

INFORME JUSTIFICATIU DE 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. Necessitat de la contractació

El Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) assumeix, entre d'altres, la competència de donar resposta a les necessitats de qualificació o requalificació professional que demanda el mercat laboral a través de la formació professional per a l'ocupació, que ha de contribuir significativament en la millora de l'ocupabilitat de les persones treballadores.

Dintre de l'estructura organitzativa del SOC, els Centres d'innovació i Formació Ocupacional (CIFO) s'encarreguen de la realització d'accions de formació professional per a l'ocupació que responguin a tecnologies molt avançades, a aquelles tecnologies no cobertes per les ofertes alternatives o a les que necessiti i demani el sistema productiu.

Per a l'any 2026, el director del SOC ha autoritzat dues programacions cofinançades pel Fons Social Europeu a realitzar en els CIFO, la programació CIFO FSE2026 i la programació CIFO FSE Pluriennal 2026-2027. Dins d'aquestes programacions hi ha una oferta formativa que s'enquadra en les famílies professionals d'Indústries Alimentàries i d'Hostaleria i Turisme, concretament en les següents especialitats:

HOTR0053 - Elaboracions bàsiques per a pastisseria-rebosteria

HOTR51 - Cuina i restauració bàsica

INAI0003 - Operacions auxiliars de carnisseria i xarcuteria

INAI0108 - Carnisseria i elaboració de productes carnis

INAF0001 - Operacions bàsiques de fleca

Atès que aquestes formacions exigeixen l'assoliment d'unes competències pràctiques per part de l'alumne (tall, preparació, cocció, manipulació), esdevé imprescindible disposar de les matèries primeres alimentàries (fresques i seques) i productes auxiliars de neteja i higiene que constitueixen l'objecte d'aquest contracte. Sense el subministrament d'aquests productes, resulta tècnicament impossible impartir els continguts docents i garantir que els alumnes adquireixin les destreses necessàries per a la seva inserció laboral.

Davant la manca de personal propi per a la logística i l'absència de producció pròpia d'aquestes matèries, es fa necessària la contractació externa del subministrament.



La contractació 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 inclosos 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:

<p>Lot 1: Productes carnis, d'aviram, xarcuteria i materials auxiliars per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt</p> <p>INAI0003 - Operacions auxiliars de carnisseria i xarcuteria HOTR51 - Cuina i restauració bàsica</p>
<p>Lot 2: Productes carnis, d'aviram i xarcuteria per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida</p> <p>INAI0108 - Carnisseria i elaboració de productes carnis</p>
<p>Lot 3: Productes d'alimentació (peribles i no peribles) i higiene per a l'Obrador del Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Salt</p> <p>HOTR0053 - Elaboracions bàsiques per a pastisseria-rebosteria HOTR51 - Cuina i restauració bàsica INAF0001 - Operacions bàsiques de fleca</p>
<p>Lot 4: Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca per al Centre d'Innovació i Formació Ocupacional de Lleida</p> <p>INAI0108 - Carnisseria i elaboració de productes carnis</p>

Per aquests motius resulta necessària, per als cursos de la programació 2026-27, la contractació del subministrament dels següents grups de productes, configurats segons l'especialització del mercat i la finalitat tècnica de les pràctiques:

- Productes carnis, d'aviram, xarcuteria i materials auxiliars: Inclou carns fresques, aus i tots els elements necessaris per a l'elaboració i transformació càrnia (tripes, condiments específics i estris fungibles).
- Productes d'alimentació integral per a obrador (peribles i no peribles) i articles d'higiene: Inclou des de matèries primeres fresques i seques fins a productes de neteja i seguretat alimentària necessaris per a la gestió global de l'obrador.
- Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca: Centrat en els components per a la conservació, aromatització i preparació tècnica d'aliments."

2. Procediment de licitació

L'adjudicació de la present licitació es tramita de forma ordinària, i mitjançant procediment obert simplificat abreujat, d'acord amb les previsions de l'apartat 6 de l'article 159 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del sector públic (LCSP).

3. Preu, pressupost base de licitació, valor estimat del contracte i finançament

Per a la determinació del pressupost base de licitació s'ha dut a terme una anàlisi de mercat que combina l'històric de preus recents i la prospecció actualitzada. Com a base de càlcul, s'han pres les ofertes de mercat obtingudes en la contractació de l'exercici anterior (corresponents al tercer trimestre del 2025), contrastant un mínim de dos pressupostos per a cada article; a partir d'aquesta comparativa, s'ha triat el preu de major quantia. Per a aquells productes de nova incorporació o no referenciats en l'annualitat prèvia, s'ha realitzat una recerca en línia en un mínim de dos portals de distribució especialitzada. Amb l'objectiu de garantir la viabilitat econòmica del subministrament i assegurar la concurrència davant les possibles fluctuacions de mercat en el sector alimentari, s'ha fixat com a preu unitari de referència el valor màxim obtingut en la comparativa de fonts per a cada producte.

