

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ, HIGIENE I ALTRES CONSUMIBLES (PERIBLES I NO PERIBLES) NECESSARI PER A LA IMPARTICIÓ DELS CURSOS DE LA PROGRAMACIÓ FSE2026 I FSE2026 PLURIENNAL DELS CENTRES D'INNOVACIÓ I FORMACIÓ OCUPACIONAL DEL SERVEI PÚBLIC D'OCUPACIÓ DE CATALUNYA

EXP. SOC-2026-121

1. Objecte del Contracte

L'objecte d'aquesta contractació és el subministrament successiu a demanda de matèries primeres alimentàries (fresques i seques) i productes auxiliars de neteja i higiene, relacionat a l'annex 1, necessari per a la impartició dels cursos següents corresponents a les àrees formatives dels Centres d'Innovació i Formació Ocupacional del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC):

HOTR0053 - Elaboracions bàsiques per a pastisseria-reboisteria

HOTR51 - Cuina i restauració bàsica

INAI0003 - Operacions auxiliars de carnisseria i xarcuteria

INAI0108 - Carnisseria i elaboració de productes carnis

INAF0001 - Operacions bàsiques de fleca

La contractació d'aquest subministrament s'estructura en lots definits per la ubicació geogràfica (cada CIFO) i la tipologia dels productes que es requereixen. Aquesta agrupació respon a la necessitat d'especialització del proveïdor i a l'optimització de les entregues:

Número lot	Descripció del lot
Lot 1	Productes carnis, d'aviram, xarcuteria i materials auxiliars per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt
Lot 2	Productes carnis, d'aviram i xarcuteria per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida
Lot 3	Productes d'alimentació (peribles i no peribles) i higiene per a l'Obrador del Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt
Lot 4	Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida

Els cursos prèviament relacionats queden distribuïts en els diferents lots de la manera següent, tenint en compte que algun curs apareix en dos lots perquè per al seu desenvolupament requereix productes de diferents tipologies:

Lot 1: Productes carnis, d'aviram, xarcuteria i materials auxiliars per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt

INAI0003 - Operacions auxiliars de carnisseria i xarcuteria

HOTR51 - Cuina i restauració bàsica

Lot 2: Productes carnis, d'aviram i xarcuteria per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida

INAI0108 - Carnisseria i elaboració de productes carnis

Lot 3: Productes d'alimentació (peribles i no peribles) i higiene per a l'Obrador del Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt

HOTR0053 - Elaboracions bàsiques per a pastisseria-rebosteria

HOTR51 - Cuina i restauració bàsica

INAF0001 - Operacions bàsiques de fleca

Lot 4: Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida

INAI0108 - Carnisseria i elaboració de productes carnis

Aquest subministrament es concreta en les següents línies d'actuació:

- Tipologia de productes: Comprèn tant productes peribles com productes secs, additius i material auxiliar de neteja i higiene, d'acord amb el detall i les unitats de mesura especificades a l'Annex 1.
- Requisits de qualitat i format: Els productes hauran de correspondre a una categoria de qualitat mínima, suficient per a l'assoliment de les competències de l'alumnat, amb un etiquetatge i envasat que garanteixi la traçabilitat i una vida útil mínima restant del 50% en el moment del lliurament (vegeu apartat 4 de Prescripcions Específiques).
- Logística i Transport: El servei inclou el transport, la descàrrega i la ubicació dels productes en els magatzems de cada CIFO, garantint estrictament el manteniment de la cadena de fred i la freqüència de lliurament necessària per assegurar la frescor dels aliments (vegeu apartats 2 i 3 corresponents al Lliurament i a la Recepció dels productes).
- Finalitat docent: Atesa la naturalesa pedagògica del contracte, el subministrament s'adaptarà a les necessitats de les programacions formatives del centre. Tot i que els productes se separen per blocs a l'Annex 1 per a un millor control del consum, diferenciant entre productes necessaris per a formació FSE o FSE Pluriennal, la gestió logística i la facturació es realitzaran de forma diferenciada per cada lot i en funció dels lliuraments efectuats, simplificant els tràmits administratius i d'entrega (veure apartat 5.Facturació).

