

Expedient número: CCE-2024-164

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER LA CONTRACTACIÓ DE LA PRODUCCIÓ I SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS PER A LA RESIDÈNCIA JOAQUIM BLUME, DEPENDENT DEL CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT

Procediment obert simplificat abreujat

ÍNDEX

1. Objecte del contracte.....	2
2. Unitat promotora.....	2
3. Característiques del productes s subministrar	2
4. Variació de productes.....	3
5. Presentació d'ofertes.....	3
6. Lloc de lliurament de les comandes.....	4
7. Termini i horari lliurament de les comandes	4
8. Períodes / dates de tancament de la Residència.....	4
9. Sol·licitud i tramitació de les comandes: codi de petició i albarà d'entrega	4
10. Recepció de les comandes.....	5
11. Supervisió i nomenament de Responsables en l'execució i seguiment de la contractació6	
12. Condicions dels subministrament	7
13. Mitjans de transport a utilitzar per servir les comandes i característiques.....	7
14. Presentació dels productes alimentaris i inscripció al RSIPAC	8
15. Inspeccions i control	9
Annex 1 Plec de prescripcions tècniques. Característiques del productes a subministrar ...	10
Annex PPT : Lot 1 Carns i derivats, aus caça i ous	11
Annex PPT: Lot 2 Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats.....	13
Annex PPT: Lot 3 Fruita i verdura	15
Annex PPT: Lot 4 Embotits i formatges	17
Annex PPT: Lot 5 Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals.....	18
Annex PPT : Lot 6 Miscel·lània.....	20

Expedient número: CCE-2024-164

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER LA CONTRACTACIÓ DE LA PRODUCCIÓ I SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS PER A LA RESIDÈNCIA JOAQUIM BLUME, DEPENDENT DEL CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT

1. Objecte del contracte

Subministrament de productes alimentaris per atendre les necessitats de la Residència Joaquim Blume, dependent del Consell Català de l'Esport (endavant Residència Joaquim Blume).

Els productes objecte del subministrament i la seva descripció i característiques es detallen per a cada lot creat, al present plec, per aquesta contractació.

El contracte és divideix en els 6 lots següents:

Núm. Lot	Títol del lot
Lot 1	Carns i derivats, aus caça i ous
Lot 2	Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats
Lot 3	Fruita i verdura
Lot 4	Embotits i formatges
Lot 5	Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals
Lot 6	Miscel·lània

2. Unitat promotora

09. Residència Joaquim Blume

3. Característiques del productes s subministrar

Els productes alimentaris bàsics a subministrar per a cada lot objecte de contracte, així com les característiques tècniques/específiques (descripció) de cadascun, estan recollides en ANNEX a aquest Plec de clàusules tècniques.

4. Variació de productes

En la present licitació s'admet la varietat de productes en aquells supòsits que de forma justificada com a conseqüència de la conjuntura econòmica derivada de l'encariment de l'energia, de la guerra a Ucraïna, , o d'altres situacions que afectin a la cadena d'alimentació i que repercutixin en el lliurament del productes, provoquin que no es puguin subministrar segons la descripció indicada en cadascun dels lots i afectin directament a la cistella de la compra.

S'entén per varietat de productes sempre que la seva identitat (o la qualitat recognizable) originària, i es concreten en una proposició alternativa i opcional a la disposada en cadascun del Lots i productes bàsics que es detallant en el Plecs, sense que es pugui variar els preus ofertes en cadascun del lots.

Els preus ofertats pel contractista no es poden variar i no s'admet la revisió de preus en aquest contracte.

La possibilitat de variació de productes que recull en aquesta prescripció 4a del PPTP requerirà de la prèvia conformitat de la unitat encarregada del seguiment i execució ordinària del contracte per tal de valorar la idoneïtat d'aquesta variació de productes i, en definitiva, que no respongui a una decisió unilateral del contractista que afecta directament al subministrament del producte contracte.

5. Presentació d'ofertes

Les ofertes s'ajustaran als models que figuren en l'**Annex 4 – Proposta econòmica i criteris de quantificació automàtica per aplicació de fórmules-** del plec de clàusules administratives particulars, segons el/s lot/s al/s qual/s es presentin els licitadors.

Els productes alimentaris que conformen els lots objecte d'aquet contracte són considerats com a bàsics i han de ser presents en l'oferta econòmica en la seva totalitat.

La proposició que no segueixi el model establert en l'apartat F del QC del PCAP i l'Annex 4, o que inclogui variacions no contemplades, comportarà la no valoració dels criteris afectats però no serà causa per rebutjar-la. No s'acceptaran les ofertes que tinguin omissions, esmenes o errors que impedeixin de conèixer clarament el que es considera fonamental per valorar-les.

La denominació, la descripció i la unitat de mesura dels productes alimentaris "bàsics" que conformen els lots, s'indica en **ANNEX D'AQUEST PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques**.





6. Lloc de lliurament de les comandes

El lliurament de les comandes s'hauran de recepcionar en el magatzem de la seu de la Residència Joaquim Blume, ubicada a l'avinguda dels Països Catalans, 40-48, d'Esplugues de Llobregat (CP 08950) i seguint les indicacions de la persona Responsable del contracte.

7. Termini i horari lliurament de les comandes

El termini d'entrega de les comandes **serà el dia següent de la seva sol·licitud**, en horari des de les **07:30 i fins a les 12:00 hores**, i de dilluns a divendres.

Excepcionalment, es podran fer comandes per servir de forma immediata el mateix dia i segons l'horari establert per la persona Responsable del contracte, per atendre necessitats urgents.

