

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL
SUBMINISTRAMENT DE IOGURTS I POSTRES LACTIS, RESERVAT A CENTRES
ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS) I A EMPRESES
D'INSERCIÓ (EI) PELS USUARIS DE LA GERÈNCIA DE SERVEIS RESIDENCIALS
D'ESTADA TEMPORAL I RESPIR**

Nº Expedient: 2025/0027054

1.- Objecte del present plec

Constitueix l'objecte d'aquest plec definir les condicions tècniques que regiran el contracte de subministrament de iogurts i postres làctics, reservat a centres especials de treball d'iniciativa social (CETIS) i a empreses d'inserció (EI) **pels usuaris de la Gerència de Serveis Residencials d'Estada Temporal i Respir**. La relació de productes es troben referenciats a la clàusula 2.1 del present Plec.

2.- Descripció del subministrament

Els productes que siguin objecte de subministrament han d'estar en perfectes condicions i s'ajustaran a les característiques que es descriuen en el present Plec.

2.1. Els productes objecte del subministrament es relacionen a continuació. Cada article està descrit amb un número de codi i una denominació. La relació d'articles indica el paquet com la unitat de mesura.

Els productes hauran de complir les característiques descrites a les Fitxes Tècniques que figuren com annex.

Codi SAP	Descripció	Característiques
3001842	Flam vainilla	Paquet de 4 unitats
3001843	Crema vainilla	Paquet de 4 unitats
3001844	Crema xocolata	Paquet de 4 unitats

3003010	Flam d'ou	Paquet de 4 unitats
3003150	logurt Natural cremós galleda de 3 kg	Galleda de 3 quilos
3002904	logurt Natural cremós galleda de 5 kg	Galleda de 5 quilos
3003151	logurt Grec Natural galleda de 3 kg	Galleda de 3 quilos
3003011	logurt grec natural	Paquet de 4 unitats
3003012	logurt grec ensucrat	Paquet de 4 unitats
3003013	logurt grec gust maduixes	Paquet de 4 unitats
3002810	logurt natural sense lactosa	Paquet de 4 unitats
3003014	logurt desnatat sense lactosa	Paquet de 4 unitats
3001845	logurt natural	Paquet de 4 unitats
3001811	logurt desnatat natural	Paquet de 4 unitats
3003015	logurt ensucrat	Paquet de 4 unitats
3001813	logurt maduixa	Paquet de 4 unitats
3001814	logurt llimona	Paquet de 4 unitats
3001815	logurt plàtan	Paquet de 4 unitats
3001816	logurt desnatat llimona	Paquet de 4 unitats
3003020	Bífidus natural	Paquet de 4 unitats
3002811	logurt desnatat maduixa	Paquet de 4 unitats
3003017	logurt préssec	Paquet de 4 unitats
3003018	logurt fruits del bosc	Paquet de 4 unitats
3003019	logurt natural amb sucre de canya	Paquet de 4 unitats
3003016	logurt macedonia	Paquet de 4 unitats
3002360	Bífidus desnatat natural	Paquet de 4 unitats

- La data de caducitat dels iogurts i postres lactis haurà de ser d'un mínim de 21 dies a comptar des del lliurament dels productes.

Cadascun dels productes objecte de licitació ha de complir en tot moment la normativa vigent sobre sanitat alimentària especialment el Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre pel que es regula determinats requisits en matèria de higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al por menor i el Real Decreto 1086/2020, de 9 de desembre pel qual es Regula i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació, en la seva darrera versió (RD159/2023, de 7 de març).

El nombre estimat de productes a consumir durant el primer any de vigència del contracte consten detallats a la clàusula 1.3 del PCAP.

2.2. Els productes seran servits seguint les indicacions a continuació descrites:

EMBALATGE

Els materials d'envasat i embalat, i dels productes que puguin entrar en contacte amb els iogurts i postres lactis, compliran totes les normes d'higiene establertes per la legislació vigent, i particularment les següents condicions:

- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes.
- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los ni transmetre substàncies nocives per la salut humana.
- No cedir cap tipus de substància aliena a la composició normal dels productes.