2. Lloc i terminis de lliurament

El lliurament dels productes es farà a partir de l'adjudicació del present contracte, de forma fraccionada segons les necessitats del centre i en el termini màxim de deu (10) dies naturals comptadors des del dia següent de cadascuna de les comandes lliurades mitjançant correu electrònic pel Centre d'Innovació i Formació Ocupacional (en endavant, CIFO) interessat.

El compliment del termini de lliurament de 10 dies naturals des de la comanda constitueix una condició especial d'execució del contracte, d'acord amb el que estableix el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), i té caràcter d'obligació contractual essencial. El seu incompliment injustificat podrà donar lloc a la imposició de les penalitats previstes al PCAP.

S'estableix un termini de dos (2) dies hàbils per a la substitució de productes defectuosos. Degut a la naturalesa perible de part dels productes i que els CIFO només poden emmagatzemar part d'aquests amb garanties d'higiene i seguretat, cada CIFO podrà sol·licitar que els productes adjudicats es puguin sol·licitar en més d'una comanda, i cada lliurament es farà en el domicili respectiu de cada centre, que s'especifica seguidament:

Nom del CIFO	Adreça	Codi Postal	Població
CIFO Lleida	Carrer Enric Farreny, 3	25199	Lleida
CIFO Salt	Carrer Alfons Moré, 1	17190	Salt

Per tal de garantir la màxima frescor i qualitat dels productes, el subministrament es realitzarà directament a cada centre amb la freqüència mínima que cada CIFO indiqui en la comanda (que podrà ser de 2 o 3 vegades per setmana per als productes frescos i d'una vegada per setmana per a la resta de productes). Així mateix, aquests lliuraments es faran exclusivament en dies feiners, de dilluns a divendres, en la franja horària de 08:00 h a 14:00 h, per tal de permetre la recepció i el control de qualitat per part del personal del centre.

L'adjudicatari haurà de garantir la continuïtat de l'abastiment durant tot el període d'execució del contracte, incloent períodes festius, de vacances (excepte tancament del centre) o davant de condicions climàtiques adverses, mobilitzant els mitjans logístics necessaris.

3. Recepció dels productes: termini de garantia i control de seguretat.

L'entrega dels productes sol·licitats es satisfarà en el termini màxim de 10 dies naturals des de la sol·licitud feta per cada CIFO mitjançant correu electrònic adreçat al proveïdor.

El control de qualitat dels productes l'efectuarà l'adjudicatari d'acord amb el seu sistema de control intern.

Els productes lliurats ha d'anar acompanyats per l'albarà corresponent i han de ser descarregats i dipositats al lloc que la persona responsable del CIFO determini. S'admetrà un albarà únic per lot i comanda, el qual haurà de recollir tots els productes lliurats independentment del programa formatiu al qual estiguin adscrits a l'Annex 1. Les operacions de transport, descàrrega, desembalatge i ubicació en l'espai habilitat, que aniran a compte sempre del contractista, estaran convenientment senyalitzades i amb les mesures adequades per tal d'evitar possibles danys i accidents. L'empresa adjudicatària informará al responsable del CIFO sobre aquestes mesures de seguretat.

Si els productes no són aptes per a la seva recepció, el responsable del CIFO ho farà constar a l'albarà. En qualsevol cas, si a l'entrega dels productes el responsable del CIFO detecta irregularitats, defectes i/o aquests no s'adapten a la normativa vigent o a les especificacions pròpies de cada lot, l'empresa adjudicatària ha d'esmenar aquesta incidència i lliurar els productes adients d'acord amb les previsions d'aquest plec i en el termini de 2 dies hàbils.