Les comandes s'hauran de lliurar per lots de productes alimentaris i segons les seves característiques.

La caducitat dels productes alimentaris a subministrar en el moment de lliurament no podrà ser inferior a 1 mes, a excepció del productes frescos que no podrà ser inferior a 2 i 5 dies segons el tipus de productes i normativa de referència.

S'haurà de fer constar en l'albarà de lliurament la data de caducitat del productes.

8. Períodes / dates de tancament de la Residència

La Residència Joaquim Blume, com a norma general, restarà tancada durant els períodes següents:

- Períodes de Nadal: Dates a determinar

Tot i així, es poden donar altres períodes de tancament, o la modificació d'aquests, d'acord amb les necessitats de la Residència Joaquim Blume i es comunicarà als contractistes en un termini no superior a 48 h.

9. Sol·licitud i tramitació de les comandes: codi de petició i albarà d'entrega

La persona Responsable del seguiment de l'execució d'aquesta contractació, serà el/la qui l'òrgan de contractació designi en la resolució d'adjudicació.

Específicament en aquest contracte la persona responsable de l'execució del contracte serà la mateixa persona que farà el seguiment i l'execució ordinària.



La persona Responsable designada, serà la interlocutora amb els contractistes, i entre d'altres, s'encarregarà de sol·licitar i recepcionar les comandes, per a cada lot, **per correu electrònic** i deixant constància de la recepció per part de les empreses contractistes. Una vegada adjudicat el contracte el/la responsable del contracte comunicarà a les empreses de forma concreta el procediment a seguir pel que fa la sol·licitud i recepció de les comandes per a una correcta execució del contracte.

Per això, caldrà que els contractistes facilitin un telèfon de contacte i un horari d'atenció, així com un correu electrònic d'atenció de comandes, i **hauran de confirmar la recepció d'aquestes, assignant un codi/número, que hauran de comunicar al/la responsable del contracte, a fi que puguin ser identificades.**

La Residència realitzarà les comandes en base a les seves necessitats, per la qual cosa, no garanteix una compra mínima per a cada comanda.

Els contractistes, a l'entrega de les comandes, caldrà que aportin un albarà que contindrà com a mínim les dades següents:

- El Codi de la petició, així com el dia i l'hora de petició
- La descripció dels productes alimentaris, així com la qualitat, i la categoria
- La quantitat
- El preu unitari/mesura
- **L'import total** (sense IVA, i amb IVA) de la comanda
- Un apartat "d'Observacions"
- Data de caducitat del producte
- Un espai per a la signatura i segell de conformitat per part de la persona Responsable de la Residència.

10. Recepció de les comandes

Les empreses contractistes s'hauran de fer càrrec del transport, la descàrrega, el trasllat i la recepció de les comandes sol·licitades fins al magatzem, o fins al lloc que indiqui la persona Responsable del seguiment i execució del contracte.

Així mateix, qualsevol responsabilitat derivada de la recepció cap a tercers, serà a càrrec dels contractistes, eximint la Residència Joaquim Blume, dependent del Consell Català de l'Esport, de qualsevol responsabilitat que se'n pugui derivar.

La Residència Joaquim Blume es troba dins d'un complex, on hi ha habilitada una zona de càrrega/descàrrega, i trasllat de les mercaderies al magatzem o lloc que s'indiqui. A fi de mantenir les mesures de seguretat necessàries, i d'acord amb la normativa vigent, tant per accedir com per sortir del complex i poder fer servir la zona de càrrega/descàrrega habilitada, serà necessari identificar-se amb les dades següents:

- Matrícula del vehicle que accedeix al recinte
- Nombre de persones que accedeixen al recinte



La persona designada com a responsable de l'execució i seguiment del contracte, s'encarregarà de verificar la recepció de totes les comandes que es generin durant l'execució de la contractació. A tal fi, té assignades les funcions següents:

- Revisió dels béns subministrats i comprovació amb l'albarà que els/les transportistes hauran d'entregar en el moment de fer el lliurament.
- Cas que algun producte no s'hagi subministrat en aquell moment, ho deixarà reflectit en l'albarà.
- En cas que es detecti alguna anomalia/incidència en els productes alimentaris subministrats, i si és el cas, s'hagi de retornar, es farà en aquell moment, fent constar la incidència en l'albarà, i el mateix supòsit si s'ha de substituir.
- Signatura i segell de l'albarà.

Els contractistes **han de garantir la devolució dels productes alimentaris** si aquests no es corresponen amb les característiques especificades en cada lot, així com si es troben en mal estat, estat defectuós/caducat, o que no compleixin la normativa vigent quan a l'embalatge, i hauran de reposar-los dins les **24 hores** següents des del fet causant, sense que en cap cas suposi un cost addicional del preu del contracte.

Els lliuraments de les comandes hauran de ser complets. No obstant, si per manca d'estocs no fos possible l'entrega d'algun producte alimentari, els contractistes ho comunicaran immediatament a la persona Responsable de la Residència, i oferiran alternatives al mateix cost o per un cost inferior.

Tots els canvis que es produeixin sobre els productes a subministrar, caldrà deixar-ne constància en l'albarà corresponent.

11. Supervisió i nomenament de Responsables en l'execució i seguiment de la contractació

Els contractistes estaran sota les directrius de la Subdirecció General de Gestió i Recursos Humans del Consell Català de l'Esport, i en concret de la persona que es designi l'òrgan de contractació com a responsable del contracte.

Així mateix, les empreses contractistes facilitaran el nom i cognoms, telèfon, i correu electrònic com a mínim una persona, que serà l'encarregada/responsable de fer d'interlocutora i coordinadora amb la persona que es designi l'òrgan de contractació com a responsable del contracte.

