

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DELS GRUPS D'ALIMENTS DE VERDURA, CONSERVES VEGETALS I ESPÈCIES PER AL SERVEI DE CUINA DE L'HOSPITAL SANTA CATERINA DE L'IAS, PER LOTS I PER PREUS UNITARIS.

EXP. CONTR/2023/0000000068

PROCEDIMENT OBERT SUBEJCTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS	4
2. OBJECTE	4
2.1. OBJECTE	4
2.2. DURADA	7
2.3. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (PBL)	7
3. REQUERIMENTS TÈCNICS	7
3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES	7
3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS	8
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC	10
4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)	10
4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	10
4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)	10
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	11
5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)	11
5.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	14
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	15
6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	15
6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL	15
6.3. GARANTIA DE QUALITAT	17
6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT	17
6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES	17
6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES	18
7. PENALITZACIONS	19
7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	19
7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT	20
8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ	20
8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS	20

8.2. FACTURACIÓ	20
8.3. DADES DE CONTACTE	21
8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS	21
9. ANNEXES.....	22
ANNEX I.....	22
ANNEX II.....	26
ANNEX III.....	48

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 **verdura, conserves vegetals i espècies** per preus unitaris i per lots, segons es detallen seguidament:

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200336	PORRO TALLAT CONGELAT	276	KG	1,79
200337	MONGETA TROSSEJADA CONGELADA	6.828	KG	1,72
200341	Saltejat Verdures Tradicional Congelat	882	KG	2,88
200342	CARXOFA TROSSEJADA CONGELADA	2.388	KG	4,80
200354	ENSALADILLA CONGELADA	3.312	KG	1,62
200355	CEBETES PERLA CONGELADA	1.200	KG	2,46
200356	CARBASSÓ CONGELAT	972	KG	1,52
200358	BROCOLI VERD CONGELAT	4.128	KG	2,16
200359	PATATA FREGIDA 3/8 CONGELADA	3.870	KG	1,93
200603	MENESTRA VERDURA PRIMAVERA CONGELADA	4.164	KG	2,00
200613	PASTANAGA BABY 4/2	948	KG	1,96
200685	PASTANAGA DAUS Cong.	2.532	KG	1,26
200806	ESPINACS PORCIONES CONG C/10KG Nacional	2.400	KG	1,81
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS				70.141,62 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS				72.947,28 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200346	PESOL CONGELAT	4.080	KG	2,16
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS				8.812,80 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS				9.165,31 €

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200864	PARRILLADA DE VERDURES CONGELADA	800	KG	5,88
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS				4.704,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS				4.892,16 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200663	ENCIAM BARREJAT CAMPESTRE	2.936	UN	2,63
200664	ALLS SENCERS PELATS 4a GAMA	312	UN	4,92
200805	ENCIAM ICEBERG 4a GAMA	1.473	UN	2,28
200821	PATAT A DAUS GRAN 4a GAMMA 25*30	21.636	KG	1,44
200825	PATATA SENCERA PELADA 4A GAMMA	22.800	KG	1,44
200827	CEBA JULIANA 4A GAMMA	3.186	KG	2,28
200855	CEBA SENCERA PELADA 4A GAMMA	7.200	KG	2,10
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS				98.987,08 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS				102.946,56 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200845	TOMÀQUET PER UNTAR EN MONODOSIS	31.200	UN	0,31
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS				9.672,00 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS				10.639,20 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200846	TOMÀQUET TAMITZAT/CONCENTRAT ENVÀS 5KG	1.161	UN	4,56
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS				5.294,16 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS				5.823,58 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200406	TOMAUQUET FREGIT POT 3 Q. (caixa 6 p)	395	UN	4,08
200412	PEBROT DEL PIQUILLO LLAUNA 3k	75	UN	10,46
200679	TOMAUQUET TRITURAT POT 1KG	591	UN	1,25
200763	XAMPINYO TALLAT POT 3 Kg	382	UN	6,48
200766	BLAT DE MORO LLAUNA 3 Kg	1.613	UN	6,40
200778	OLIVES NEGRES A RODELLES POT DE 3 Kg	406	UN	7,20
200803	BARREJA DE BOLETS POT 3 Kg	411	UN	9,31
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS				22.683,02 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS				24.951,32 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200764	CIGRONS LLAUNA 3 Kg	166	UN	3,06
200765	MONGETA GRA LLAUNA 3 Kg	1.078	UN	3,31
200818	LLENTIES LLAUNA 3 Kg	128	UN	3,19
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS				4.484,46 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS				4.932,91 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200551	LLOR FULLA Pot Format Kg	28	UN	2,59
200558	CANYELLA POLS Pot Format Kg	5	UN	5,46
200559	CURRY Pot Format Kg	16	UN	3,74
200560	CANYELLA BRANCA Pot Format Kg	35	UN	6,33
200786	FARIGOLA Pot Format Kg	15	UN	3,34
200787	LLEVAT Pot Format Kg	32	UN	6,56
200788	PEBRE NEGRE MOLT Pot Format Kg	14	UN	9,32
200790	PEBRE BLANC MOLT Pot Format Kg	10	UN	8,97
200791	PEBRE DOLC Pot Format Kg	42	UN	4,08
200792	NOU MOSCADA MOLTA Pot Format Kg	6	UN	20,18
200798	PEBRE NEGRE GRA Pot Format Kg	4	UN	6,33
200800	ORENGA FULLA Pot Format Kg	22	UN	1,98
200802	MENTA SECA Pot Format Kg	3	UN	2,82
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS				1.231,19 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS				1.354,31 €

