article, la referència, la descripció, **el número de lot i la caducitat**, així com la quantitat per referència i el preu.

7. PENALITATZACIONS

El centre es reserva el dret d'aplicar deduccions de fins al 2 % de la facturació mensual a raó de les avaluacions qualitatives i operatives del servei prestat per l'empresa adjudicatària.

7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

D'acord a l'*epígraf* 6.2 d'aquest plec on s'indiquen les condicions de subministrament, l'incompliment de l'horari d'entrega comportarà penalitats segons el grau d'incompliment que s'estableix a continuació. En el cas del lot 1 es regula més endavant.

- ⇒ Entrega posterior a les 9:00h i abans de les 10:00h : incompliment de caràcter lleu
- ⇒ Entrega posterior a les 10:00h i anterior a les 11:00h: incompliment de caràcter moderat
- ⇒ Entrega posterior a les 11: incompliment greu (comporta sanció econòmica)

Aquests incompliments quedaran acreditats mitjançant albarà d'entrega on el personal del centre hospitalari indica en el segell l'hora de recepció de la mercaderia i el posterior enviament d'una **notificació** a l'empresa adjudicatària.

Es sancionarà de la següent forma:

- ⇒ L'acumulació de 5 incompliments lleus o 3 de moderats en comportarà un de greu
- ⇒ L'incompliment greu comportarà directament una sanció econòmica de fins un 2% de l'import de la facturació del darrers 30 dies. Aquesta penalització serà descomptada de la facturació mensual, mitjançant un abonament a part de la factura.

Taula 1 - Exemple càlcul sanció

Serveixi com a exemple:	
Facturació Mes anterior	XXX
Sanció 2%	0,02XXX
Facturació mensual	
+ Facturació mensual	
- Abonament per sanció (0,02XXX)	
Facturació mensual	

En el cas dels **lots 1 i 2** es determinen els incompliments de la següent manera

- ⇒ Entrega posterior a les 7:15h i fins a les 8:15h : incompliment de caràcter moderat
- ⇒ Entrega posterior a les 8:15h incompliment greu (comporta sanció econòmica)

Aquests incompliments quedaran acreditats mitjançant albarà d'entrega on el personal del centre hospitalari indica en el segell l'hora de recepció de la mercaderia i el posterior enviament d'una **notificació** a l'empresa adjudicatària, o bé l'enviament d'una no conformitat.

Es sancionarà de la següent forma:

- ⇒ L'acumulació de 3 incompliments moderats en comportarà un de greu
- ⇒ L'incompliment greu comportarà directament una sanció econòmica de fins un 2% de l'import de la facturació dels darrers 30 dies. Aquesta penalització serà descomptada de la facturació mensual, mitjançant un abonament a part de la factura.

Les sancions es calcularan de conformitat a la Taula 1.

7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT

En la valoració global de la qualitat del subministrament, es tindrà en compte la valoració específica del compliment dels requisits següents, quan a l'execució de l'entrega de mercaderies, la qualitat del producte i altres aspectes relacionats amb la qualitat.

- La disponibilitat de mitjans tècnics i operatius per a procedir a la càrrega/descàrrega de les mercaderies al centre.
- La disponibilitat de recursos en casos d'emergència
- La disponibilitat i eficiència dels interlocutors designats per l'empresa adjudicatària.
- La qualitat de la mercaderia

L'acumulació de 5 no conformitats comportarà una sanció econòmica de fins al 2%, calculada de la mateixa forma que al punt 7.1 *Incompliment de les condicions de subministrament*.

8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ

8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS

L'empresa contractada haurà de complir amb la normativa específica de prevenció de riscos laborals. Així mateix, quan ho requereixin els serveis de prevenció del centre, aportarà la documentació necessària (FDS) de tot aquells productes que puguin suposar algun risc per a la salut dels treballadors, d'acord amb el que estableixi la normativa vigent.

8.2. FACTURACIÓ

Es facturarà electrònicament de forma **obligatòria**.