La persona o persones designades per part de les empreses contractistes, ha/n de facilitar qualsevol informació de consums, mostres, i han de presentar de forma mensual una relació detallada i valorada de tots els productes subministrats en format full de càlcul. Així com, exercir funcions d'assessorament quan es requereixi, i han de vetllar per mantenir sempre la mateixa qualitat dels productes alimentaris oferts.





Així mateix, els designats com a responsables per ambdues parts, hauran de fer reunions de coordinació i seguiment de l'execució dels contractes, amb una periodicitat mínima mensual, o la que s'estipuli per la persona Responsable de la Residència Blume, i vetllaran perquè l'execució del contracte es faci d'acord amb les condicions que consten en aquest plec.

12. Condicions dels subministrament

A títol orientatiu, seguidament es fixen, per als contractistes, les condicions següents:

- Subministrar els productes que la Residència vagi sol·licitant en la forma acordada, de conformitat amb les característiques dels lots que es recullen en aquest plec, i en els terminis fixats que s'hi esmenten.
- Informar al/la la Responsable del contracte sobre qualsevol previsió de retard o de falta de disponibilitat en el subministrament dels productes alimentaris, així com de qualsevol altre incidència que sorgís per part dels contractistes i que pogués afectar al normal funcionament d'aquest Centre.
- Atendre favorablement als requeriments de modificacions dels productes a subministrar.
- Facilitar una comunicació directe i eficaç amb el/la Responsable de la Residència.
- Retirar els materials utilitzats per a l'empaquetat i transport dels productes. En especial, es fa referència a les caixes i palets.
- Substituir els productes defectuosos o que no es corresponguin amb els sol·licitats, en el termini raonable requerit per la Residència, i, si és el cas, substituir-los per altres sol·licitats.
- Tots els albarans hauran d'estar valorats, d'acord amb el que s'estipula en el punt 11 d'aquest plec.
- Tots els riscos i costos relacionats amb l'execució del/s contracte/s, i en especial, els associats al transport i lliurament dels béns objecte d'aquesta contractació seran assumits per l'adjudicatari.
- Complir amb la resta d'obligacions establertes a la Llei, al Plec de Clàusules Administratives, i als compromisos adoptats en l'oferta econòmica presentada.

13. Mitjans de transport a utilitzar per servir les comandes i característiques

Els vehicles utilitzats pels contractistes per al transport de les comandes, s'hauran d'adequar a la tipologia dels subministrament que transporten, segons els diferents grups de productes alimentaris que continguin els lots objecte de contracte, i en atenció a les característiques de conservació necessàries per assegurar la seva conservació durant el transport. S'atendran a tot allò que estableix la normativa vigent en aquesta matèria, per a la seva conservació fins el punt de lliurament.



En relació als productes congelats es transportaran en vehicles refrigerants o frigorífics que assegurin que la temperatura de l'aliment sigui com a màxim de -18°C i en perfectes condicions higièniques. També, hauran de disposar de la certificació ATP Inspecció Tècnica de vehicles frigorífics, en compliment del Reial Decret 1202/2005, de 10 d'octubre, relatiu als transports d'aliments peribles.

El transport dels productes alimentaris ha de garantir el manteniment de les mesures preceptives que indiqui la normativa del departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, tant pel que fa als productes alimentaris, com al personal implicat, i en atenció a les mesures de protecció relatives a la COVID 19 o les que se'n pugui derivar als efectes del compliment de la normativa vigent durant el termini de vigència del contracte.

14. Presentació dels productes alimentaris i inscripció al RSIPAC

Els productes hauran de subministrar-se embolicats totalment amb plàstic d'ús alimentari i en envasos que compleixin la normativa higienicosanitària vigent en quant als materials d'ús alimentari per aquest tipus de producte. L'envàs serà l'adient de tal manera que no sigui possible el seu contacte amb altres productes.

Tots els productes han de disposar d'una fitxa tècnica, que descriu les seves característiques.

Els proposats com a adjudicataris, hauran de presentar obligatòriament la fitxa tècnica agrupada per a cadascun dels lots a què es presenti proposta de licitació, i caldrà seguir la numeració establerta en cada lot per identificar el producte.

Aquesta numeració de les fitxes tècniques consta en l'annex d'aquest plec de prescripcions tècniques, així com en l'annex 4 del plec de clàusules administratives particulars.

Les característiques que es descriuen en la fitxa tècnica s'hauran de mantenir durant tota la vigència del contracte. En cas contrari, es procedirà a la devolució dels productes i el contractista haurà de reposar-los, sense càrrec.

Els productes alimentaris seran transportats en caixes i/o palets estàndards homologats per a ús alimentari i la seva recollida serà responsabilitat de l'empresa contractista.

A més, les empreses licitadores han de presentar el document d'inscripció i autorització al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), i/o al "Registro General Sanitario (RGS)", degudament validat per la Direcció General de Salut Pública, d'acord amb el que s'estableix en el "Real Decreto 191/2011, de 18 de Febrero sobre el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos".





15. Inspeccions i control

El/la Responsable de l'execució del contracte designat per l'òrgan de contractació, realitzarà les inspeccions i els controls de qualitat que cregui necessaris a les instal·lacions dels contractistes, i si ho creu convenient, podrà rebutjar algun aliment per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o estar deteriorat en més o menys grau. L'empresa contractista serà informada en tot cas.