Atesa la gran diversitat de productes necessaris per a les pràctiques (des de peces de carn senceres fins a additius en pols o productes de neteja), el pressupost s'ha calculat utilitzant la unitat de mesura més idònia per a cada tipologia de producte (principalment Preu/Kg, Preu/Litre o Preu/Unitat), tal com queda detallat a l'Annex 1 d'aquest informe.

El càlcul del volum total necessari per a cada lot s'ha fonamentat en:

- L'històric de consums: S'han tingut en compte les dades de consum real de materials peribles d'edicions anteriors dels mateixos cursos o cursos de característiques similars impartits en els CIFO afectats.
- Els continguts docents: S'ha tingut en compte el nombre d'alumnes previstos per curs i les fitxes tècniques de les pràctiques programades, assegurant que les quantitats siguin les suficients per a l'assoliment de l'aprenentatge.

Els preus unitaris fixats inclouen tots els costos associats de preparació, envasat, etiquetatge d'acord amb la normativa alimentària, costos laborals i el transport fins a cadascun dels centres.

S'ha de tenir en compte que aquests preus unitaris serveixen per al càlcul del preu màxim del lot. La gran diversitat de productes que conformen l'objecte contractual i les previsibles fluctuacions dels preus de mercat (cost de transport, preu de les matèries primeres) podrien fer inviable una proposta econòmica limitada per a cadascun d'aquests preus unitaris.

Aquesta contractació es tramita sota la modalitat de preus unitaris, d'acord amb la Disposició Addicional 33a de la LCSP, atès que l'objecte del contracte és el subministrament de productes per a la satisfacció de necessitats successives la quantia exacta de les quals no es pot determinar amb antelació, en dependre directament de l'execució de les pràctiques dels cursos impartits al centre.

En conseqüència, es fan constar les següents condicions:

- Les unitats desglossades a l'Annex 1 d'aquest informe tenen el caràcter d'estimacions màximes. El pressupost màxim aprovat queda subjecte a les necessitats reals d'impartició i l'adjudicatari només tindrà dret a l'abonament de les unitats realment subministrades i facturades segons els preus unitaris d'adjudicació.
- Atès que es tracta d'una previsió basada en programació docent, l'empresa adjudicatària no tindrà dret a cap tipus d'indemnització pel fet de no exhaurir-se l'import màxim del contracte.
- Segons el model d'oferta de l'Annex 1 del Plec de Clàusules Administratives, les ofertes econòmiques no podran superar el preu màxim previst. La suma dels preus unitaris proposats conformarà el preu total de l'oferta, que serà l'únic paràmetre tingut en compte per a la valoració i adjudicació.

Cada lot té detallats els productes corresponents als cursos de la programació FSE2026 i els productes corresponents als cursos de la programació FSE2026 pluriennal, així com els seus totals. Aquest desglossament té caràcter purament informatiu per a la gestió interna del pressupost, sense que vinculi l'emissió de factures, les quals es realitzaran per lot únic d'acord amb les necessitats de subministrament.

D'acord amb la normativa reguladora de l'Impost sobre el Valor Afegit, als productes objecte del present contracte els són aplicables diferents tipus impositius en funció de la seva naturalesa. En concret, s'aplica:



- el tipus superreduït del 4 % als productes alimentaris bàsics amb protecció reforçada,
- el tipus reduït del 10 % a determinats productes alimentaris destinats al consum humà,
- i el tipus general del 21 % als productes no alimentaris (com ara productes de neteja o altres materials auxiliars).

El tipus d'IVA aplicable a cada producte es detalla de manera individualitzada a l'Annex 1 d'aquest informe. El càlcul de l'IVA total del contracte s'ha efectuat tenint en compte aquesta diferenciació, a partir de les bases imposables corresponents a cada tipus impositiu.

En el següent quadre es detalla el preu del contracte, comptant els productes corresponents a les dues programacions, especificant les bases imposables, l'IVA aplicable i la seva quantia, i el preu total amb l'IVA inclòs.