L'embalatge serà en caixes i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport (s'haurà de complir la normativa vigent) RD 1413/1994, de 25 de juny, en el que s'estableixen les normes sanitàries sobre materials i objectes de pel·lícula de cel·lulosa regenerada per a us alimentari. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, en la

seva darrera redacció (Reglament 2021/382 de la Unió Europea, de 3 de març) relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

- ☐ Denominació del producte
 - ☐ Instruccions per a la conservació
 - ☐ Llista d'ingredients
 - ☐ Identificació de l'Empresa
 - ☐ Contingut net
 - ☐ Identificació del lot de fabricació
 - ☐ Dates del producte , data de caducitat
-

Complir la normativa en etiquetatge segons el Reial decret 890/2011, de 24 de juny que modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31-7-1999.

TRANSPORT

Els vehicles utilitzats pel transport dels iogurts i postres lactis estaran fabricats i equipats de manera que puguin mantenir les temperatures exigides durant la totalitat del transport.

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels iogurts i postres làctics. Seran llises i fàcils de netejar i desinfectar.

Així mateix, els iogurts i postres làctics hauran de ser transportats en vehicles o contenidors que estiguin nets i que hagin estat desinfectats.

Els productes no podran ésser transportats amb altres productes que puguin afectar la seva salubritat o que puguin contaminar-los si no estan proveïts d'un envàs que garanteixi una protecció satisfactòria.

El seu interior seguirà les normes higièniques (Reial decret 402/2021, de 8 de juny pel qual es modifica el Reial decret 237/2000, de 18-2-2000), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions, en la seva versió vigent.

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport.

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Els vehicles destinats pel contractista per al transport dels béns objecte del subministrament hauran de disposar d'un distintiu ambiental de com a mínim eficiència catalogada tipus B, tal i com es recull a la clàusula 2.2 (condicions especials d'execució) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

3.- Comandes

La secció de Logística i Subministraments farà les comandes dels iogurts i postres lactis. Els terminis de lliurament, en cas que no s'indiqui un altre superior a la comanda, serà de 24 hores si la comunicació es realitza abans de les 15:00 hores, i de 48 hores en cas contrari.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a l'entrada de la cuina dintre de l'horari establert, que serà de 7:30 a 10:00 hores. El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li lliurarà el gènere i l'albarà. El lliurament dels articles d'una mateixa comanda es realitzarà en un sol cop.

1.- Cada lliurament ha d'anar acompanyat d'un albarà que ha de contenir:

- a) Codi de l'article.
- b) Denominació.
- c) Unitats.
- e) Preu per unitat de mesura amb IVA inclòs.
- f) Import del lliurament amb IVA inclòs.

2.- L'albarà s'ha de lliurar a la unitat de restauració en el moment de la recepció dels articles. La unitat de restauració n'ha de retornar un exemplar segellat.

4. Formes de seguiment i control de l'execució de les condicions

Un responsable degudament autoritzat per la Diputació de Barcelona revisarà la quantitat dels productes rebuts i comprovarà la coincidència entre la comanda i el lliurament així mateix podrà realitzar controls de qualitat dels aliments que consideri adients, i amb la freqüència que s'estableixi. En concret, controlarà, entre d'altres, el compliment de la normativa de sanitat alimentària, les condicions de transport i les d'embalatge.

En el cas que la quantitat d'algun producte servit no arribi a la quantitat que es demanava, l'empresa contractista subministrarà la part restant abans de les 14 hores del mateix dia. El mateix criteri s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o altres circumstàncies fixades en aquest Plec.

Són responsabilitat de l'empresa contractista les alteracions i defectes dels productes en tot moment, llevat dels casos d'alteracions provocades com a conseqüència de les manipulacions que es realitzen en la Diputació de Barcelona.

Qualsevol anomalia en la qualitat del producte, detectada per mitjà dels esmentats controls de qualitat, i que comporti incompliment del contracte, serà penalitzada de conformitat amb el que es disposa al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Annex

FITXES TÈCNIQUES DELS PRODUCTES

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: FLAM DE VAINILLA

CODI PRODUCTE: 3001842

DESCRIPCIÓ

Postres làcties no fermentades, amb textura gelificada mitjançant agents texturitzants.

Els ingredients són: Llet fresca esterilitzada, sucre, caramel [sucre, aigua], espessidor (E-1442), proteïnes de la llet, llet caramel·litzada [llet desnatada en pols, sucre], gelificants (carragenans, goma de garrofi), aroma, colorant (annato) i sal. Pot contenir ou..

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals que continguin 100-125 grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	105-120 kcal
Proteïnes	2.5-3 g
Hidrats de carboni	18-22 g
Greixos	1.5-3 g

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Crema vainilla
CODI PRODUCTE: 3001843

DESCRIPCIÓ

Postres làcties no fermentades, amb textura gelificada mitjançant agents texturitzants.