El/la Responsable de l'execució i seguiment del contracte designat per l'òrgan de contractació, podrà sol·licitar a les empreses contractistes la inspecció de les seves instal·lacions per tal de verificar el compliment de la normativa vigent quan als productes alimentaris sol·licitats.

Per tal de comprovar les instal·lacions dels diferents proveïdors, pel que fa als aspectes higienicosanitaris, representants qualificats i autoritzats del CCE podran, en qualsevol moment i sense previ avís, realitzar visites a les seves dependències, tant abans de l'adjudicació del procediment, com en el període en què estigui vigent la contractació.

Els contractistes hauran de complir les Normes de qualitat i Decrets de Regulació que estiguin recollides en la legislació vigent.

Signat digitalment a Esplugues de Llobregat.





Annex 1 Plec de prescripcions tècniques. Característiques del productes a subministrar

A continuació es detalla per a cada lot, la Llista de productes alimentaris "bàsics", amb la denominació, la descripció, així com una estimació del consum mensual i anual de la Residència Joaquim Blume:

- Annex PPT per al Lot 1 - Carns i derivats, aus caça i ous
- Annex PPT per al Lot 2 – Peix (fresc, semifresc i congelat), i altres productes alimentaris congelats i precuinats
- Annex PPT per al Lot 3 - Fruita i verdura
- Annex PPT per al Lot 4 - Embotits i formatges
- Annex PPT per al Lot 5 – Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals
- Annex PPT per al Lot 6 - Miscel·lània

CAL PRESENTAR OFERTA (de forma independent) PER A LA TOTALITAT DELS PRODUCTES ALIMENTARIS INDICATS EN CADA LOT (veure Annex 4 del plec clàusules administratives particulars), CONSIDERANT L'OFERTA NO ADMESA EN CAS DE NO PRESENTAR ELS PRODUCTES BÀSICS I D'ACORD AMB LES CARACTERÍSTIQUES I INDICACIONS QUE S'ESMENTEN.

Les empreses licitadores podran **presentar oferta per qualsevol dels 6 lots que són objecte de la presentat contractació, sense que s'introdueixi cap de les limitacions establertes en l'article 99.4 LCSP, tant pel que fa a la limitació del nombre de lots per als quals un mateix candidat o licitador pot presentar oferta o limitar el nombre de lots que es poden adjudicar a cada licitadora.**

D'acord amb el que s'estipula a l'article 99.7 LCSP, cada lot objecte de contractació constituirà un contracte, i no s'acceptarà una oferta integradora. Per això, serà necessari que els licitadors presentin una oferta econòmica diferenciada per a cada lot al qual licitin.

Si una empresa es presenta per a la totalitat dels 6 Lots ha de presentar l'oferta de forma diferencia per a cadascun dels lots. No serà admesa aquesta proposta que contingui l'oferta més d'un Lot.

Als efectes d'una correcta descripció del producte a subministrar, s'han inclòs referències que es poden considerar marques, atès que no es possible fer una descripció prou precisa i intel·ligible del producte alimentaris a subministrar. Per aquest motiu, es fa constar que en el supòsit que de la descripció se'n pugui deduir una marca, aquesta pot ser substituïda per un producte alimentari similar o equivalent, ja que la finalitat es vetllar per la qualitat dels productes a subministrar.



Annex PPT : Lot 1 Carns i derivats, aus caça i ous

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Carn de porc fresca		
L1-1	Botifarres crues	Pes: 150 g/unitat	kg
L1-2	Braons		kg
L1-3	Cansalada	Peces netes i senceres	kg
L1-4	Canya de Llom	Peça sencera	kg
L1-5	Carn de porc adobada	Trossejada (sense pinxo)	kg
L1-6	Carn de porc adobada	Trossejada (tipus pinxo)	kg
L1-7	Carn picada de porc	Sense res afegit	kg
L1-8	Costella sencera	Peça sencera. Pes aproximat: 3 kg/unitat	kg
L1-9	Escalopa de magre de porc	Pes aproximat: 120 g/unitat	kg
L1-10	Galtes de porc		kg
L1-11	Llibrets llom de canya	Farcits de formatge i pernil dolç. Pes aproximat: 140 g/unitat.	kg
L1-12	Llom sencer	Peces netes i senceres. Pes aproximat: 3 kg/peça	kg
L1-13	Llom adobat	Peça sencera. Pes aproximat: 3 kg/peça	kg
L1-14	Llonza	Tallada. Per a la planxa.	kg
L1-15	Magre de coll	Sencer. Pes aproximat: 3 kg/peça	kg
L1-16	Rellom	Peça sencera.	kg
L1-17	Salsitxes crues		kg
L1-18	Xoriço per cuinar		kg
	Carn de xai fresca		
L1-19	Carn per a estofat	Trossejat	kg
L1-20	Costelles i mitjanes	Per a la planxa. Xai pany tallat.	kg
L1-21	Cuixa	Per a la planxa. Tallada a filets, amb os.	kg
L1-22	Cuixa	Tallada en 4 trossos.	kg
	Carn de vedella fresca		
L1-23	Bistec "extra"	Per a planxa. Gramatge filetejat. Pes aproximat: 150 g/unitat	kg
L1-24	Carn magra per a estofat	Trossejada	kg
L1-25	Carn picada		kg
L1-26	Entrecot, mitjana	A talls, per a la planxa. Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L1-27	Hamburgueses "extra"	Composició: 80% Vedella i 20% Porc. Pes: 100 g/unitat	kg
L1-28	Hamburgueses "extra"	Composició: 100% Vedella. Pes: 100 g/unitat	kg