Número lot	Descripció del lot	Programació FSE2026	Tipus IVA	IVA	Programació FSE2026 PL	Tipus IVA	IVA	Import màxim de licitació	IVA total	Import màxim, IVA inclòs
Lot 1	Productes carnis, d'aviram, xarcuteria i materials auxiliars - CIFO Salt	91,25€	IVA 4%	3,65 €	0,00€	IVA 4%	0,00 €	9.829,81 €	1.001,29 €	10.831,10 €
		9.522,36€	IVA 10%	952,24 €	0,00€	IVA 10%	0,00 €			
		216,2€	IVA 21%	45,40 €	0,00€	IVA 21%	0,00 €			
Lot 2	Productes carnis, d'aviram i xarcuteria CIFO Lleida	375,75€	IVA 4%	15,03 €	0,00€	IVA 4%	0,00 €	14.608,60 €	1.438,32 €	16.046,92 €
		14.232,85€	IVA 10%	1.423,29€	0,00€	IVA 10%	0,00 €			
Lot 3	Productes d'alimentació (peribles i no peribles) i higiene - CIFO Salt	4.151,74€	IVA 4%	166,07 €	2.290,44€	IVA 4%	91,62 €	23.105,96 €	2.139,36 €	25.245,32 €
		14.015,35€	IVA 10%	1.401,54€	691,24€	IVA 10%	69,12 €			
		1.753,74€	IVA 21%	368,29 €	203,45€	IVA 21%	42,72 €			
Lot 4	Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca - CIFO Lleida	230,55€	IVA 4%	9,22 €	0,00€	IVA 4%	0,00 €	9.827,50€	968,92 €	10.796,42 €
		9.596,95€	IVA 10%	959,70 €	0,00€	IVA 10%	0,00 €			
Total import màxim licitació		54.186,74€		5.344,43€	3.185,13€		203,46€	57.371,87 €	5.547,89 €	62.919,76 €

El pressupost base de licitació es fixa en 57.371,87 €, més 5.547,89 € en concepte d'IVA, essent un total de 62.919,76 €, IVA inclòs.

El Valor Estimat del Contracte (VEC) total és de 57.371,87 €.



Pel que fa al seu finançament, aquesta contractació es objecte de cofinançament en el Programa del Fons Social Europeu Plus (FSE+) de Catalunya 2021-2027 (PCAT+) en un 40%.

La despesa derivada de la present contractació, a càrrec de la partida D/227001401/331K/0000 GFSE27, és elegible Programa del Fons Social Europeu Plus (FSE+) de Catalunya 2021-2027 (CCI 2021ES05SFPR011), aprovat en el marc de l'objectiu d'inversió en ocupació i creixement, mitjançant Decisió d'execució de la Comissió Europea de 15.12.2022, dins de la prioritat 1, l'Objectiu específic ESO4.1 (a), àmbit d'intervenció 134 i tipus d'acció 1.A.06, amb un cofinançament del 40,00%.

La inclusió d'aquesta operació en una declaració de despesa de l'FSE+, estarà supeditada als resultats de les verificacions que s'efectuïn.

4. Solvència

D'acord amb la lletra b de l'apartat 6 de l'article 159 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (en endavant, LCSP), s'eximeix als licitadors de l'acreditació de la solvència econòmica o financera i tècnica.

5. Criteris de valoració

D'acord amb la lletra c) de l'article 159 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, els criteris d'adjudicació es quantificaran mitjançant la mera aplicació de fórmules.

D'acord amb l'article 145.3.f) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, atès que els productes que s'han d'adquirir estan perfectament definits en el plec de prescripcions tècniques, el preu és l'únic factor determinant de l'adjudicació d'aquesta contractació.

S'ha optat pel preu com a criteri únic d'adjudicació (art. 145.3.f de la LCSP) atès que els productes actuen exclusivament com a instrumental docent per a la realització de pràctiques. La qualitat i les característiques morfològiques necessàries per a l'aprenentatge ja queden plenament garantides per les prescripcions tècniques i de frescor recollides al Plec de Prescripcions Tècniques i a l'Annex 1; per tant, en ser la

matèria primera un mitjà pedagògic i no un fi en si mateix, qualsevol certificació addicional o millora de qualitat no suposaria un valor afegit determinant per a l'assoliment de les competències de l'alumnat ni per a l'execució del contracte.

D'acord amb la Directriu 1/2020, d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica, de la Direcció general de Contractació Pública, la fórmula que s'aplicarà per tal de valorar el preu total, sense IVA, i amb un valor de ponderació 1, és la següent:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

Resultarà adjudicatària de cada lot l'empresa que presenti l'oferta més econòmica.

6. Divisió en lots

La present contractació s'estructura en quatre lots, dissenyats en base a la ubicació geogràfica de cada CIFO i a l'especificitat dels productes a subministrar. La denominació s'ha formulat de manera àmplia per tal d'incloure tota la varietat de productes necessaris per a les pràctiques. Així, sota el concepte de "productes carnis" s'inclouen també carns d'aviram i derivats, i sota el concepte de "materials auxiliars" s'integren aquells complements imprescindibles per a l'elaboració i la higiene durant la pràctica docent.