Finalment, un cop rebuts de conformitat els productes, el subministrador serà responsable dels vicis i defectes ocults. Atesa la naturalesa de part d'aquests, bens consumibles i peribles en bona part, el termini de garantia s'estén fins al consum del producte o la seva data de caducitat/consum preferent. Els productes alimentaris hauran de tenir, en el moment del lliurament, una vida útil restant d'almenys el 50% de la seva durada total. Igualment, s'haurà de garantir el compliment estricte de la cadena de fred i la traçabilitat dels productes. En qualsevol cas, aquesta previsió s'aplicarà en defecte d'aquella garantia que pugui correspondre en base al que disposa el Reial Decret Legislatiu 1/2007, de 16 de novembre.

4. Prescripcions específiques

Els productes han de portar de manera ben visible l'etiquetatge (identificació de l'empresa, número de lot, identificació del producte, identificació de qualitat), la data de fabricació i la data de caducitat si és el cas. Seran retornats tots els productes amb envasos malmesos, oberts o amb etiquetatge il·legible.

Tots els productes hauran de complir la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària. L'adjudicatari ha de garantir el manteniment de la cadena de fred des de l'origen fins a l'entrega efectiva al CIFO.

En el moment del lliurament, els productes hauran de tenir una vida útil (data de caducitat o consum preferent) suficient per a la realització de les pràctiques. Com a norma general, els productes frescos no podran haver superat el 50% del seu temps total de conservació des de la seva preparació/envasat.

El transport s'ha de realitzar en vehicles autoritzats (isotèrmics o frigorífics si s'escau) que evitin qualsevol contaminació creuada.

5.- Facturació

Atès que el subministrament objecte d'aquest contracte es destina a la impartició d'accions formatives, les quantitats desglossades en l'annex 1 tenen caràcter de quantitats estimades màximes, resultant un import màxim que no cal exhaurir, d'acord amb allò establert a la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP. Atès que és una previsió, l'adjudicatària no tindrà dret a cap tipus d'indemnització pel fet de no exhaurir-se l'import.

La present contractació s'efectuarà sota la modalitat de preus unitaris i la suma d'aquests preus unitaris proposats pels licitadors conformaran el preu total de l'oferta i resultaran obligatoris per a les empreses adjudicatàries en el moment de facturar. L'execució real del contracte i la despesa efectiva quedaran supeditades a les necessitats docents reals de cada centre, al nombre d'alumnes finalment matriculats i al desenvolupament efectiu dels cursos, realitzant-se el pagament únicament pels productes realment sol·licitats i lliurats de conformitat.

La facturació d'aquest contracte es realitzarà de forma independent per a cada lot. Tot i que els productes es detallen a l'Annex 1 agrupats per programes (FSE2026 i FSE2026 Pluriennal) a efectes d'estimació de consums, no caldrà diferenciar aquestes línies de programació en el document de facturació.

La facturació es realitzarà d'acord amb els lliuraments efectivament realitzats i rebuts de conformitat; l'empresa adjudicatària emetrà una factura per cada lliurament efectuat, que inclourà exclusivament productes corresponents a un únic lot.

La direcció de cada CIFO, mitjançant el corresponent albarà, verificarà l'entrega dels productes i procedirà a comunicar la seva conformitat al Servei de Coordinació de Centres Propis d'Innovació i Formació. No es donarà conformitat a la factura si algun dels centres comunica errades en el subministrament, productes defectuosos o qualsevol incompliment de les especificacions establertes en aquest Plec. El pagament quedarà supeditat a l'entrega efectiva i a la validació tècnica de la mercaderia lliurada.

6.- FSE

Els productes demanats genèricament són amb la presentació comercial al mercat. Qualsevol document, guia de suport, fitxa tècnica, embalatge específic o material didàctic generat per a la formació objecte d'aquest contracte, sempre que sigui possible, ha d'incloure el logo i lema del FSE:



Així mateix, l'adjudicatari haurà de fer constar el finançament europeu en qualsevol albarà o documentació administrativa vinculada a l'execució del contracte.