2.2.DURADA

La durada del contracte serà d'una anualitat, des de l'1 de juliol de 2023 fins el 30 de juny de 2024 prorrogable per una anualitat més, expressament acordada per les parts

2.3. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (PBL)

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 **226.010,33 €** (sense iva), **11.642,30 €** (IVA 4% i 10%), import total iva inclòs **237.652,63 €**.

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 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9: 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 al lot 4: 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). 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**.

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 què 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 del **lot 4**, 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	

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, 28 març 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
200336	PORRO TALLAT CONGELAT	276	KG
200337	MONGETA TROSSEJADA CONGELADA	6.828	KG
200341	Saltejat Verdures Tradicional Congelat	882	KG
200342	CARXOFA TROSSEJADA CONGELADA	2.388	KG
200354	ENSALADILLA CONGELADA	3.312,00	KG
200355	CEBETES PERLA CONGELADA	1.200,00	KG
200356	CARBASSÓ CONGELAT	972,00	KG
200358	BROCOLI VERD CONGELAT	4.128,00	KG
200359	PATATA FREGIDA 3/8 CONGELADA	3.870,00	KG
200603	MENESTRA VERDURA PRIMAVERA CONGELADA	4.164,00	KG
200613	PASTANAGA BABY 4/2	948,00	KG
200685	PASTANAGA DAUS Cong.	2.532,00	KG
200806	ESPINACS PORCIONS CONG C/10KG Nacional	2.400,00	KG
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS			70.141,62 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS			72.947,28 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200346	PESOL ANGLES CONGELAT	4.080	KG
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS			8.812,80 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS			9.165,31 €