L1-29	Llata de vedella	Per a Fricandó. Tallada	kg
L1-30	Mandonguilles		kg
L1-31	Ossobuco		kg
L1-32	Rodó de vedella		kg
	Aus, Caça i Ous, frescos: Pollastre fresc		
	Pollastre fresc		
L1-33	Ales de pollastre	Pes: 80 a 100 g/unitat neta	kg
L1-34	Carn de pollastre adobada	Trossejada (tipus pinxo)	kg
L1-35	Cuixa de pollastre farcida i lligada	Farcit: Pernil i formatge. Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L1-36	Hamburguesa de pollastre	Pes aproximat: 100 g/unitat	kg
L1-37	Pernilets de pollastre	Pes aproximat: 130 g/unitat.	kg
L1-38	Pit de pollastre	Filetejat. Per a la planxa	kg
L1-39	Pit de pollastre arrebossat	Filetejat.	kg
L1-40	Salsitxes crues	Composició: 100% pollastre	kg
L1-41	Quartos de pollastre	Pes aproximat: 300 a 400 g/unitat neta	kg
	b) Ous frescos		
L1-42	Ous	Categoria A. Classe: L.	unitat
	c) Gall dindi fresc		
L1-43	Hamburguesa de gall dindi	Pes aproximat: 100 g/unitat	kg
L1-44	Pit de gall dindi	Filetejat. Per a la planxa	kg
L1-45	Ossobuco de gall dindi	Filetejat.	kg
	d) Conill fresc		
L1-46	Conill tallat vuitens (1/8)	Pes aproximat: 1,2 a 1,3 kg/conill	kg



Annex PPT: Lot 2 Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Peix fresc		
L2-1	Corvina		kg
L2-2	Emperador	Centre	kg
L2-3	Flétan		kg
L2-4	Limanda	Filet	kg
L2-5	Llenguado		kg
L2-6	Lluç	Fresc, en filets	kg
L2-7	Llucet		kg
L2-8	Musclos	Fresc, de roca	kg
L2-9	Orada		kg
L2-10	Perca		kg
L2-11	Rossellona		kg
L2-12	Salmó	Fresc, en filets	kg
L2-13	Seitó		kg
L2-14	Tonyina vermella	Filet	kg
L2-15	Truita de riu		kg
	Peix Congelat		
L2-16	Bacallà	Filets congelats. Pes: 250-300 g/unitat	kg
L2-17	Bacallà trossejat	Llom extra dessalat	kg
L2-18	Calamar	Tub net	kg
L2-19	Calamar	Anelles i arrebossat	kg
L2-20	Cazon	En rodanxes	kg
L2-21	Cues de rap	Pes: 300-400 g/unitat	kg
L2-22	Emperador	Lloms s/p	kg
L2-23	Fletan	A Filets	kg
L2-24	Gall	Filet	kg
L2-25	Gamba pelada	Cua gran. Extra	kg
L2-26	Lluç	Rombes	kg
L2-27	Palomida	Extra	kg
L2-28	Perca	A Filets	kg
L2-29	Pop gallec	Mitjà. Tallat	kg
L2-30	Potón	Trossejat	kg
L2-31	Sípia	Neta. Qualitat extra	kg
L2-32	Tilapia	Filet	kg
	Altres Productes Congelats i precuinats		
L2-33	Anelles de ceba	Arrebossada	kg
L2-34	Arròs cinc delícies		kg



L2-35	Bacallà esqueixat	Extra	kg
L2-36	Bròquil		kg
L2-37	Canelons de carn	Sense beixamel	kg
L2-38	Canelons de pollastre	Sense beixamel	kg
L2-39	Canelons de carn	Sense gluten	unitat
L2-40	Carxofes	Trossejades	kg
L2-41	Ceba	Trossejada	kg
L2-42	Croquetes	Extra. Varietats: Pollastre - pernil	kg
L2-43	Cuixetes de pollastre		kg
L2-44	Delícies de pollastre		kg
L2-45	Ensalada russa		kg
L2-46	Espàrrecs	Verds. Gruixuts	kg
L2-47	Lasanya bolonyesa	Sense beixamel	kg
L2-48	Llibret de pernil dolç i formatge "sanjacobo"	Extra	kg
L2-49	Minestra de verdures imperial	Extra	kg
L2-50	Mongeta plana	Tallada	kg
L2-51	Mongeta rodona	Tallada	kg
L2-52	Palets de cranc	Surimi congelat	kg
L2-53	Pastanagues	"Baby"	kg
L2-54	Patata a "dados"		kg
L2-55	Patata "dollar"		kg
L2-56	Patata "parisina"		kg
L2-57	Patata prefregida		kg
L2-58	Pèsols	Anglès extra	kg
L2-59	Pit de pollastre arrebossat		kg
L2-60	Pizza "Capriciosa"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-61	Pizza "Romana"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-62	Pizza "Jamón Dulce"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-63	Pizza "Jamón Dulce" sense gluten ni lactosa	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-64	Truita de carbassó	Pes aproximat: 800 g/unitat	unitat
L2-65	Truita de patata i ceba	Pes aproximat: 800 g/unitat	unitat
L2-66	Truita de tonyina	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	unitat
L2-67	Truita francesa	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	unitat