Barcelona,

Miquel Carrión Molina - DNI
46684531M
(TCAT)

Signat digitalment
per Miquel Carrión
Molina - DNI
46684531M (TCAT)
Data: 2026.04.23
11:42:48 +02'00'

Miquel Carrión Molina

Cap de l'Àrea d'Ocupació Juvenil

(D'acord amb la DT1a del Decret 81/2024, de 24 d'abril, de reestructuració del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya, per autorització segons Resolució del Director del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya de 30 d'octubre de 2025)

ANNEX 1

Lot 1 Productes carnis, d'aviram, xarcuteria i materials auxiliars pel Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt

Les marques comercials que, si escau, es puguin indicar en la relació de productes tenen caràcter merament orientatiu i no vinculant, i s'admetrà el subministrament de productes equivalents, sempre que compleixin les característiques tècniques i de qualitat exigides.

Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt	Materials FSE2026	Materials FSE2026PL	Total
Material	Unitats	Unitats	Unitats
Formatge barra(no vaca) cadí Kg	3		3
Ou en pols Gr.	1		1
Pa torrat ratllat kg.	5		5
Canal vedell mascle r Kg	120		120
Falda boví mascle Kg	25		25
Xai sencer Kg	25		25
Cecs mitjans sense pitorro salats (barres)	2		2
Cular 67-72 (65 cm)	25		25
Tripa fina madeixa 80 mts 40/42 (madeixa 80mts)	25		25
Tripa fina xai 20/22-(60mts)	10		10
Tripa fina madeixa 80 mts 30/32 (madeixa 80mts)	10		10
Semi rissada (madeixa 9 mts)	4		4
Encolant per empanats (unitat)	1		1
Pollastre kg.	410		410
Conill kg.	2		2
Anec barberie famella kg.	4		4
Gall d'indi sencer amb coll Kg	4		4
Porc canal llom s/dintres Kg	45		45
Espatlla amb os (unitat)	320		320
Llonzat Kg	190		190
Panxeta amb pell kg.	10		10
Papada amb pell kg.	20		20
Cansalada amb pell kg.	2		2
Caps amb careta (unitat)	30		30
Galtes (unitat)	50		50
Mans (unitat)	7		7
Llengues (unitat)	5		5
Ronyons (unitat)	5		5
Cors (unitat)	5		5
Fetge (unitat)	5		5
Teles (unitat)	2		2
Sang (litre)	10		10
Sal nitrada Kg.	0,5		0,5
Sulfit Kg.	1		1

Conservant botifarra fresca Kg	1		1
Preparat llonganissa (Pots)	1		1
Preparat Xoriç (Pots)	1		1
Preparat botifarra catalana (Pots)	1		1
Preparat pinxos porc (Pots)	1		1
Preparat pinxos vermell (Pots)	1		1
Pebre vermell picant (Pots)	1		1
Pebre vermell fumat (Pots)	1		1
Pebre vermell dolç (Pots)	2		2
Pebre negre gra (Pots)	2		2
Sal marina Kg.	2		2
Culanes porc Kg.	5		5
Costella vedella halal Kg.	10		10
Xoriç fresc per cuinar al buit Kg	1		1
Llonganissa de pagés Kg	1		1
Julivert pols Kg	0,5		0,5
Additiu amb colorant Kg	1		1
Additiu sense color Kg	1		1
Pinxos grocs (paquet 4 unitats)	1		1
Pinxos vermells (paquet 4 unitats)	1		1
Fil blanc lligar kg.	2		2
Fil vermell lligar kg.	2		2
Pals per pinxos (100 unitats)	3		3
Envàs plàstic tapa 750 cc	110		110
Bosses buit 300x400 (100 unitats)	2		2
Celofan per embolicar 80 cm x 50 m (paquet)	2		2

Lot 2 Productes carnis, d'aviram i xarcuteria pel Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida

Les marques comercials que, si escau, es puguin indicar en la relació de productes tenen caràcter merament orientatiu i no vinculant, i s'admetrà el subministrament de productes equivalents, sempre que compleixin les característiques tècniques i de qualitat exigides.

Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida	Materials FSE2026	Materials FSE2026PL	Total
Material	Unitats	Unitats	Unitats
Formatge Semi Curat Format Rodó kg	10		10
Formatge Curat Format Rodó Kg	10		10
Formatge Tipus Edam Barra Kg	15		15
Llengua de Vedella Kg	8		8
Cadera de Vedella Kg	40		40
Babilla de Vedella Kg	20		20
Baixada de Pit de Vedella Kg	30		30
Agulla de Vedella Kg	40		40
Culata Espatlla de Vedella Kg	30		30
Llata Doble de Vedella Kg	25		25
Coll de Vedella Kg	32		32

Cuixa Sencera de Vedella Kg	120		120
Guatlles (unitats)	128		128
Gall d'Indi Extra Kg	18		18
Gallina Kg	10		10
Corder Sencer Kg	100		100
Rodó de Cuixa de Vedella Kg	15		15
Canal de Porc Kg	300		300
Papada amb Corna Kg	40		40
Cap de Porc Sencer Kg	20		20
Peu de Vedella Kg	15		15
Estòmac de Vedella Kg	15		15
Pollastre Extra Blanc Kg	300		300
Falda de Vedella Kg	50		50
Tapa Plana Vedella Kg	40		40
Cansalada Blanca amb Corna Kg	20		20
Llonzar sense Cap de Llom Kg	50		50
Espatlla de Porc Sencera Kg	160		160
Fetge de Porc Kg	15		15
Cor de Porc Kg	10		10
Ronyons de Porc Kg	10		10
Pernil Fresc de Porc Kg	155		155
Llengua de Vedella Kg	5		5
Llengua de Porc Crua Kg	5		5
Cansalada Viada Kg	30		30
Pernil Curat amb Os Pais Kg	10		10
Embotit de Paleta Kg	15		15
Beicon Semicuit Fumat Kg	15		15
Xoriço Roig Cular Kg	5		5
Llonganissa Cular Kg	5		5
Cansalada Viada Curada Kg	15		15
Embotit de Gall d'Indi Kg	5		5
Xoriço Roig Tipus Vela Dolç Kg	10		10
Xoriço Roig Tipus Vela Picant Kg	10		10
Catalana Extra Kg	4		4
Cap de Senglar Kg	5		5

Lot 3 Productes d'alimentació (peribles i no peribles) i higiene per a l'Obrador del Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt

Les marques comercials que, si escau, es puguin indicar en la relació de productes tenen caràcter merament orientatiu i no vinculant, i s'admetrà el subministrament de productes equivalents, sempre que compleixin les característiques tècniques i de qualitat exigides.

Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt	Materials FSE2026	Materials FSE2026PL	Total
Material	Unitats	Unitats	Unitats
Arròs basmati Kg.	10		10
Arròs llarg Kg.	5		5

Arròs rodó Kg.	2		2
Carbassa sencera peça 2 Kg.	20		20
Cigrons Kg.	90		90
Espàrrecs verds prims manat 250 gr.		1	1
Espinac fresc Bosses 100 gr.		1	1
Espinac fresc Ramats		2	2
Farina ametlla Kg.		35	35
Farina brisa / mitja força / rebosteria Kg.		10	10
Farina d'arròs 500 gr.		25	25
Farina espuma / fluixa Kg.		300	300
Farina fluixa / escuma Kg.		25	25
Farina força huracà "Ylla" o similar Kg.		25	25
Farina integral Kg.		82	82
Fésols blancs Kg.		2	2
Fésols vermells Kg.		10	10
Formatge cabra rull 180 gr.		100	100
Formatge crema terrina 300 gr.		5	5
Formatge Edam llescat copral o similar paquet 200g aprox.		20	20
Formatge llescat edam o similar paquet 200 gr. aprox		10	10
Formatge mascarpone terrina 250 gr.		2	2
Formatge ratllat 4 formatges paquet 1 Kg.		10	10
Formatge tipus mozzarella Kg.		5	5
Formatge vaca Gouda llesques 200 gr.		2	2
Gerd natural terrina 150 gr.		5	5
Kiwi verd granel 750 gr.		2	2
Llet en pols sencera Kg.	20		20
Llet sencera 1L	13		13
Llimona Kg.	15		15
Llimones Màlaga granel Kg.	2		2
Maduixes Kg.	10		10
Maduixes, groselles, fruits vermells (congelats o frescos) Kg.	40		40
Mix fruits vermells congelats paquet 500 gr.	12		12
Mix maduixa congelada paquet 650 gr.	18		18
Moniato Kg.	80		80
Mozzarella campana o similar paquet 125 gr aprox Kg.	350		350
Oli oliva verge extra ampolla 1 L	3		3
Oli oliva verge extra garrafa 5 L	12		12
Ous frescos Dotzenes	3		3
Pastanaga Kg.	200		200
Patata Kennebec o similar Kg.	25		25
Pera conference granel Kg.	5		5
Pèsols congelats Kg.	5		5
Poma golden Kg.	10		10
Porro net safata 500 gr.	6		6
Quinoa blanca o variada Kg.	3		3
Remolatxa Kg.	30		30
Taronges Kg.	6		6
Taronja suc granel Kg.	4		4
Tomata cherry safata 500 gr.	4		4
Xampinyó Kg.	10		10
Ametlla crocant 150 gr.	10		10
Ametlla crua 150 gr.	25		25