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200864	PARRILLADA DE VERDURES CONGELADA	800	KG
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS			4.704,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS			4.892,16 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200663	ENCIAM BARREJAT CAMPESTRE	2.936	UN
200664	ALLS SENCERS PELATS 4a GAMA	312	UN
200805	ENCIAM ICEBERG 4a GAMA	1.473	UN
200821	PATAT A DAUS GRAN 4a GAMMA 25*30	21.636	KG
200825	PATATA SENCERA PELADA 4A GAMMA	22.800	KG
200827	CEBA JULIANA 4A GAMMA	3.186	KG
200855	CEBA SENCERA PELADA 4A GAMMA	7.200	KG
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS			98.987,08 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS			102.946,56 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200845	TOMÀQUET PER UNTAR EN MONODOSIS	31.200	UN
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS			9.672,00 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS			10.639,20 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200846	TOMÀQUET TAMITZAT/CONCENTRAT ENVÀS 5KG	1.161	UN
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS			5.294,16 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS			5.823,58 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200406	TOMAQUET FREGIT POT 3 Q. (caixa 6 p)	395	UN
200412	PEBROT DEL PIQUILLO LLAUNA 3k	75	UN
200679	TOMAQUET TRITURAT POT 1KG	591	UN
200763	XAMPINYO TALLAT POT 3 Kg	382	UN
200766	BLAT DE MORO LLAUNA 3 Kg	1.613	UN
200778	OLIVES NEGRES A RODELLES POT DE 3 Kg	406	UN
200803	BARREJA DE BOLETS POT 3 Kg	411	UN
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS			22.683,02 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS			24.951,32 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200764	CIGRONS LLAUNA 3 Kg	166	UN
200765	MONGETA GRA LLAUNA 3 Kg	1.078	UN
200818	LLENTIES LLAUNA 3 Kg	128	UN
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS			4.484,46 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS			4.932,91 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200551	LLOR FULLA Pot Format Kg	28	UN
200558	CANYELLA POLS Pot Format Kg	5	UN
200559	CURRY Pot Format Kg	16	UN
200560	CANYELLA BRANCA Pot Format Kg	35	UN
200786	FARIGOLA Pot Format Kg	15	UN
200787	LLEVAT Pot Format Kg	32	UN
200788	PEBRE NEGRE MOLT Pot Format Kg	14	UN
200790	PEBRE BLANC MOLT Pot Format Kg	10	UN
200791	PEBRE DOLC Pot Format Kg	42	UN
200792	NOU MOSCADA MOLTA Pot Format Kg	6	UN
200798	PEBRE NEGRE GRA Pot Format Kg	4	UN
200800	ORENGA FULLA Pot Format Kg	22	UN
200802	MENTA SECA Pot Format Kg	3	UN
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS			1.231,19 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS			1.354,31 €

ANNEX II

LOT 1

200337 MONGETA TROSSEJADA CONGELADA

Mongeta fresca conforme a les característiques de l'espècie *Phaseolus vulgaris*. Ha de ser verda, plana i tendra.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser tallada i congelada.
- La composició ha de ser 100% mongeta verda.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200342 CARXOFA TROSSEJADA CONGELADA

Carxofa fresca conforme a les característiques de l'espècie *Cynara scolymus* L.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser a talls i congelada.
- La composició ha de ser 100% talls de carxofa
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200355 CEBETES PERLA CONGELAT

Ceba fresca conforme a les característiques de l'espècie *Allium cepa*.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser tallada i congelada.
- La composició ha de ser 100% ceba perla.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200336 PORRO TALLAT CONGELAT

Porro fresc conforme a les característiques de l'espècie *Allium porrum* L. La composició ha de ser 100% porro.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser porro tallat a rodelles i congelat.
- Net i sà. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200356 CARBASSÓ CONGELAT

Carbassó fresc conforme a les característiques de l'espècie *Cucurbita pepo*, L.. La composició ha de ser 100% carbassó.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Forma de presentació ha de ser congelat i tallat a daus.
- Net i sà. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200358 BROCOLI VERD CONGELAT

Bròquil verd fresc conforme a les característiques de l'espècie *Brassica oleracea* L. *convar. botrytis*. La composició ha de ser 100% bròquil verd.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Net i sà. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200613 PASTANAGA BABY 4/2 Congelada

Pastanaga conforme a les característiques pròpies de l'espècie *Daucus carota*; L. La composició ha de ser 100% pastanaga baby.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser pastanaga baby pelada i congelada.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200685 PASTANAGA DAUS Cong.

Pastanaga conforme a les característiques pròpies de l'espècie *Daucus carota*; L. La composició ha de ser 100% pastanaga baby.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser congelada.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200603 MINESTRA VERDURA PRIMAVERA CONG.