Annex PPT: Lot 3 Fruita i verdura

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Fruita qualitat extra - Preus temporada		
L3-1	Albercoc	Pes mínim: 50 g/unitat	kg
L3-2	Alvocat	Pes mínim: 300 g/unitat	kg
L3-3	Banana		kg
L3-4	Cirera	Mida mínima: mitjana	kg
L3-5	Kiwi	Pes mínim: 80 g/unitat	kg
L3-6	Maduixot	Mida mínima: mitjana	kg
L3-7	Magrana	Pes mínim: 300 g/unitat	kg
L3-8	Mandarina	Mida mínima: mitjana	kg
L3-9	Mango	Pes aproximat: 350 g/unitat	kg
L3-10	Meló	Pes mínim: 2,5 kg	kg
L3-11	Meló "gàlia"		kg
L3-12	Nectarina	Pes mínim: 150 g/unitat	kg
L3-13	Pera "Conference"	Pes mínim: 140 g/unitat	kg
L3-14	Pera "ercolina"	Pes mínim: 120 g/unitat	kg
L3-15	Pinya		kg
L3-16	Plàtan de Canàries		kg
L3-17	Poma "Fuji"	Pes aproximat: 170 g/unitat	kg
L3-18	Poma "Golden"	Pes aproximat: 170 g/unitat	kg
L3-19	Préssec de Vinya	Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L3-20	Prunes	Mida mínima: mitjana	kg
L3-21	Raïm blanc	Mida mínima: mitjana	kg
L3-22	Síndria	Pell verda. Pes: 5kg o més	kg
L3-23	Taronja	Per fer suc.	kg
L3-24	Taronja de taula	Mida mínima: mitjana	kg
	Verdures "Qualitat Extra"		
L3-25	Albergínia negra		kg
L3-26	Alls secs		kg
L3-27	Alls tendres		kg
L3-28	Bleda 4a gama		kg
L3-29	Cabdells		kg
L3-30	Carbassa		kg
L3-31	Carbassó		kg
L3-32	Carxofa		kg
L3-33	Ceba seca		kg
L3-34	Ceba tendra	Blanca	kg
L3-35	Cogombres cat 1a.	Color: Verd. Per a amanides	kg



Doc.original signat per:
Carmen Bastida Marco
31/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/11/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0527WOPRT31WHAL2CAI9O2503LZF1Q88

Data creació còpia:
02/11/2024 14:08:03

L3-36	Col d'olla 1ª	Color Verd. Arrissada. Neta. Mida: gran (mínim 1 kg/unitat)	unitat
L3-37	Coliflor	Neta. Mida: gran (mínim 1,2 kg/unitat)	unitat
L3-38	Canonges		kg
L3-39	Enciams mesclum		kg
L3-40	Endívies		kg
L3-41	Enciam Iceberg	Mida: gran	unitat
L3-42	Escarola	Mida: gran	unitat
L3-43	Espinacs 4a gama		kg
L3-44	Gírgoles		kg
L3-45	Julivert	En manat	manat
L3-46	Llimones		kg
L3-47	Pastanaga		kg
L3-48	Patata "Monalisa"		kg
L3-49	Pebrot Verd		kg
L3-50	Pebrot Vermell		kg
L3-51	Porros		kg
L3-52	Ruca		kg
L3-53	Tomàquet cherry		kg
L3-54	Tomàquet madur		kg
L3-55	Tomàquet verd		kg
L3-56	Xampinyons		kg

Annex PPT: Lot 4 Embotits i formatges

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Embotits		
L4-1	Bacó fumat		kg
L4-2	Botifarra catalana		kg
L4-3	Fuet	Extra	kg
L4-4	Llom embotit	Extra	kg
L4-5	Llonganissa de pagès	Extra	kg
L4-6	Mortadel·la	Extra	kg
L4-7	Paté de campanya	Extra	kg
L4-8	Pernil	Reserva - centre sense os	kg
L4-9	Pernil cuït	Extra	kg
L4-10	Pit de gall dindi cuït	Extra	kg
L4-11	Salami	Extra	kg
L4-12	Sobrassada	Crema	kg
L4-13	Xoriço	Extra	kg
	Formatges: Se serviran sense tallar: Peça sencera		
L4-14	Formatge cremós	Per untar	kg
L4-15	Formatge curat		kg
L4-16	Formatge fresc	Tipus "Burgos"	kg
L4-17	Formatge de cabra	Envàs: de rotlle	kg
L4-18	Formatge ratllat	"Parmesà"	kg
L4-19	Formatge ratllat	"Emmental"	kg
L4-20	Formatge ratllat	Especial per a pasta. Envàs: Format restauració	kg
L4-21	Formatge ratllat	Especial per gratinar. Envàs: Format restauració	kg
L4-22	Formatge semicurat		kg
L4-23	Formatge tendre baix en sal		kg
L4-24	Formatge tendre barra	"Emmental". Envàs: Format restauració	kg
L4-25	Formatge tendre barra	Per a entrepans. Envàs: Format restauració	kg
L4-26	Formatge tendre barra sense lactosa	Per a entrepans	kg
L4-27	Mozzarella	Boles mini. Pes: 8g/una	kg
L4-28	Formatge Roquefort	Peça sencera	kg
L4-29	Formatge ligh	Porcions	kg
L4-30	Formatge feta	Peça sencera	kg

