
Annex I – Requeriments Tècnics

*CONTR/2025/0000000119 – Subministrament
d'aliments pel Servei de Cuina de l'IAS*

LOT 1

200721 GELATINA LIGHT INDIVIDUAL 100GR

Postre gelificat amb edulcorants. A base d'aigua i gelatina. Envasada en recipients de plàstic o derivats, sense retorn, d'ús alimentari autoritzat.

- Caducitat mínima 30 dies.
- Gramatge aproximat de 100 grams
- 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
- Transport i emmagatzematge a una temperatura entre 2°C i 6 °C
- Presència de número de lot i data de caducitat.
- Compliment de l'ordre del 12 de Març de 1984 pel qual s'aprova la norma de qualitat per gelatines comestibles destinades al mercat interior.

LOT 2

200546 TE NEGRE

Producte obtingut a partir de les fulles i flors dessecades de la planta "Camellia sinensis"

- La forma de presentació ha de ser sobres individuals de paper.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- 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
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Presència de número de lot i data de caducitat
- Compliment del Reial Decret 1354/1983, de 27 d'Abril, pel qual s'aprova el reglament técnico-sanitari per l'elaboració, circulació i comerç del te i derivats.

200548 CAMAMILLA

Producte obtingut a partir de les fulles i flors dessecades de la planta "Matricaria chamomila"

- La forma de presentació ha de ser sobres individuals de paper.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.

- 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
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Presència de número de lot i data de caducitat
- Compliment del Reial Decret, 3176, de 16 de Novembre pel qual s'aprova el reglament técnico-sanitari per l'elaboració, la circulació i el comerç d'espècies vegetals per infusions d'ús en l'alimentació.

200550 MENTA

Producte obtingut a partir de les fulles i flors dessecades de la planta "Mentha piperitae"

- La forma de presentació ha de ser sobres individuals de paper.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Presència de número de lot i data de caducitat
- Compliment del Reial Decret, 3176, de 16 de Novembre pel qual s'aprova el reglament técnico-sanitari per l'elaboració, la circulació i el comerç d'espècies vegetals per infusions d'ús en l'alimentació.

200552 TIL·LA

Producte obtingut a partir de les fulles i flors dessecades de la planta "Tilia sps"

- La forma de presentació ha de ser sobres individuals de paper.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Presència de número de lot i data de caducitat
- Compliment del Reial Decret, 3176, de 16 de Novembre pel qual s'aprova el reglament técnico-sanitari per l'elaboració, la circulació i el comerç d'espècies vegetals per infusions d'ús en l'alimentació.

LOT 3

200570 CAFÈ MOLT 80/20 PAQUET 1KG

Producte obtingut mitjançant la molta de grans de cafè de torrat natural (mínim 80%) i torrefacte (màxim 20%). Color propi del producte amb sabor amarg i lleugerament àcid.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Absència d'al·lèrgens
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1676/2012, de 14 de Desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat pel cafè.

200902 CAFÈ DESCAFEINAT SOBRE 2 GR

Producte sòlid, soluble en aigua obtingut per deshidratació de la infusió aquosa de cafè descafeïnat de torrat natural. D'aspecte visual de color marró, sabor amarg lleuger.

- La forma de presentació ha de ser en sobres de 2 grams, agrupats en caixes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 12 mesos des de l'envasament.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1676/2012, de 14 de Desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat pel cafè.

200575 CAFÈ SOLUBLE DESCAFEINAT

Producte sòlid, soluble obtingut a partir de sotmetre el cafè de torrat natura a un procés de liofilització. D'aspecte visual de color marró, sabor amarg i un toc àcid.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.

- 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
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Compliment del Reial Decret 1676/2012, de 14 de Desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat pel cafè.

200785 SUCRE SOBRES 7GR

Aliment consistent en cristalls incolors, purs de sacarosa, d'aspecte suau i blanc.

- La forma de presentació ha de ser en sobres de 7grams.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1052/2003, de l'1 d'Agost, pel qual s'aprova el Reglament técnico-sanitari sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.

200869 SACARINA SOBRE 1 GR

Pols cristal·lina, de color blanca i inodor obtinguda a partir de la sacarina sòdica i altres additius.