Els ingredients són: Llet fresca esterilitzada, sucre, nata, espessidor (E-1442), ou en pols (0,2%), aroma, gelificant (carragenans), colorant (beta-carotè) i sal.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals que continguin entre 100-125 grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	111-115 kcal
Proteïnes	2.5-3 g
Hidrats de carboni	16.0-17.5 g
Greixos	3.5-5 g

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Crema de xocolata
CODI PRODUCTE: 3001844

DESCRIPCIÓ

Postres làcties no fermentades, amb textura gelificada mitjançant agents.

Els ingredients són: Llet fresca esterilitzada, sucre, nata, espessidor (E-1442), cacau en pols, xocolata en pols(1,6%), [sucre, pasta de cacau, cacau en pols desgreixat i vainillina], llet desnatada en pols, aroma, gelificant (carragenans), estabilitzants (E339ii) i sal. Pot contenir ou.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies
Presentació en envasos de racions individuals que continguin entre 100-125 grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	130-140 kcal
Proteïnes	3-3.5 g
Hidrats de carboni	20.2-22.0 g
Greixos	3.5-4.5 g

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Flam d'ou
CODI PRODUCTE: 3003010

DESCRIPCIÓ

Postres làcties no fermentades, amb textura gelificada mitjançant agents texturitzants.

Els ingredients són: Llet fresca esterilitzada, ou (10%), sucre, caramel [sucre, aigua], proteïnes de la llet, llet caramel·litzada [llet desnatada en pols, sucre], gelificants (carragenans, goma de garrofí), colorant (annato) i sal.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals que continguin entre 100-125 grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	110-140 kcal
Proteïnes	3-5 g
Hidrats de carboni	15-20 g
Greixos	3.5-6.5 g

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: logurt Natural cremós en envàs de 3 kg

CODI PRODUCTE: 3003150

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una

quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en galledes de 3 kilograms de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	75-80 kcal
Proteïnes	4-6 g
Hidrats de carboni	5-10 g
Greixos	3.5-4.5 g

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: logurt Natural cremós en envàs de 5 kg

CODI PRODUCTE: 3002904

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una

quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en galledes de 5 kilograms de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	75-80 kcal
Proteïnes	4-6 g
Hidrats de carboni	5-10 g
Greixos	3.5-4.5 g

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GREC NATURAL en galleda de 3 kg

CODI PRODUCTE: 3003151

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, nata, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies
Presentació en galledes de 3 kilograms de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	110-130 kcal
Proteïnes	3.0-5.0 g
Hidrats de carboni	5-6 g
Greixos	9-11 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GREC NATURAL

CODI PRODUCTE: 3003011

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o

mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, nata, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	110-130 kcal
Proteïnes	3.0-5.0 g
Hidrats de carboni	5-6 g
Greixos	9-11 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GREC ENSUCRAT

CODI PRODUCTE: 3003012

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una

quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, nata, sucre (6%), llet desnatada en pols, proteïnes de la llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	140-155 kcal
Proteïnes	3.0-4.5 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	9-10 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GREC GUST MADUIXA

CODI PRODUCTE: 3003013

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una

quantitat mínima de 1x10⁷ unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre..

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, nata pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet, aroma natural i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	140-150 kcal
Proteïnes	3.0-4.0 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	9-10 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA
CODI PRODUCTE: 3002810

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	75-80 kcal
Proteïnes	4.5-5.5 g
Hidrats de carboni	6-6,5 g
Greixos	3-3,5 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT SENSE LACTOSA

CODI PRODUCTE: 3003014

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca desnatada pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet, enzim lactasa, i ferments làctics.
Contingut en lactosa inferior a 0,01%.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	45-60 kcal
Proteïnes	4.0-6.0 g
Hidrats de carboni	6-8 g
Greixos	0,1-1.0 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT NATURAL
CODI PRODUCTE: 3001845

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre..

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, llet desnatada en pols i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

La presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	61-71 kcal
Proteïnes	3.2-4.2 g
Hidrats de carboni	4.8-6.5 g
Greixos	2.5-3.5 g
Calci	100-134 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT NATURAL

CODI PRODUCTE: 3001811

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Composició: Llet fresca desnatada pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	40-48 kcal
Proteïnes	3.5-4.8 g
Hidrats de carboni	4.8-6.8 g
Greixos	0.1-0.4 g
Sal	0.1-0.2 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT NATURAL ENSUCRAT

CODI PRODUCTE: 3003015

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre (6%), llet desnatada en pols i ferments làctics..