La minestra de verdures ha d'estar composta per patata, pastanaga, pèsol, mongeta verda i ceba. La composició ha de ser aproximadament a parts iguals dels diferents ingredients.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser vegetals rentats, pelats i tallats.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Textura suau, no fibrosa.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200354 ENSALADILLA CONGELADA

L'ensalada ha d'estar composta per pèsols, patata, mongeta verda i pastanaga.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser vegetals rentats, pelats i tallats a daus.
- La composició ha de ser aproximadament a parts iguals dels diferents ingredients.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200806 ESPINACS PORCIONS CONG C/10KG NACIONAL

Els espinacs ha de ser conforme a les característiques pròpies de l'espècie *Spinacia oleracea*; L. La composició ha de ser 100% espinacs.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser espinacs rentats, porcionats i congelats.
- Nets i sans. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

200359 PATATA FREGIDA 3/8 CONGELADA.

Producte preparat a partir de parts fresques, netes, sanes i comestibles de la planta, que reuneixi les característiques de l'espècie a la que pertany i que hagin estat classificades, netes, preparades correctament i escaldades suficientment per establitzar el color i el sabor.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser patata pre-fregida i congelada.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 6 mesos.
- Es valorarà la no presència d'al·lèrgens.

200341 SALTEJAT VERDURES TRADICIONAL CONGELAT

El saltejat de verdures ha d'estar compostat per vegetals: mongeta verda. Bròquil, ceba, xampinyó, pastanaga i pebrot vermell.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser vegetals rentats, pelats i tallats.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

LOT 2

200346 PÈSOL CONGELAT

El pèsol ha de ser conforme a les característiques pròpies a l'espècie *Pisum sativum*; L.. Producte fresc, net i sà, de composició 100% pèsol i posteriorment sotmès a un procés d'ultracongelació.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

LOT 3

200864 PARRILLADA DE VERDURES CONGELADA

Barreja de carbassó, pebrot vermell, albergínia, ceba, espàrrecs i carxofa a la graella.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Provenent de verdura, fresca neta i sana sense materials animals ni partícules estranyes, ni malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

LOT 4

200663 ENCIAM BARREJAT CAMPEST.4A GAMA BOSSA 1/2 KG

L'enciam barrejat ha de ser de IV gama. Conté una mescla de diferents tonalitats de colors, verds i rojos.

- 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 i al·lèrgens
- Compliment REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- El sabor ha de ser típic de la barreja d'aquests vegetals.
- El format de presentació serà en bosses de plàstic flexible alimentari imprès amb un pes net de 500 g.
- Aquest ha de tenir una vida útil de 8 dies després de la fabricació i una durabilitat de com a mínim 12 hores després de l'obertura de l'envàs refrigerat a <4°C.

200664 ALLS ENTERS PELATS 4A GAMA BOSSA 1 K

L'all sencer fresc ha de ser blanc i de IV gama.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens.

200805 ENCIAM ICEBERG 4A GAMA BOSSA 1 KG

L'enciam Iceberg ha de ser de IV gama. De color verd clar i fosc, provinent de fulles interior i més externes. La textura haurà de ser cruixent i ferma, sense evidències de passat ni excessiva humitat.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- El format de presentació serà en bosses de plàstic flexible alimentari imprès amb un pes net de 1 kg.
- Aquest ha de tenir una vida útil de 8 dies després de la fabricació i una durabilitat de com a mínim 12 hores després de l'obertura de l'envàs refrigerat a <4°C.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens.

200821 PATATA DAUS GRAN 4A GAMA 25*30

Patata fresca ha de ser de IV gamma. Pelada, rentada, tallada i envasada.

- 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 31/2009, de 16 de gener, pel qual s'aprova la norma de qualitat comercial per a les patates de consum al mercat nacional i es modifica l'annex I del Reial decret 2192/1984, de 28 de novembre, pel que s'aprova el Reglament d'aplicació de les normes de qualitat per a les fruites i hortalisses fresques comercialitzades al mercat interior
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens.

200825 PATATA SENCERA 4A GAMA

Patata fresca sencera de IV gamma. Pelada, rentada i envasada.

- Compliment Reial decret 31/2009, de 16 de gener, pel qual s'aprova la norma de qualitat comercial per a les patates de consum al mercat nacional i es modifica l'annex I del Reial decret 2192/1984, de 28 de novembre, pel que s'aprova el Reglament d'aplicació de les normes de qualitat per a les fruites i hortalisses fresques comercialitzades al mercat interior
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens.

200827 CEBA JULIANA 4A GAMA

La ceba fresca blanca ha de ser de IV gamma. Pelada, rentada, tallada i envasada.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser en una mida de 10x10 mm i en bosses termo segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens.