Annex PPT: Lot 5 Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Làctics i iogurts		
L5-1	Batut de llet amb xocolata	Envàs: 200 ml, sense sucre afegit	unitat
L5-2	Beguda de suc de fruita i llet pasteuritzada. Sabors diversos	Envàs: 200 ml, sense sucre afegit	unitat
L5-3	Llet semidesnatada	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	litre
L5-4	Llet sencera	Envàs: 200 ml.	unitat
L5-5	Llet sencera	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	litre
L5-6	Llet sense lactosa semidesnatada	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	litre
L5-7	Mantega	Pes aproximat: 250 g/unitat	kg
L5-8	Mantega	Format individual. Pes: Porcions mínim de 10 g cada una.	unitat
L5-9	Nata líquida	Envàs: 1 l. Mat. Grassa: 35,1 lleugera	unitat
L5-10	Iogurt natural	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-11	Iogurt grec	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-12	Iogurt sabores	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-13	Iogurt sense lactosa	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-14	Gelatina	Sabors diversos	unitat
L5-15	Mató	Pes aproximat: 1 kg	kg
	Sucs de fruita i nèctars		
L5-16	Bifrutas	Envàs: 300 ml/unitat. Varietats: Pacífic - Mediterraneu - Tropical	unitat
L5-17	Mini brick suc fruita	Envàs: 200 ml. Sense sucre afegit	unitat
L5-18	Suc de pinya	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-19	Suc de poma	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-20	Suc de préssec	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-21	Suc de taronja	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-22	Melmelades	Monodosi. Pes mínim: 20 g. Varietats: Maduixa - Préssec	unitat
	Altres		
L5-23	Clara d'ou pasteuritzada	Envàs: 1l.	litre
L5-24	Beguda de soja	Envàs: 1l.	litre
L5-25	Beguda d'ametlla	Envàs: 1l.	litre
L5-26	Beguda d'avena	Envàs: 1l.	litre
L5-27	Ou pasteuritzat	Envàs: 1l.	litre
L5-28	Ou dur	Galleda	kg
	Cereals		
L5-29	Cereals de blat	Sense sucres afegits	kg
L5-30	Cereals de blat amb xocolata	Sense sucres afegits	kg



Doc. original signat per:
Carmen Bastida Marco
31/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/11/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0527WOPRT31WHAL2CAI9O2503LZF1Q88

Data creació còpia:
02/11/2024 14:08:03

L5-31	Cereals de blat sense gluten	Sense sucres afegits	kg
L5-32	Cereals de blat amb xocolata sense gluten	Sense sucres afegits	kg
L5-33	Coixinets de cereals de blat i fibra de civada amb sabor a xocolata	Sense sucres afegits	kg
L5-34	Cereals de civada	Sense sucres afegits	kg
L5-35	Muesli amb fruites	Sense sucres afegits	kg
L5-36	Barretes de cereals amb fruites	Sense sucres afegits	unitat
L5-37	Barretes de cereals amb fruits secs	Sense sucres afegits	unitat
L5-38	Barretes de cereals amb xocolata	Sense sucres afegits	unitat
L5-39	Coquetes de cereals d'arròs i de blat	Sense sucres afegits	kg

Annex PPT : Lot 6 Miscel·lània

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Olis, Olives i confitats i vinagre		
L6-1	Cogombre	Color verd. Envàs màxim d'1 kg	kg
L6-2	Oli gira-sol	Envàs de 5 litres	litre
L6-3	Oli oliva	Suau. Acidesa aproximada: 0,4 graus. Envàs de 5 litres	litre
L6-4	Oli oliva verge extra	Envàs: de 5 litres	litre
L6-5	Oli oliva verge extra	Envàs: de 500 ml i d'1 litre	litre
L6-6	Oliva negra	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-7	Olives verdes	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-8	Olives "manzanilla"	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-9	Olives farcides	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-10	Vinagre de "mòdena"	Envàs: de 500 ml, 750 ml i d'1 litre	litre
L6-11	Vinagre de poma	Envàs de 500 ml, 750 ml i d'1 litre	litre
L6-12	Vinagre de vi blanc	Envàs: 1 - 5 litres	litre
L6-13	Vinagre de vi negre	Envàs: 1 - 5 litres	litre
	Arròs i llegums		
L6-14	Arròs "bomba"	Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-15	Arròs vaporitzat	Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-16	Cigrons	Secs. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-17	Mongetes	Seques. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-18	Llentíes pardines	Seques. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
	Sucre, sal, farines		
L6-19	Edulcorant	Sobres individuals	unitat
L6-20	Farina de blat de moro	Envàs: 2,5 kg aproximadament	kg
L6-21	Llevat	En pols. Format restauració	kg
L6-22	Sal	Sal marina. Envàs: 1 a 2 kg màxim	kg
L6-23	Sucre blanc	Sobres individuals. Pes mínim: 8 g cadascun	unitat
L6-24	Sucre blanc	Envàs d'1 a 2 kg màxim	kg
L6-25	Sucre morè	Sobres individuals 1000 unitats	caixa
	Espècies i condiments		
L6-26	All	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-27	Canyella	En branca. Envàs: Format restauració	kg
L6-28	Canyella	Mòlta. Envàs: Format restauració	kg
L6-29	Colorant	Envàs: Format restauració	kg
L6-30	Curri	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-31	Farigola	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-32	Herbes provençals	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-33	Julivert	Fulles. Envàs: Format restauració	kg



Doc.original signat per:
Carmen Bastida Marco
31/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/11/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0527WOPRT31WHAL2CAI9O2503LZF1Q88