Les factures s'han de lliurar via electrònica a qualsevol d'aquests punts:

- Al servei **e.FACT** del consorci d'Administració Oberta de Catalunya
- Al servei **FACe** de l'Administració General de L'Estat.

El codi **DIR3** de l'Institut d'Assistència Sanitària és el **A09006571**.

Així mateix, en qualsevol dels escrits dirigits a l'IAS i que afectin aquests expedients, cal també que feu consta les dades ressenyades.

8.3. DADES DE CONTACTE

Per tal de complimentar la informació tècnica que es dóna en el present Plec, les empreses que vulguin presentar ofertes podran concretar visita prèviament. Per qualsevol dubte, aclariment o visita tècnica es pot contactar amb els Serveis de Cuina de l'IAS al telèfon 972 18 90 07 o bé per correu electrònic: xavier.teba@ias.cat

Per qüestions jurídiques : Sra. M^a Jesús Costa, telèfon 972 182 509 o bé correu electrònic: mariajesus.costa@ias.cat.

8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS

Els preus indicats seran aplicats durant la vigència del contracte, pròrroga inclosa. No obstant, en cas que hi hagi una variació substancial en les necessitats previstes en l'elaboració d'aquest plec, es podrà proposar una modificació del contracte; bé sigui per part del centre hospitalari o per part de l'empresa adjudicatària per tal d'ajustar el subministrament a les necessitats reals.

Salt, 21 febrer de 2023

Paola Estrada Guerra

Cap de Serveis Hotelers del Parc Hospitalari

Institut d'Assistència Sanitària

9. ANNEXES

ANNEX I

PLA DE NECESSITATS ANUALS ESTIMADES

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200004	PA RODO TALLAT I EMBOLICAT	10.000	UN
200007	PA RODÓ TALLAT EMBOLICAT SENSE SAL AFEGIDA	1.280	UN
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS			12.972,00 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS			13.579,20 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200010	BARRETA INDIVIDUAL	59.100	UN
200023	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL	26.430	UN
200684	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL - PRECUI	2.838	UN
200718	BARRA INTEGRAL - PRECUI I CONGELAT	25.945	UN
206677	BARRETA INDIVIDUAL - PRECUINAT CONGELAT	48.030	UN
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS			63.185,81 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS			67.697,35 €

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200001	PA TORRAT / RALLAT Q.	500	KG
200033	TORRADETES MOLT BAIXES EN SAL	70.400	UN
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS			8.429,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS			9.271,90 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200008	PA DE MOTLLE TALLAT	16.155	UN
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS			20.193,75 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS			22.213,13 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200002	PA DE MOTLLE S/GLUTEN S/LACTOSA	210	UN
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS			745,50 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS			820,05 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200714	FARINA DE BLAT SAC DE 5 KG	330	UN
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS			2.131,80 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS			2.217,07 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200025	FARINA DE CEREALS arròs	160	CA
200715	FARINA DE CEREALS AMB CACAU 600 GR	95	CA
200807	FARINA DE CEREALS MULTIFRUITES 600 GR	145	CA
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS			3.820,00 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS			4.202,00 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200028	GALETES MARIA INTEGRAL (Paquet 200gr) C3	1.500	CA
200030	PAQUET GALETES 5 UNITATS 25gr.	112.000	UN
200034	GALETES MARIA S/GLUTEN S/LACTOSA 200gr	330	UN
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS			20.110,50 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS			22.121,55 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200038	MAGDALENA QUADRADA pq 2U.	66.100	UN
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS			29.745,00 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS			32.719,50 €