- La forma de presentació ha de ser en sobres de 1 gr de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Absència d'al·lèrgens
- 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 del Reial Decret 299/2009, de 6 de Març pel que s'estableix les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

200582 XOCOLATA AMB LLET TEULA

Preparat alimentari sòlid, a base de cacau (mínim 30%) , llet, mantega de cacau i sucre

- La forma de presentació serà en tauletes de 125gr aproximadament, en envàs individual preferiblement de paper.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1055/2003, 1 d'Agost, pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana
- 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

200583 XOCOLATA NEGRA TEULA

Preparat alimentari sòlid, a base de cacau (mínim 55%) , mantega de cacau, sucre

- La forma de presentació serà en tauletes de 125gr aproximadament, en envàs individual preferiblement de paper.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1055/2003, 1 d'Agost, pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana
- 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

200682 CREMA DE CACAU PER UNTAR EN PORCIONS

Preparat alimentari a base de cacau desgrasat, llet o derivats, avellanes i sucre, entre altres. E producte anirà en envasos aptes per a us alimentari de plàstic o derivats.

- La forma de presentació serà porcions monodosi d'uns 15-20 grams aproximadament.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.

- 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 del Reial Decret 1055/2003, 1 d'Agost, pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana
- 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

200795 CACAU SOLUBLE SENSE GLUTEN POT

Preparat alimentari a base de cacau desgrassat de dissolució instantània i llet o derivats. El producte anirà en envasos aptes per a us alimentari.

- La forma de presentació serà porcions envasos de 400gr o similar.
- **Sense presència de gluten**
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1055/2003, 1 d'Agost, pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana
- 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

200908 CACAU SOLUBLE SENSE UNDOSI

Preparat alimentari a base de cacau desgrassat de dissolució instantània i llet o derivats. El producte anirà en envasos aptes per a us alimentari.

- La forma de presentació serà en porcions individuals de 14 grams aproximadament
- **Sense presència de gluten**
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1055/2003, 1 d'Agost, pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitaria sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana
- 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

LOT 5

200538 SUCRE

Aliment consistent en cristalls incolors, purs de sacarosa, d'aspecte suau i blanc.

- La forma de presentació ha de ser en envasos de paper de màxim 1 kg de pes.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1052/2003, de l'1 d'Agost, pel qual s'aprova el Reglament técnico-sanitari sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.

200540 SAL PAQUET

Aliment consistent en cristalls incolors i inodors, purs de clorur sòdic, d'aspecte suau i blanc.

- La forma de presentació ha de ser en paquet de 1kg o similar
- Caducitat superior als 6 mesos des de la data d'entrega
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable
- 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 del Reial Decret 1424/1983, 27 d'Abril, pel que s'aprova la reglamentació técnico-sanitaria per l'obtenció, circulació i venda de la sal i salmorres comestibles

200543 VINAGRE EN AMPOLLA

Vinagre obtingut exclusivament per fermentació acètica de vi negre. D'aspecte vermellós, sabor àcid i olor característic.

- La forma de presentació ha de ser en ampolles de litre.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Conservació en temperatura ambient
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats

- Identificació de pes net
- Identificació data de caducitat/ consum preferents
- Informació nutricional
- Identificació de lot
- Compliment del Reial Decret 661/2012, 13 d'Abril, pel que s'estableix la norma de qualitat per l'elaboració i comercialització dels vinagres

200837 SAL UNIDOSI 1 GR

Aliment consistent en cristalls incolors i inodors, purs de clorur sòdic, d'aspecte suau i blanc.

- La forma de presentació ha de ser en sobres de 1 gram.
- Caducitat superior a 6 mesos a la data d'arribada
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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 del Reial Decret 1424/1983, 27 d'Abril, pel que s'aprova la reglamentació técnico-sanitària per l'obtenció, circulació i venda de la sal i salmorres comestibles

200839 VINAGRE Monodosi

Vinagre obtingut exclusivament per fermentació acètica de vi blanc. D'aspecte groguenc, sabor àcid i olor característic.

- La forma de presentació ha de ser en ampolles de litre.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Conservació en temperatura ambient
- 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 del Reial Decret 661/2012, 13 d'Abril, pel que s'estableix la norma de qualitat per l'elaboració i comercialització dels vinagres

200514 FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT

Producte pre-fregit en forma de "filet" elaborat a base de lluç i peix, amb pa ratllat.

- Caducitat mínim de 6 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Transport i entrega a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- 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
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris

200520 CROQUETES DE POLLASTRE

Producte a base de farina, llet i derivats, carn de pollastre (mínim 5 %), ceba, espècies i sal

- Caducitat mínim de 6 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Es valorarà l'absència d'al·lèrgens no propis del producte.
- Transport i entrega a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- 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
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis pel producte.
- 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

200524 CANELONS CONGELATS UNITAT

Producte a base de farina, aigua, carn de porc (mínim 30%), ceba, espècies i sal.
Producte sense beixamel i en unitats soltes.