Ametlla laminada 100 gr.	10		10
Ametlla sencera torrada sense sal 100 gr.	15		15
Ametlla torrada 150 gr.	5		5
Anxoves filet en oli de gira-sol pack 3 (105gr)	5		5
Aros de calamar congelat Kg.	5		5
Avellana crua (sense clova) Kg.	2		2
Avellanes torrades Kg.	5		5
Bacallà al punt de sal (congelat) Kg.	24		24
Blat de moro dolç paquet 3 llaunes	335		335
Cabell d'àngel sense clova Kg.	10		10
Cacau en pols sense sucre Kg.	30		30
Cacau sense sucre Kg.	20		20
Cacauets crus Kg.	171		171
Carn picada vedella (halal si és possible) Kg.	45		45
Ceba fregida Kg.	60		60
Cirera vermella confitada 1 Kg.	150		150
Coco ratllat Kg.	30		30
Crema de cacao i avellanes 14% pot 1 Kg.		5	5
Crema de cacau per farcit Kg.		3	3
Dorades petites sense netejar ni escamar Unitats		2	2
Essència vainilla pot 200 ml		2	2
Fideus Kg.		10	10
Frankfurt Kg.		8	8
Gambes Kg.		10	10
Impulsor pot 1 Kg.		20	20
logurt natural sense sucre paquet 8 unitats		20	20
Llard de porc paquet 240 gr.		15	15
Llauna de vedella sencera (halal si és possible) Kg.		10	10
Llet de coco Llaunes		2	2
Llevat deshidratat Kg.	6		6
Llevat fresc flequer 1 Kg.	11		11
Maizena Kg.	6		6
Mantega amb sal Kg.	170		170
Mantega Kg.	6		6
Mel Kg.	10		10
Melmelada albercoc 650 gr.	2		2
Melmelada de cirera 350 gr.	2		2
Melmelada de gerds 350 gr.	4		4
Melmelada de maduixa 650 gr.	12		12
Mortadel·la halal vaca i au 600 gr.	12		12
Nata per muntar 1L	30		30
Nous Kg.	10		10
Olives negres sense pinyol 150 gr.	5		5
Olives verdes sense pinyol 150 gr.	10		10
Panses 200gr.	8		8
Pasta de tomàquet en llauna o pot Kg.	2		2
Paté de campanya pot 160 gr.	20		20
Paté fines herbes pot 160 gr.	3		3
Paté pebre pot 160 gr.	167		167
Pavo llesques fines paquet 2x200 gr.	5		5
Pebrots del piquillo sencers pot 350 gr.	7		7
Pernil cuït extra Casa Tarradellas o similar paquet 125 gr. aprox	5		5