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	80-100 kcal
Proteïnes	3.0-4.0 g
Hidrats de carboni	10-12 g
Greixos	3-4 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GUST MADUIXA

CODI PRODUCTE: 3001813

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Composició: Llet fresca pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, aroma natural i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	85,5-90,5 kcal
Proteïnes	3.0-3.8 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	2,3-3.3 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GUST LLIMONA

CODI PRODUCTE: 3001814

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, aroma natural i ferments làctics..

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	85,5-90,5 kcal
Proteïnes	3.0-3.8 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	2,3-3.3 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GUST PLÀTAN
CODI PRODUCTE: 3001815

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, aroma natural i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	85-95 kcal
Proteïnes	3.0-4.0 g
Hidrats de carboni	11-13 g
Greixos	2,3-3.3 g
Calci	100-129 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT LLIMONA
CODI PRODUCTE: 3001816

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca desnatada pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet, aroma natural, ferments làctics i edulcorants (glucòsids d'esteviol**).
**Edulcorant extret de les fulles de la planta *Stevia rebaudiana* Bertoni.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	45-50 kcal
Proteïnes	4.5-5 g
Hidrats de carboni	6,5-7.0 g
Greixos	0.2-0.4 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: BÍFIDUS NATURAL

CODI PRODUCTE: 3003020

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* i *bifidobacteris*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, llet desnatada en pols, *bifidobacteris*, *Lactobacillus acidophilus* i altres ferments làctics

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	70-90 kcal
Proteïnes	3.5-4.8 g
Hidrats de carboni	5-7 g
Greixos	3-4 g

Calci	100-136 mg
--------------	------------

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT MADUIXA
CODI PRODUCTE: 3002811

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre..

Els ingredients són: Llet fresca desnatada pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet, aroma natural, ferments làctics i edulcorants (glucòsids d'esteviol**).

**Edulcorant extret de les fulles de la planta *Stevia rebaudiana* Bertoni.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g

Valor energètic	45-50 kcal
Proteïnes	4.5-5 g
Hidrats de carboni	6,5-7.0 g
Greixos	0.2-0.4 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT GUST PRÉSSEC
CODI PRODUCTE: 3003017

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus termophilus*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, aroma natural i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams.de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	80-90 kcal
Proteïnes	3.5-4.8 g
Hidrats de carboni	10-12 g
Greixos	3-4 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE
PRODUCTE: IOGURT GUST FRUITS DEL BOSC
CODI PRODUCTE: 3003018

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus termophilus*, amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, aroma natural i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	80-95 kcal
Proteïnes	3.5-4.8 g
Hidrats de carboni	10-13 g
Greixos	3-4 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT NATURAL AMB SUCRE DE CANYA

CODI PRODUCTE: 3003019

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre de canya (6%), llet desnatada en pols i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	80-100 kcal
Proteïnes	3.5-4.8 g
Hidrats de carboni	10-12 g
Greixos	3-4 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE **PRODUCTE: IOGURT MACEDONIA** **CODI PRODUCTE: 3003016**

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb pH inferior a 4,6.
El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre, llet desnatada en pols, aroma natural i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.
Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	80-100 kcal
Proteïnes	3.5-4.8 g
Hidrats de carboni	10-12 g
Greixos	3-4 g
Calci	100-136 mg

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT BIFIDUS DESNATAT NATURAL
CODI PRODUCTE: 3002360

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*, *Lactobacillus acidophilus* i

bifidobacteris, amb pH inferior a 4,6.

El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar

present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats

formadores de colònies per gram o mil·lilitre..

Els ingredients són: Llet fresca desnatada pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de la llet,

bifidobacteris, Lactobacillus acidophilus i altres ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals de entre 100-125 grams de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	45-50 kcal
Proteïnes	4-4.6 g
Hidrats de carboni	5.5-6.5 g
Greixos	0.1-0.4 g
Calci	100-136 mg

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0027054
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques que han de regir el subministrament de iogurts i postres lactis, reservat a centres especials de treball d'iniciativa social (CETIS) i a empreses d'inserció (EI) pels usuaris de la Gerència de Serveis Residencials d'Estada Temporal i Respir.

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	Cap del Servei de Suport a la Signa Gestió de Recursos i Subministraments	24/07/2025 13:14

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
f6f4be334513df533276	https://seuelectronica.diba.cat	