- Caducitat mínim de 6 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Es valorarà l'absència d'al·lèrgens no propis del producte.
- Transport i entrega a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

- 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
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris

200934 PIZZA 4 ESTACIONS 28CM DIAMETRE

Elaboració culinària resultat de la preparació en cru o del cuinat o del precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb l'addició d'altres substàncies autoritzades i sense, si s'escau, condimentada. Podrà presentar-se envasada o no i disposada per consumir-la, bé directament, o bé després d'un escalfament o tractament culinari addicional.

Producte a base de farina, aigua, llevat, tomàquet, formatge, tonyina, xampinyons, pernil, sal i espècies.

- Caducitat mínim de 6 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Transport i entrega a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

206670 CANELONS ESPINACS UN

Producte a base de farina, aigua, espinacs (mínim 40 %), espècies i sal. Producte sense beixamel i en unitats soltes.

- Caducitat mínim de 6 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Transport i entrega a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- 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
- Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris

LOT 7

200523 CROQUETES DE POLLASTRE SENSE SAL

Menjar preparat: elaboració culinària resultat de la preparació en cru o del cuinat o del precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb l'addició d'altres substàncies autoritzades i sense, si escau, condimentada. Podrà presentar-se envasada o no i disposada per consumir-la, bé directament, o bé després d'un escalfament o tractament culinari addicional.

Producte a base de farina, llet i derivats, carn de pollastre (mínim 5%), ceba, farina i espècies.

- Caducitat mínim de 6 mesos a la data de recepció
- Absència de sal o < a 0,3 Gr per 100Gr
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Transport i entrega a una temperatura de -18°C ±2 °C

LOT 8

200553 SALSA KETXUP DOSIFICADOR

És el producte preparat a partir de tomàquet en qualsevol de les formes d'utilització (tomàquet natural, suc de tomàquet, puré, pasta o concentrat de tomàquet) tal com es defineixen al Codi Alimentari Espanyol, assaonat amb sal, vinagre, sucres i espècies i amb l'addició facultativa dels ingredients com: sal, sucres diversos, midons, fècules, xarop de glucosa, gelatines, alls, cebes i altres hortalisses, o els seus extractes naturals, hidrolitzats proteics, proteïnes vegetals, ous, ovoproductes, llet, olis vegetals, suc de llimona, vi, vinagre, espècies diverses i substàncies aromatitzants. S'ha de presentar envasat en recipients tancats i conservats adequadament.

El sabor, l'olor i l'aspecte seran els característics d'aquesta salsa. El color serà el vermell típic del producte elaborat a partir dels derivats del tomàquet, obtinguts a partir dels fruits madurs. En tot cas, han de complir les normes de qualitat vigents.

- En envàs d'entre 4 i 5 quilograms aproximadament, amb dosificador de servei.
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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
- Compliment del Reial Decret 858/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de salses de taula.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.

200913 MOSTASSA POT

És el producte preparat a partir de la llavor de mostassa en qualsevol de les formes d'utilització (gra sencer, gra picat o farina de mostassa) assaonat amb vinagre, amb l'addició facultativa dels ingredients com: sal, sucres diversos, midons, fècules, xarop de glucosa, gelatines, alls, cebes i altres hortalisses, o els seus extractes naturals, hidrolitzats proteics, proteïnes vegetals, ous, ovoproductes, llet, olis vegetals, suc de llimona, vi, vinagre, espècies diverses i substàncies aromatitzants. S'ha de presentar envasat en recipients tancats i conservats adequadament.

Color groc o marró, més o menys intens del producte elaborat a partir de la llavor de mostassa. Sabor, olor i aspecte característics de la mostassa. El producte haurà de presentar una consistència homogènia tolerant-se una lleugera separació de sèrum.

- En envàs d'aproximadament 500ml
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Compliment del Reial Decret 858/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de salses de taula.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.

200662 KETXUP POT

És el producte preparat a partir de tomàquet en qualsevol de les formes d'utilització (tomàquet natural, suc de tomàquet, puré, pasta o concentrat de tomàquet) tal com es defineixen al Codi Alimentari Espanyol, assaonat amb sal, vinagre, sucres i espècies i amb l'addició facultativa dels ingredients com: sal, sucres diversos, midons, fècules, xarop de glucosa, gelatines, alls, cebes i altres hortalisses, o els seus extractes naturals, hidrolitzats proteics, proteïnes vegetals, ous, ovoproductes, llet, olis vegetals, suc de llimona, vi, vinagre, espècies diverses i substàncies aromatitzants. S'ha de presentar envasat en recipients tancats i conservats adequadament.