200855 CEBA SENCERA 4A GAMA

La ceba fresca blanca ha de ser de IV gamma. Pelada, rentada i envasada.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- La forma de presentació ha de ser en un mida de 10x10 mm i en bosses termo segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens.

LOT 5

200845 TOMÀQUET PER UNTAR EN MONODOSIS

Producte obtingut a partir de tomàquets madurs, frescos, nets i triturats.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Absència d'al·lèrgens
- Conservació en lloc fresc i sec

LOT 6

200846 TOMÀQUET TAMIZAT CONCENTRAT ENVÀS

Producte obtingut a partir de sotmetre tomàquets naturals a un tractament tèrmic, triturat a través de tamisos. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Temperatura d'entrega i conservació entre 4 i 8 °C.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec

LOT 7

200412 PEBROT PIQUILLO LAUNA 3K

Pebrots del "piquillo" sencers a partir dels fruits sencers, frescs i sans de la planta "*Capsicum Annum L.*". Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Sense sucres afegits.
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec

200679 TOMÀQUET TRITURAT

Tomàquet natural triturat amb acidulants. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'ús alimentari.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Caducitat mínima 12 mesos
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Envàs en format 1KG

200763 XAMPINYÓ TALLAT

Producte obtingut a partir de xampinyons frescos amb el vel obert o parcialment obert, de color crema – marronós, sotmès a procediment tèrmic. Tallat en làmines d'uns 5mm màxim. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'ús alimentari.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec

200766 BLAT DE MORO LLAUNA

Preparat a partir de grans nets i sans de blat de moro, envasades en recipients esterilitzats i d'ús alimentari.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

200778 OLIVES NEGRES A RODELLES LLAUNA

Olives negres sotmeses a un procés de fermentat natural, i seguidament a un procés d'oxidació, son tallades i envasades en recipients aptes per a us alimentari i estèrils.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

200803 BARREJA DE BOLETS LLAUNA

Producte a base d'una barreja de bolets prèviament seleccionats, tallats i sotmesos a procediment tèrmic. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

200406 TOMÀQUET FREGIT POT

Producte a base de tomàquet, sotmès a un procés de cocció amb oli vegetal i envasat en recipients esterilitzats i d'ús alimentari. Presentació en envàs de 3kg

- 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 REGLAMENT D'EXECUCIÓ (UE) No 543/2011 DE LA COMISSIÓ de 7 de juny de 2011 per això s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell als sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

LOT 8

200764 CIGRONS LLAUNA

Producte obtingut a partir de cigrons secs, hidratats i cuits, envasats en recipients esterilitzats i d'ús alimentari. Presentació en format 3kg

- 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 de Ordre de 16 de novembre de 1983 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a determinats llegums secs i llegums mondats, envasats, destinats al mercat interior.
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

200765 MONGETA EN GRA LLAUNA

Producte obtingut a partir de mongetes blanques en gra seques, hidratades i cuites, envasades en recipients esterilitzats i d'ús alimentari .

- 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 de Ordre de 16 de novembre de 1983 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a determinats llegums secs i llegums mondats, envasats, destinats al mercat interior.
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Presentació en format 3 Kg
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

200818 LLENTIES EN LLAUNA

Producte obtingut a partir de lleties en gra seques, hidratades i cuites, envasades en recipients esterilitzats i d'ús alimentari .

- 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 de Ordre de 16 de novembre de 1983 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a determinats llegums secs i llegums mondats, envasats, destinats al mercat interior.
- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Presentació en format 3 Kg
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte

LOT 9

200551 LLOR FULLA POT FORMAT KG

Llorer en fulla, fulles senceres i sanes.

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200558 CANYELLA POLS FORMAT KG

Producte provinent de la molta de l'escorça dessecada de l'arbre canyella

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200559 CURRY FORMAT KG

Producte amb base de cúrcuma, provinent de la mescla de cúrcuma, comí, coriandre i altres espècies

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200560 CANYELLA BRANCA FORMAT KG

Escorça dessecada de l'arbre canyella

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200786 FARIGOLA FULLA FORMAT KG

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Thymus vulgaris*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200787 LLEVAT FORMAT KG

Preparat en pols sense olor i de color blanc o crema, de sabor àcid; amb gasificants per fornejar d'ús alimentari amb l'objectiu d'augmentar el volum d'alguns aliments.