Data creació còpia:
02/11/2024 14:08:03



L6-34	Llorer	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-35	Nou moscada	En pols. Envàs: Format restauració	kg
L6-36	Orenga	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-37	Pebre blanc	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-38	Pebre negre	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-39	Pebre negre	En grà. Envàs: Format restauració	kg
L6-40	Pebre vermell dolç	Molt. Envàs: Format restauració	kg
Fruits secs			
L6-41	Ametlla crua	Pelada especial	kg
L6-42	Anacards crus		kg
L6-43	Avellanes torrades		kg
L6-44	Nous	Pelades. Partides per la meitat	kg
L6-45	Panses Corint		kg
L6-46	Pinyons Xinesos		kg
L6-47	Festucs	Pelats	kg
L6-48	Prunes	Sense os	kg
L6-49	Crema de cacauet		unitat
Pasta			
L6-50	Cus-Cus	Envàs: 1 kg. Format restauració	kg
L6-51	"Maravilla"	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-52	"Tagliatelle" amb espinacs	De blat dur amb espinacs. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-53	Espaguetis	Doble llarg. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-54	Espaguetis normal	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-55	Espirals	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-56	Lasanya	Plaques. Envàs: Format restauració	kg
L6-57	Macarrons	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-58	Pasta blanca	Diferents tipus. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-59	Pasta vegetal	Diferents tipus. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-60	Quinoa	Envàs: 1Kg	kg
L6-61	Raviolis de Carn	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	kg
L6-62	Raviolis de Formatge	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	kg
L6-63	Tallarines	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-64	Tortel·linis de Carn	Envàs: 2 kg. Format restauració	kg
L6-65	Tortel·linis de Formatge	Envàs: 2 kg. Format restauració	kg
Conserves, envasats i altres			
L6-66	Blat de moro dolç	Envàs: 2 / 3 kg. Format restauració	Kg
L6-67	Brou	Varietats: pollastre/peix/carn/verdures. Format restauració	litre



L6-68	Brou líquid concentrat	Rendiment: 1litre = 8 litres. Varietats : Pollastre/peix/carn/verdures. Format restauració	litre
L6-69	Cacau en pols Colacao	Sobres individuals. Pes mínim: 18 grams cadascun	unitat
L6-70	Cacau en pols Nesquik	Sobres individuals. Pes mínim: 18 grams cadascun	unitat
L6-71	Cafè descafeïnat	Sobres individuals. Pes aproximat: 2 grams cadascun	unitat
L6-72	Cafè natural	Molt. Envàs: 250 gr - 1 kg.	kg
L6-73	Carxofes	Envàs: 2 kg màxim. Format restauració	kg
L6-74	Espàrrec blanc	Envàs 1kg: entre 40 i 50 peces/envàs	kg
L6-75	Infusió camamil·la	Estoig de 100 unitats	estoig
L6-76	Infusió té	Estoig de 100 unitats	estoig
L6-77	Infusió til·la	Estoig de 100 unitats	estoig
L6-78	Infusió poleo menta	Estoig de 100 unitats	estoig
L6-79	Llenties cuites		kg
L6-80	Cigrons cuits		kg
L6-81	Mongetes cuites		kg
L6-82	Mel	Envàs: dosificador anti-goteig. Pes: 500 g - 1 Kg /unitat	kg
L6-83	Mixt de bolets	Envàs: Format restauració	kg
L6-84	Pastanaga	Ratl·lada. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-85	Pebrot	Sencer. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-86	Pera	Natural amb el seu suc, o, en almívar. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-87	Pinya	Natural amb el seu suc. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 kg a 3 kg. Format restauració	kg
L6-88	Préssec	Natural amb el seu suc, o, en almívar. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-89	Purè de patates deshidratat	Escames. Envàs: 2 kg aproximadament. Format restauració.	kg
L6-90	Remolatxa	Ratl·lada. Envàs: 3 kg aproximadament. Format restauració.	kg
L6-91	Salsa Barbacoa		litre
L6-92	Salsa Maionesa	Envàs: entre 3 i 5 kg. Format restauració	kg
L6-93	Sofregit verdura aroma marisc	Format restauració	litre
L6-94	Tomàquet	Natural. Sencer i sense pells. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg





L6-95	Tomàquet	Natural. Triturat. Envàs: 5 kg. Format restauració	
L6-96	Tomàquet	Fregit. Envàs: 3 kg. Format restauració.	kg
L6-97	Tonyina	Oli vegetal. Envàs: 1 kg. Format restauració.	kg
L6-98	Xampinyó	Laminat. Envàs: de 1 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-99	Xocolata Negra	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Format restauració	kg
L6-100	Xocolata Negra	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Envàs: Individual. Pes aproximat: 25 g/unitat	unitat
L6-101	Crema de xocolata Negra	Amb 70% de cacau. Per untar tarro de vidre	kg
Begudes			
L6-102	Aigua mineral	Envàs: 50 cl/unitat	unitat
L6-103	Aigua mineral	Envàs: 33 cl/unitat	unitat
Vins i licors			
L6-104	Conyac per cuinar	Envàs: 1 litre	litre
L6-105	Vi per cuinar	Envàs: 1 litre	litre
Productes sense gluten			
L6-106	Galetes Maria	Sense gluten i sense lactosa.Envàs: 200 g aproximadament	kg
L6-107	Magdalenes de xocolata	Sense gluten i sense lactosa.Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 200 g i 500 g aproximadament. Embolicades individualment	kg
L6-108	Magdalenes	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 500 g i 1 kg. Embolicades individualment	kg
L6-109	Pa de motlle	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 g aproximadament	kg
L6-110	Pasta vegetal	Sense gluten. Varietats: espirals, Envàs: 1 kg aproximadament	kg
L6-111	Pasta variada	Sense gluten. Varietats: Spaghetti, macarrons, espirals i fideus. Envàs: 1 kg aproximadament	kg
L6-112	Flocs d'arròs i de blat de moro	Sense gluten. Envàs: 300 a 500 g.	kg
L6-113	Cereals de cacau	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 a 500 g.	kg
L6-114	Pa de baguette	Sense gluten. Congelada 1/2 barra	kg
L6-115	Tortita de blat de moro	Bio	unitat