LOT 10

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200745	ARROS EXTRA SAC 5Kg	510	UN
200746	ARROS VAPORITZAT SAC 5Kg	350	UN
200747	MARAVELLA BOSSA 5 Kg	55	UN
200748	GRANA DE MELO BOSSA 5 Kg	81	UN
200749	ESTRELLES BOSSA BOSSA 5 Kg	57	UN
200750	PISTONS BOSSA 5 Kg	110	UN
200751	ESPAGUETTI BOSSA 6 Kg	120	UN
200753	COLZES BOSSA 5 Kg	190	UN
200754	ESPIRALS DE COLORS BOSSA 3 Kg	125	UN
200755	FIDEUS FINS del 0 BOSSA 5 Kg	20	UN
200756	FIDEUS GRUIXUTS del 4 BOSSA 5 Kg	200	UN
200757	MACARRONS BOSSA 5 Kg	160	UN
200758	SEMOLA D'ARRÒS BOSSA 1/2 Kg	300	UN
200760	FIDEUS MITJANS DEL 2 BOSSA DE 5 Kg	221	UN
200808	SEMOLA DE BLAT BOSSA 1/2 Kg	245	UN
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA EXCLÒS			23.932,57 €
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA INCLÒS			25.767,13 €

LOT 11

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200809	Anelles s/gluten bossa 250gr.	45	UN
200810	Espaguetis s/gluten bossa 500gr.	15	UN
200811	Espirals s/gluten bossa 500gr.	8	UN
200812	Fideus s/gluten bossa 250gr.	25	UN
200813	Macarrons s/gluten bossa 500gr.	10	UN
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA EXCLÒS			353,55 €
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA INCLÒS			388,91 €

LOT 12

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200221	CUIXA DE POLLASTRE (225 - 275 gr)	14.600	KG
200223	CARCANADA POLLASTRE	1.150	KG
200225	ESCALOPA DE POLLASTRE	556	KG
200231	FILET DE PAÓ Q. filetejat	1.075	KG
200784	FILET DE CUIXA DE POLLASTRE	1.810	KG
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA EXCLÒS			105.441,25 €
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA INCLÒS			115.985,38 €

ANNEX II

LOT 1

20004 PA RODÓ TALLAT I EMBOLICAT

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel que s'aprova la norma de qualitat pel pa.
- Pa llescat petit tipus 'pagès' en bosses d'aproximadament 400 - 450 gr un cop cuit.
- Producte cuit del dia.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.

200007 PA RODO TALLAT I EMBOLICAT SENSE SAL AFEGIDA

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presencia d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 de abril, pel que s'aprova la norma de qualitat del pa.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Pa llescat petit tipus 'pagès' en bosses d'aproximadament 400- 450 gr un cop cuit
- Producte cuit del dia.
- Producte sense sal o sodi afegits, i quantitat de sodi igual o inferior a 0,12g o el seu equivalent en sal per cada 100g del producte.

LOT 2

200010 BARRETA INDIVIDUAL

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte cuit del dia.

200023 BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa. Producte sense sal afegida.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat del pa.
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte sense sal o sodi afegits, i quantitat de sodi igual o inferior a 0,12g o el seu equivalent en sal per cada 100g del producte.
- Producte cuit del dia.

200684 BARRETA SENSE SAL AFEGIDA. PRODUCTE PRECUINAT I CONGELAT

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa. Producte sense sal afegida. La seva cocció haurà estat interrompuda abans d’arribar a la seva finalització, sent sotmesa posteriorment a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte sense sal o sodi afegits, i quantitat de sodi igual o inferior a 0,12g o el seu equivalent en sal per cada 100g del producte.
- Producte congelat, temperatura de transport i servei a – 18º C +/- 2ºC

200718 BARRA INTEGRAL PRODUCTE PRECUINAT I CONGELAT

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la barreja de farina exclusivament integral i aigua, amb o sense afegir-hi sal, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. La seva cocció haurà estat interrompuda abans d’arribar a la seva fi, sent sotmesa posteriorment a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat. Ha de contenir el 100% de farina integral.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Gramatge aproximat entre 210 i 240 grams
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Producte congelat, temperatura de transport i servei a – 18º C +/- 2ºC

206677 BARRETA INDIVIDUAL PRECUINAT CONGELAT

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa. La seva cocció haurà estat interrompuda abans d’arribar a la seva finalització, sent sotmesa posteriorment a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte congelat, temperatura de transport i servei a – 18º C +/- 2ºC
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.