El sabor, l'olor i l'aspecte seran els característics d'aquesta salsa. El color serà el vermell típic del producte elaborat a partir dels derivats del tomàquet, obtinguts a partir dels fruits madurs. En tot cas, han de complir les normes de qualitat vigents.

- En envàs d'aproximadament 1 litre
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Compliment del Reial Decret 858/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de salses de taula.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.

200576 SALSA MAIONESA DOSIFICADOR

Productes en forma d'emulsió, constituïts, bàsicament, per olis vegetals comestibles, ous o rovells d'ou, vinagre i suc de llimona, amb l'addició facultativa d'ingredients com: sal, sucres diversos, midons, fècules, xarop de glucosa, gelatines, alls, cebes i altres hortalisses, o els seus extractes naturals, hidrolitzats proteics, proteïnes vegetals, ous, ovoproductes, llet, olis vegetals, suc de llimona, vi, vinagre, espècies diverses i substàncies aromatitzants. S'ha de presentar envasat en recipients tancats i conservats adequadament.

Aspecte i color, emulsió homogènia, de consistència variable i de color uniforme, generalment groc més o menys intens.

- En envàs d'entre 4 i 5 quilograms aproximadament, amb dosificador de servei.
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Compliment del Reial Decret 858/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de salses de taula.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.

200793 SALSA MAIONESA GRAN FORMAT

Productes en forma d'emulsió, constituïts, bàsicament, per olis vegetals comestibles, ous o rovells d'ou, vinagre i suc de llimona, amb l'addició facultativa d'ingredients com: sal, sucres diversos, midons, fècules, xarop de glucosa, gelatines, alls, cebes i altres hortalisses, o els seus extractes naturals, hidrolitzats proteics, proteïnes vegetals, ous, ovoproduites, llet, olis vegetals, suc de llimona, vi, vinagre, espècies diverses i substàncies aromatitzants. S'ha de presentar envasat en recipients tancats i conservats adequadament.

Aspecte i color, emulsió homogènia, de consistència variable i de color uniforme, generalment groc més o menys intens.

- **En envàs d'entre 4 i 5 Kg aproximadament.**
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Compliment del Reial Decret 858/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de salses de taula.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.

200958 SALSA MAIONESA UNIDOSI

Productes en forma d'emulsió, constituïts, bàsicament, per olis vegetals comestibles, ous o rovells d'ou, vinagre i suc de llimona, amb l'addició facultativa d'ingredients com: sal, sucres diversos, midons, fècules, xarop de glucosa, gelatines, alls, cebes i altres hortalisses, o els seus extractes naturals, hidrolitzats proteics, proteïnes vegetals, ous, ovoproduites, llet, olis vegetals, suc de llimona, vi, vinagre, espècies diverses i substàncies aromatitzants. S'ha de presentar envasat en recipients tancats i conservats adequadament.

Aspecte i color, emulsió homogènia, de consistència variable i de color uniforme, generalment groc més o menys intens.

- En envàs d'entre 10 l 13 ml aproximadament
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció

- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- 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.
- Compliment del Reial Decret 858/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de salses de taula.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.

LOT 9

200493 VI XERÈS

Vi procedent dolç del vi blanc, d'una o més varietats de raïm, sotmès a un procés de fermentació alcohòlica.

- Grau alcohòlic 10% aproximadament
- En envàs preferentment tipus "bag in box"
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.
- 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.

200495 VI NEGRE

Vi procedent de raïms negres sotmesos a un procés natural de fermentació alcohòlica.

- En envàs preferentment tipus "bag in box"
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.
- 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.

200500 VI RANCI

Vi procedent del vi blanc, d'una o més varietats de raïm, sotmès a un procés de fermentació alcohòlica.

- En envàs preferentment tipus "bag in box"
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.
- 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.

200505 CONYAC AMPOLLA

Beguda elaborada a base de la destil·lació del vi

- En envàs de vidre d'entre 70cl i 1 lt
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.
- 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.
- Compliment de Decret 2484/1974, 9 d'Agost pel que s'aprova la Reglamentació especial per l'elaboració, circulació i comerç del Brandy.

200842 VI BLANC A GRANEL

Vi procedent de raïms blancs sotmesos a un procés natural de fermentació alcohòlica.

- En envàs preferentment tipus "bag in box"
- Caducitat mínim de 12 mesos a la data de recepció
- Transport i entrega a una temperatura a temperatura ambient.
- 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.