- 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

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200788 PEBRE NEGRE MOLT FORMAT KG

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades del "*Piper nigrum*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200790 PEBRE BLANC MOLT FORMAT KG

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades i privades de la part externa del pericarpí de "*Piper nigrum*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200791 PEBRE DOLÇ FORMAT KG

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades de "*Capsicum annum*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200792 NOU MOSCADA FORMAT KG

Llavor dessecada i molta de la "*Myristica fragrans*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200798 PEBRE NEGRE GRA FORMAT KG

Producte obtingut a partir de baies dessecades del "*Piper nigrum*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.

- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat

200800 ORENGA FULLA FORMAT KG

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Origanum vulgare*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat

200802 MENTA SECA FULLA FORMAT KG

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Menta piperita*"

- 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 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat

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 VERDURA CONGELADA								
200336	PORRO TALLAT CONGELAT	4,0%	Verdura congelada	276,00	KG	1,79	494,04 €	513,80 €
200337	MONGETA TROSSEJADA CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	6.828,00	KG	1,72	11.744,16 €	12.213,92 €
200341	Saltejat Verdures Tradicional Congelat	4,0%	Verdura congelada	882,00	KG	2,88	2.540,16 €	2.641,77 €
200342	CARXOFA TROSSEJADA CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	2.388,00	KG	4,80	11.462,40 €	11.920,90 €
200354	ENSALADILLA CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	3.312,00	KG	1,62	5.365,44 €	5.580,06 €
200355	CEBETES PERLA CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	1.200,00	KG	2,46	2.952,00 €	3.070,08 €
200356	CARBASSÓ CONGELAT	4,0%	Verdura congelada	972,00	KG	1,52	1.477,44 €	1.536,54 €
200358	BROCOLI VERD CONGELAT	4,0%	Verdura congelada	4.128,00	KG	2,16	8.916,48 €	9.273,14 €
200359	PATATA FREGIDA 3/8 CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	3.870,00	KG	1,93	7.469,10 €	7.767,86 €
200603	MENESTRA VERDURA PRIMAVERA CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	4.164,00	KG	2,00	8.328,00 €	8.661,12 €
200613	PASTANAGA BABY 4/2	4,0%	Verdura congelada	948,00	KG	1,96	1.858,08 €	1.932,40 €
200685	PASTANAGA DAUS Cong.	4,0%	Verdura congelada	2.532,00	KG	1,26	3.190,32 €	3.317,93 €
200806	ESPINACS PORCIONES CONG C/10KG Nacional	4,0%	Verdura congelada	2.400,00	KG	1,81	4.344,00 €	4.517,76 €
							70.141,62 €	72.947,28 €
LOT 2 PESOL								
200346	PESOL CONGELAT	4,0%	Verdura congelada	4.080,00	KG	2,16	8.812,80 €	9.165,31 €
							8.812,80 €	9.165,31 €
LOT 3 GRAELLADA DE VERDURES								
200864	PARRILLADA DE VERDURES CONGELADA	4,0%	Verdura congelada	800,00	KG	5,88	4.704,00 €	4.892,16 €
							4.704,00 €	4.892,16 €