LOT 3

200001 PA TORRAT / RALLAT Q.

Producte resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la barreja de farina exclusivament integral i aigua, amb o sense afegir-hi sal, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. Producte resultant de la trituració industrial del pa. La normativa prohibeix la seva fabricació amb restes de pa procedents d’establiments de consum.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Es valorarà presentació en sacs de 5kg

200033 TORRADETES MOLT BAIXES EN SAL

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare. Producte amb un contingut molt baix de sal. Pa que després de la seva cocció en motlles amb tapa, és tallat a llesques, torrat i envasat.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel que s'aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Producte amb una quantitat de sodi igual o inferior a 0,04g o el seu equivalent en sal per cada 100g del producte.
- Envasades paquets d'entre 15 i 20gr amb dues unitats a l'interior.
- De textura cruixent i olor i sabor característics.

LOT 4

200008 PA DE MOTLLE TALLAT

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare. S'ha utilitzat un motlle per a la seva cocció.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel que s'aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja així com l'absència d'ou i lactosa.
- Vida útil mínima de 12 dies un cop obert l'envàs.
- Pes entre 350 g i 400 g tallat a llesques d'entre 20 i 25 grams correctament envasat.

LOT 5

200002 PA DE MOTLLE S/GLUTEN S/LACTOSA

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare. S'ha utilitzat un motlle per a la seva cocció

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 de abril, pel que s'aprova la norma de qualitat del pa.
- Caducitat mínima de 12 dies un cop obert l'envàs
- Pes entre 450 g i 550 g tallat a llesques d'entre 20 i 25 grams correctament envasat.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja així com l'absència d'ou.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Producte sense lactosa.
- Certificat d'absència de lactosa i anàlisi del contingut de gluten.

LOT 6

200714 FARINA DE BLAT

Farina obtinguda de la molturació del gra de blat *Triticum aestivum* o la barreja d'aquest amb el *Triticum durum* desf., en la proporció d'un màxim del 20 per cent d'aquest últim, llesta per a la venda al consumidor final o destinada per ser utilitzada per elaborar altres productes alimentaris.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment del Reial Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel que s'aprova la norma de qualitat de les farines, les sèmols i altres productes de la molta de cereals
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Es servirà en sacs de 10kg

LOT 7

200025 FARINA DE CEREALS ARRÒS

Producte obtingut de la molturació del gra d'arròs i constituït fonamentalment per l'endosperm, amb una granulometria tal que el 90 per cent dels seus partícules passi a través d'un tamís de 180 micres de llum de malla. De fàcil dissolució i indicat per a les persones grans, o amb dificultat de masticació o deglució. De textura suau i homogènia. Per a la seva preparació amb llet, aigua o suc.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment del Reial Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel que s'aprova la norma de qualitat de les farines, las sèmoles i altres productes de la molta de cereals.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Producte sense presència ni traces de gluten

200715 FARINA DE CEREALS AMB CACAU

Farina de cereals amb cacau, calci. Producte de fàcil dissolució i indicat per a les persones grans, o amb dificultat de masticació o deglució. Per a la seva preparació amb llet o aigua.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment del Reial Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel que s'aprova la norma de qualitat de les farines, las sèmoles i altres productes de la molta de cereals.
- Es valorarà la presència limitada d'al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Format de l'envàs d'uns 600g

200807 FARINA DE CEREALS MULTIFRUITES

Farina de multi cereals, producte de fàcil dissolució i indicat per a les persones grans, o amb dificultat de masticació o deglució. De textura suau i homogènia que faciliti la deglució. Per a la seva preparació amb llet o aigua.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment del Reial Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel que s'aprova la norma de qualitat de les farines, las sèmols i altres productes de la molta de cereals.
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Format de l'envàs d'uns 600g

LOT 8

200028 GALETES MARIA INTEGRAL

Producte elaborat a base de farines, sucres i greixos comestibles, amb o sense addició d'altres productes alimentosos per al seu millor enriquiment, formant una massa elàstica a conseqüència del desenvolupament del gluten.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Es valorarà positivament el percentatge de farina integral i elaborades amb oli de gira-sol alt oleic.
- Compliment del Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica-Sanitària per a l'Elaboració Fabricació, Circulació i Comerç de Galetes.
- Format en caixa de 600gr en 3 paquets de 200gr
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte

200030 GALETES MARIA PAQUET INDIVIDUAL

Producte elaborat a base de farines, sucres i greixos comestibles, amb o sense addició d'altres productes alimentosos per al seu millor enriquiment, formant una massa elàstica a conseqüència del desenvolupament del gluten.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment del Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica-Sanitària per a l'Elaboració Fabricació, Circulació i Comerç de Galetes.
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Format en envàs individual de 5 unitats i 25gr.

200034 GALETES MARIA S/GLUTEN S/LACTOSA

Galetes tipus Maria sense gluten i sense lactosa, De textura cruixent i olor i sabor característics. Són les elaborades a base de farines, sucres i greixos comestibles, amb o sense addició d'altres productes alimentaris per al millor enriquiment, formant una massa elàstica a conseqüència del desenvolupament del gluten. Es tallen per sistema de premsa o corró encunyat.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment del Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica-Sanitària per a l'Elaboració Fabricació, Circulació i Comerç de Galetes.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Producte sense lactosa.
- Certificat d'absència de lactosa i anàlisi del contingut de gluten.
- Format de l'envàs d'uns 200g

LOT 9

200038 MAGDALENA QUADRADA

Magdalenes quadrades d'aproximadament 30gr la unitat. De textura esponjosa i olor i sabor característics.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Reial Decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Preferiblement envasades en paquets de 2 unitats.

LOT 10

200745 ARRÒS DE GRA CURT O RODÓ EXTRA

Arròs 100% rodó. Grans madurs procedents de les varietats de l'espècie *Oryzasativa L*, i disposats per la seva venda al consumidor. en grans sencers, espellolat, polit i envasat.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Compliment de Ordre de 12 de novembre de 1980 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a l'arròs envasat amb destinació al consum al mercat interior
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Producte absent d'al·lèrgens.
- Aplicable a la qualitat extra inclou grau d'elaboració ha de ser tal, que hagi estat eliminada pràcticament tota la cutícula del pericarpí.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200746 ARRÒS VAPORITZAT

Arròs 100%. Producte procedent de la varietat *Oryza sativa* en grans sencers, espellolat, polit i envasat. Producte sotmès a un tractament hidrotèrmic seguit de secat, i que es susceptible de posterior elaboració, adquirint una coloració característica.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment de Ordre de 12 de novembre de 1980 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a l'arròs envasat amb destinació al consum al mercat interior
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Producte absent d'al·lèrgens.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200747 PASTA ALIMENTARIA TALLADA MARAVELLA

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma "maravella".

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200748 PASTA ALIMENTARIA TALLADA GRANA DE MELÓ

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma "grana de meló".

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200749 PASTA ALIMENTARIA LAMINADA ESTRELLES

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma "estrelles".

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà la presència limitada de al·lèrgens diferents al naturals del propi producte
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200750 PASTA ALIMENTARIA TALLADA PISTONS

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma "pistons".

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200751 PASTA ALIMENTARIA LLARGA ESPAGUETTI

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma de espagueti.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens diferents al gluten
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o bosses de 5kg

200753 PASTA ALIMENTARIA LLARGA PASTA COLZES ~~BOSSA~~ 5KG

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma de "colzes".