Pernil dolç llesques paquet 2x200 gr.	5		5
Pinya en almívar 800 gr.	6		6
Pinya en el seu suc paquet 3x140 gr.	25		25
Pinyols Kg.	3		3
Pinyons del país Kg.	20		20
Pistatxos paquet 500 gr.	70		70
Pollastres sencers petits Unitats	3		3
Polpa de tomata Mutti pot 400 gr.	3		3
Sal en escames Kg.	10		10
Sal marina Kg.	8		8
Salami llescat 2x120 gr.	15		15
Salchichón extra 2x120 gr.	7		7
Salmó fumat 200 gr.	6		6
Salmó sencer Kg.	6		6
Salsitxes fresques safata 330 gr.	6		6
Sèsam blanc Kg.	6		6
Sèsam negre Kg.	3		3
Sípia Kg.	5		5
Sobrassada paquet 200 gr	6		6
Sucre blanc sac 1 Kg.	1		1
Sucre llustre Kg.	9		9
Sucre morè Kg.	25		25
Sucre refinat Kg.	5		5
Tomàquet fregit Kg.	5		5
Tomata concentrada tub Mutti 130 gr	4		4
Tomata salsa pizza llauna Mutti 400g	150		150
Tonyina en oli vegetal llauna 650 gr.	30		30
Tonyina Listado en oli vegetal llauna 650 gr.	30		30
Vainilla cristal·litzada pot 90 gr.	12		12
Xocolata amb llet 35% cacau Kg.	6		6
Xocolata blanca 29,6% cacau aprox Kg.	20		20
Xocolata en perles paquet 200 gr.	6		6
Xocolata llet 36,5% cacau aprox Kg.	20		20
Xocolata negra 59,5% cacau aprox Kg.	60		60
Xocolata negra 64% cacau Kg.	25		25
Anís dolç ampolla 1L	5		5
Baietes microfibra paquet 3 unitats	10		10
Bossa escombreries per a Cub cuina de plàstic reciclat 30L 40 ud.	24		24
Bosses de congelació grosses Carrefour 15 ud. (Caixes)	10		10
Bosses de congelació tanca zip mitjanes Carrefour Expert 20 ud. (Caixes)	5		5
Bosses escombraries 30 L rotlle 20 uni essencial	5		5
Capsa manga pastisseria 40 cm (Unitats)	2		2
Cartutx gas bufador Multigas 300-R3551000 Unitat	60		60
Fairy 1L		1	1
Film transparent professional Carrefour Expert 300 metres (Unitats)		15	15
Fulles stainless Dorco Unitats		3	3
Leixiu perfumat amb detergent aroma marino Carrefour 2L (Unitats)		10	10
Lleixiu ampolla 2 L.		100	100
Moscateu ampolla 75 cl.	125		125
Paper de cuina resistent Jumbo Roll Carrefour 1 rotlle	2		2
Paper de forn (60x40) caixa 500 fulles (Caixes)	4		4

Lot 4 Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca del Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida

Les marques comercials que, si escau, es puguin indicar en la relació de productes tenen caràcter merament orientatiu i no vinculant, i s'admetrà el subministrament de productes equivalents, sempre que compleixin les característiques tècniques i de qualitat exigides.

Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida	Materials FSE2026	Materials FSE2026PL	Total
Material	Unitats	Unitats	Unitats
Farina de blat kg	5		5
Llet sencera en pols kg	5		5
Ou sencer en pols kg	1		1
Pa ratllat especial carnisseria kg	5		5
Oli d'oliva lts	15		15
Pebre negre molt kg	2		2
Cassinat kg	1		1
Sal comuna kg	12		12
Preparat de xistorra kg	2		2
Llorer en fulla kg	1		1
Sang de porc en pols kg	5		5
Nou moscada molta kg	1		1
Salloha color kg	1		1
Sal foment (salar pernils) kg	15		15
Preparat per a hamburgueses kg	1		1
Carnisol kg	1		1
Oli de girasol lts	15		15
Pinxos morunos kg	2		2
Tripa natural i salada de porc ø30/32 mts	300		300
Tripa natural i salada de xai ø22/24 mts	80		80