LOT 4 VERDURA 4A GAMMA								
200663	ENCIAM BARREJAT CAMPESTRE 1/2kg	4,0%	4a Gama	2.936,00	UN	2,63	7.721,68 €	8.030,55 €
200664	ALLS SENCERS PELATS 4a GAMA 1kg	4,0%	4a Gama	312,00	UN	4,92	1.535,04 €	1.596,44 €
200805	ENCIAM ICEBERG 4a GAMA 1kg	4,0%	4a Gama	1.473,00	UN	2,28	3.358,44 €	3.492,78 €
200821	PATAT A DAUS GRAN 4a GAMMA 25*30	4,0%	4a Gama	21.636,00	KG	1,44	31.155,84 €	32.402,07 €
200825	PATATA SENCERA PELADA 4A GAMMA	4,0%	4a Gama	22.800,00	KG	1,44	32.832,00 €	34.145,28 €
200827	CEBA JULIANA 4A GAMMA	4,0%	4a Gama	3.186,00	KG	2,28	7.264,08 €	7.554,64 €
200855	CEBA SENCERA PELADA 4A GAMMA	4,0%	4a Gama	7.200,00	KG	2,10	15.120,00 €	15.724,80 €
							98.987,08 €	102.946,56 €
LOT 5 TOMÀQUET MONODOSI								
200845	TOMÀQUET PER UNTAR EN MONODOSIS	10,0%	Conserves	31.200,00	UN	0,31	9.672,00 €	10.639,20 €
							9.672,00 €	10.639,20 €
LOT 6 CONSERVA DE TOMÀQUET CONCENTRAT								
200846	TOMÀQUET TAMITZAT/CONCENTRAT ENVÀS 5KG	10,0%	Vegetals Llauna	1.161,00	UN	4,56	5.294,16 €	5.823,58 €
							5.294,16 €	5.823,58 €
LOT 7 CONSERVES VEGETALS								
200406	TOMAQUET FREGIT POT 3 Q.	10,0%	Conserves	395,00	UN	4,08	1.611,60 €	1.772,76 €
200412	PEBROT DEL PIQUILLO LLAUNA 3k	10,0%	Vegetals Llauna	75,00	UN	10,46	784,50 €	862,95 €
200679	TOMAQUET TRITURAT POT 1KG	10,0%	Vegetals Llauna	591,00	UN	1,25	738,75 €	812,62 €
200763	XAMPINYO TALLAT POT 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	382,00	UN	6,48	2.475,36 €	2.722,90 €
200766	BLAT DE MORO LLAUNA 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	1.613,00	UN	6,40	10.323,20 €	11.355,52 €
200778	OLIVES NEGRES A RODELLES POT DE 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	406,00	UN	7,20	2.923,20 €	3.215,52 €
200803	BARREJA DE BOLETS POT 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	411,00	UN	9,31	3.826,41 €	4.209,05 €
							22.683,02 €	24.951,32 €

LOT 8 CONSERVES DE LLEGUMS

200764	CIGRONS LLAUNA 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	166,00	UN	3,06	507,96 €	558,76 €
200765	MONGETA GRA LLAUNA 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	1.078,00	UN	3,31	3.568,18 €	3.925,00 €
200818	LLENTIES LLAUNA 3 Kg	10,0%	Vegetals Llauna	128,00	UN	3,19	408,32 €	449,15 €
							4.484,46 €	4.932,91 €

LOT 10 ESPÈCIES

200551	LLOR FULLA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	28,00	UN	2,59	72,52 €	79,77 €
200558	CANYELLA POLS Pot Format Kg	10,0%	Espècies	5,00	UN	5,46	27,30 €	30,03 €
200559	CURRY Pot Format Kg	10,0%	Espècies	16,00	UN	3,74	59,84 €	65,82 €
200560	CANYELLA BRANCA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	35,00	UN	6,33	221,55 €	243,70 €
200786	FARIGOLA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	15,00	UN	3,34	50,10 €	55,11 €
200787	LLEVAT Pot Format Kg	10,0%	Espècies	32,00	UN	6,56	209,92 €	230,91 €
200788	PEBRE NEGRE MOLT Pot Format Kg	10,0%	Espècies	14,00	UN	9,32	130,48 €	143,53 €
200790	PEBRE BLANC MOLT Pot Format Kg	10,0%	Espècies	10,00	UN	8,97	89,70 €	98,67 €
200791	PEBRE DOLC Pot Format Kg	10,0%	Espècies	42,00	UN	4,08	171,36 €	188,50 €
200792	NOU MOSCADA MOLTA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	6,00	UN	20,18	121,08 €	133,19 €
200798	PEBRE NEGRE GRA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	4,00	UN	6,33	25,32 €	27,85 €
200800	ORENGA FULLA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	22,00	UN	1,98	43,56 €	47,92 €
200802	MENTA SECA Pot Format Kg	10,0%	Espècies	3,00	UN	2,82	8,46 €	9,31 €
							1.231,19 €	1.354,31 €

TOTAL LICITACIÓ	226.010,33 €	237.652,63 €
-----------------	---------------------	---------------------