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200754 PASTA ALIMENTARIA ROSCADA ESPIRALS DE COLORS

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Seran fabricades per extrusió a través de fileres o per laminació. Les tires es presentaran enrotllades en troques amb secció d'espitals.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 3kg

200755 PASTA ALIMENTARIA ROSCADA FIDEUS FINS NUM 0

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Seran fabricades per extrusió a través de fileres o per laminació. Les tires es presentaran enrotllades en troques amb secció circulars.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Calibre o mida "número 0"
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200756 PASTA ALIMENTARIA ROSCADA FIDEUS GRUIXUTS NUM 4

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Seran fabricades per extrusió a través de fileres o per laminació. Les tires es presentaran enrotllades en troques amb secció circulars.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentaries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Calibre o mida "número 4"
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200757 PASTA ALIMENTÀRIA LLARGA MACARRONS

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma de macarró.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200758 SÈMOLA D'ARRÒS BOSSA

Producte procedent de la molturació del cereal constituït fonamentalment per endosperm d'estructura granulosa. 100% arròs.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment Reial Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a les farines, les sèmole i altres productes de la mòlta dels cereals.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 500g

200760 PASTA ALIMENTARIA ROSCADA FIDEUS MITJANS NUM 2

Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Seran fabricades per extrusió a través de fileres o per laminació. Les tires es presentaran enrotllades en troques amb secció circulars.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Calibre o mida "número 4"
- Envasada en sacs o envasos de 5kg

200808 SÈMOLA DE BLAT BOSSA

Producte procedent de la molturació del cereal constituït fonamentalment per endosperm d'estructura granulosa. 100% arròs.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment Reial Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a les farines, les sèmols i altres productes de la mòlta dels cereals.
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius.
- Es valorarà absència d'al·lèrgens.
- Es valorarà la caducitat mínima de 12 mesos.
- Envasada en sacs o envasos de 500g

LOT 11

200809 ANELLES SENSE GLUTEN

Productes obtinguts per dessecació d'una massa no fermentada elaborada amb sèmole o farina procedent de l'arròs, mill o altres aliments lliures de gluten.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Es valorarà que el producte sigui sense lactosa i altres al·lèrgens.
- Certificat d'absència i anàlisi del contingut de gluten.
- Es valorarà la caducitat mínima 12 mesos.

200810 ESPAGUETIS SENSE GLUTEN

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma de espagueti.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Es valorarà que el producte sigui sense lactosa i altres al·lèrgens.
- Certificat d'absència i anàlisi del contingut de gluten.
- Es valorarà la caducitat mínima 12 mesos.

200811 EPIRALS SENSE GLUTEN

Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Seran fabricades per extrusió a través de fileres o per laminació. Les tires es presentaran enrotllades en troques amb secció d'epirals.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Es valorarà que el producte sigui sense lactosa i altres al·lèrgens.
- Certificat d'absència i anàlisi del contingut de gluten.
- Es valorarà la caducitat mínima 12 mesos.

200812 FIDEUS SENSE GLUTEN

Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Seran fabricades per extrusió a través de fileres o per laminació. Les tires es presentaran enrotllades en troques amb secció circulars.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Es valorarà que el producte sigui sense lactosa i altres al·lèrgens.
- Certificat d'absència i anàlisi del contingut de gluten.
- Es valorarà la caducitat mínima 12 mesos.

200813 MACARRONS SENSE GLUTEN

Pasta alimentària elaborada amb sèmole, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma de macarró.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Decret 2181/1975, del 12 de setembre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitària per l'Elaboració, Circulació i Comerç de Pastes Alimentàries.
- Producte amb un contingut de gluten igual o inferior a 20 ppms (mg/kg)
- Es valorarà que el producte sigui sense lactosa i altres al·lèrgens.
- Certificat d'absència i anàlisi del contingut de gluten.
- Es valorarà la caducitat mínima 12 mesos.

LOT 12

200221 CUIXA DE POLLASTRE GROC (225 - 275 gr)

Quart anatòmic de pollastre groc fresc. El fèmur, la tibia i el peroné, juntament amb la musculatura que els envolta i sense el carpó de pollastre. Color groc i olor característic i textura càrnia. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Producte fresc
- Calibre entre 240 i 290 grams la peça
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200023 CARCANADA POLLASTRE

Producte fresc, compost pel conjunt d'ossos sense carn i eviscerat, de color groc característic, olor característic i textura càrnia. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Producte fresc
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200225 ESCALOPA DE POLLASTRE

El fèmur amb la musculatura que l'envolta, sense pell, sense os, sencera, oberta. Color uniforme típic del producte i sense alteracions d'olor. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Producte fresc.
- Peces d'entre 80 i 100 grams de pes per unitat
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200231 FILET DE GALL DINDI

Pit de gall dindi sencer o partit per la meitat i desossat, és a dir, sense estèrnum ni costelles i filetejat. Color uniforme típic del producte, frescor i sense alteracions d'olor. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Producte fresc.
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200784 FILET DE CUIXA DE POLLASTRE

Contracuixes i/o cuixes de pollastre desossats, és a dir, sense fèmur, tibia ni peroné i filetejats. Color uniforme típic del producte, frescor i sense alteracions d'olor. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Producte fresc.
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

ANNEX III

Codi	Descripció Article	%IVA	Cat.valoració.	Consum total	Unitat	Preu unitari	Preu de licitació S/IVA	Preu de licitació A/IVA
LOT 1 PA RODO								
200004	PA RODO TALLAT I EMBOLICAT	4,0%	Pa, Farina I Rebosteria	10.000	UN	1,15	11.500,00 €	11.960,00 €
200007	PA RODÓ TALLAT EMBOLICAT S/SAL AFEGIDA	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	1.280	UN	1,15	1.472,00 €	1.619,20 €
							12.972,00 €	13.579,20 €
LOT 2 BARRETES								
200010	BARRETA INDIVIDUAL	4,0%	Pa, Farina I Rebosteria	59.100	UN	0,29	17.139,00 €	17.824,56 €
200023	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	26.430	UN	0,29	7.664,70 €	8.431,17 €
200684	BARRETA S/SAL INDIVIDUAL - PRECUI	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	2.838	UN	0,27	766,26 €	842,89 €
200718	BARRA INTEGRAL - PRECUI I CONGELAT	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	25.945	UN	0,95	24.647,75 €	27.112,53 €
206677	BARRETA INDIVIDUAL - PRECUI CONGELAT	4,0%	Pa, Farina I Rebosteria	48.030	UN	0,27	12.968,10 €	13.486,82 €
							63.185,81 €	67.697,97 €
LOT 3 PA TORRAT I TORRADETES								
200001	PA TORRAT / RALLAT Q.	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	500	KG	1,37	685,00 €	753,50 €
200033	TORRADETES MOLT BAIXES EN SAL	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	70.400	UN	0,11	7.744,00 €	8.518,40 €
							8.429,00 €	9.271,90 €
LOT 4 PA DE MOTLLE								
200008	PA DE MOTLLE TALLAT	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	16.155	UN	1,25	20.193,75 €	22.213,13 €
							20.193,75 €	22.213,13 €
LOT 5 PA DE MOTLLE SENSE GLUTEN								
200002	PA DE MOTLLE S/GLUTEN S/LACTOSA	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	210	UN	3,55	745,50 €	820,05 €
							745,50 €	820,05 €
LOT 6 FARINA DE BLAT								
200854	FARINA DE BLAT SAC DE 5 KG	4,0%	Pa, Farina I Rebosteria	330	UN	6,46	2.131,80 €	2.217,57 €
							2.131,80 €	2.217,07 €

LOT 7 FARINES DE CEREALS								
200025	FARINA DE CEREALS arròs	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	160	CA	9,55	1.528,00 €	1.680,80 €
200715	FARINA DE CEREALS AMB CACAU 600 GR	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	95	CA	9,55	907,25 €	997,98 €
200807	FARINA DE CEREALS MULTIFRUITES 600 GR	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	145	CA	9,55	1.384,75 €	1.523,23 €
							3.820,00 €	4.202,00 €
LOT 8 GALETES								
200028	GALETES MARIA INTEGRAL (Paquet 200gr) C3	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	1.500	CA	3,49	5.235,00 €	5.758,50 €
200030	PAQUET GALETES 5 UNITATS 25gr.	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	112.000	UN	0,12	13.440,00 €	14.784,00 €
200034	GALETES MARIA S/GLUTEN S/LACTOSA 200gr	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	330	UN	4,35	1.435,50 €	1.579,05 €
							20.110,50 €	22.121,55 €
LOT 9 MAGDALENES								
200038	MAGDALENA QUADRADA pq 2U.	10,0%	Pa, Farina I Rebosteria	66.100	UN	0,45	29.745,00 €	32.719,50 €
							29.745,00 €	32.719,50 €
LOT 10 PASTA								
200745	ARROS EXTRA SAC 5Kg	4,0%	Arròs	510	UN	10,86	5.538,60 €	5.760,14 €
200746	ARROS VAPORITZAT SAC 5Kg	4,0%	Arròs	350	UN	10,78	3.773,00 €	3.923,92 €
200747	MARAVELLA BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	55	UN	9,29	510,95 €	562,05 €
200748	GRANA DE MELO BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	81	UN	10,97	888,57 €	977,43 €
200749	ESTRELLES BOSSA BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	57	UN	9,29	529,53 €	582,48 €
200750	PISTONS BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	110	UN	10,97	1.206,70 €	1.327,37 €
200751	ESPAGUETTI BOSSA 6 Kg	10,0%	Pasta	120	UN	12,40	1.488,00 €	1.636,80 €
200753	COLZES BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	190	UN	9,29	1.765,10 €	1.941,61 €
200754	ESPIRALS DE COLORS BOSSA 3 Kg	10,0%	Pasta	125	UN	7,31	913,75 €	1.005,13 €
200755	FIDEUS FINS del 0 BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	20	UN	7,16	143,20 €	157,52 €
200756	FIDEUS GRUIXUTS del 4 BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	200	UN	9,29	1.858,00 €	2.043,80 €
200757	MACARRONS BOSSA 5 Kg	10,0%	Pasta	160	UN	10,22	1.635,20 €	1.798,72 €

200758	SEMOLA D'ARRÒS BOSSA 1/2 Kg	10,0%	Arròs	300	UN	2,27	681,00 €	749,10 €
200760	FIDEUS MITJANS DEL 2 BOSSA DE 5 Kg	10,0%	Pasta	221	UN	10,22	2.258,62 €	2.484,48 €
200808	SEMOLA DE BLAT BOSSA 1/2 Kg	10,0%	Pasta	245	UN	3,03	742,35 €	816,59 €

23.932,57 € 25.767,13 €

LOT 11 PASTA SENSE GLUTEN

200809	Anelles s/gluten bossa 250gr.	10,0%	Pasta sense Gluten	45	UN	2,45	110,25 €	121,28 €
200810	Espaguetis s/gluten bossa 500gr.	10,0%	Pasta sense Gluten	15	UN	3,55	53,25 €	58,58 €
200811	Espirals s/gluten bossa 500gr.	10,0%	Pasta sense Gluten	8	UN	7,20	57,60 €	63,36 €
200812	Fideus s/gluten bossa 250gr.	10,0%	Pasta sense Gluten	25	UN	2,37	59,25 €	65,18 €
200813	Macarrons s/gluten bossa 500gr.	10,0%	Pasta sense Gluten	10	UN	7,32	73,20 €	80,52 €

353,55 € 388,91 €

LOT 12 AVIRAM

200221	CUIXA DE POLLASTRE (225 - 275 gr)	10,0%	Aviram	14.600	KG	3,64	53.144,00 €	58.458,40 €
200223	CARCANADA POLLASTRE	10,0%	Aviram	1.150	KG	0,90	1.035,00 €	1.138,50 €
200225	ESCALOPA DE POLLASTRE	10,0%	Aviram	556	KG	6,92	3.847,52 €	4.232,27 €
200231	FILET DE PAÓ Q. filetejat	10,0%	Aviram	1.075	KG	9,22	9.911,50 €	10.902,65 €
200784	FILET DE CUIXA DE POLLASTRE	10,0%	Aviram	1.810	KG	6,25	11.312,50 €	12.443,75 €

79.250,52 € 87.175,57 €

TOTAL LICITACIÓ

264.870,00 € 288.173,97 €