Aquesta distribució es fonamenta en criteris d'eficiència organitzativa i operativa, atès que són els mateixos centres CIFO els qui executen directament les accions formatives. La gestió descentralitzada per centres facilita el desenvolupament del contracte, permetent una logística de proximitat i una comunicació àgil en la recepció dels productes.

Els productes recollits en cada lot estan directament vinculats entre sí, ja que deriven de les necessitats tècniques dels cursos a impartir en cada centre. Es considera imprescindible que aquests productes siguin gestionats per una mateixa empresa per lot per tal de garantir:

- La traçabilitat i uniformitat: Assegurar que el material docent manté els mateixos estàndards de qualitat durant tot el curs.

- La seguretat alimentària: Especialment en els productes de carnisseria i obrador, on un únic responsable ha de garantir el compliment estricte de la cadena de fred i els protocols d'higiene des de l'origen fins al centre.
- Eficiència logística: L'adjudicació per unitat de centre permet optimitzar les rutes de distribució i reduir els costos de transport, fet que contribueix a una major eficiència econòmica i a la reducció de l'empremta de carboni.

Així mateix, aquesta divisió territorial té per objectiu fomentar la concurrència i facilitar que petites i mitjanes empreses (PIMES) ubicades als diferents territoris puguin participar en la licitació.

Igualment, per afavorir aquesta lliure concurrència i, en compliment de l'article 99.4 de la LCSP, s'estableix que no hi ha limitació en el nombre de lots als quals una mateixa empresa licitadora pot presentar oferta, així com tampoc s'estableix cap limitació pel que fa al nombre de lots que poden ser adjudicats a un mateix licitador.

7. Durada del contracte

La durada del contracte s'estendrà des de la data de la signatura fins a la finalització dels cursos previstos, amb una data límit d'execució prevista pel 31 de desembre de 2026 d'acord amb la programació FSE2026 i FSE2026 Pluriennal. No es preveuen pròrrogues en aquesta licitació.

Barcelona,

Miquel Carrión
Molina - DNI
46684531M
(TCAT)

Signat digitalment per
Miquel Carrión Molina -
DNI 46684531M (TCAT)
Data: 2026.04.23
11:42:17 +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	Tipus IVA	Preu unitari, Sense IVA	Unitats	Subtotal Sense IVA	Unitats	Subtotal Sense IVA	Unitats	Preu total, Sense IVA
Formatge barra(no vaca) cadí Kg	4%	9,95	3	29,85			3	29,85
Ou en pols Gr.	4%	27,4	1	27,4			1	27,4
Pa torrat ratllat kg.	4%	6,8	5	34			5	34
Canal vedell mascle r Kg	10%	11,42	120	1370,4			120	1370,4
Falda boví mascle Kg	10%	11,64	25	291			25	291
Xai sencer Kg	10%	16,8	25	420			25	420
Cecs mitjans sense pitorro salats (barres)	10%	2,5	2	5			2	5
Cular 67-72 (65 cm)	10%	3	25	75			25	75
Tripa fina madeixa 80 mts 40/42 (madeixa 80mts)	10%	23	25	575			25	575
Tripa fina xai 20/22-(60mts)	10%	23	10	230			10	230
Tripa fina madeixa 80 mts 30/32 (madeixa 80mts)	10%	28	10	280			10	280
Semi rissada (madeixa 9 mts)	10%	25	4	100			4	100
Encolant per empanats (unitat)	10%	5,5	1	5,5			1	5,5
Pollastre kg.	10%	3,92	410	1607,2			410	1607,2
Conill kg.	10%	8,83	2	17,66			2	17,66
Anec barberie famella kg.	10%	11,5	4	46			4	46
Gall d'indi sencer amb coll Kg	10%	7,65	4	30,6			4	30,6
Porc canal llom s/dintres Kg	10%	4,9	45	220,5			45	220,5
Espatlla amb os (unitat)	10%	5,5	320	1760			320	1760
Llonzat Kg	10%	6,65	190	1263,5			190	1263,5

Panxeta amb pell kg.	10%	7,7	10	77			10	77
Papada amb pell kg.	10%	5,6	20	112			20	112
Cansalada amb pell kg.	10%	13,6	2	27,2			2	27,2
Caps amb careta (unitat)	10%	2,65	30	79,5			30	79,5
Galtes (unitat)	10%	6,86	50	343			50	343
Mans (unitat)	10%	6,11	7	42,77			7	42,77
Llengües (unitat)	10%	6,11	5	30,55			5	30,55
Ronyons (unitat)	10%	3,5	5	17,5			5	17,5
Cors (unitat)	10%	3,5	5	17,5			5	17,5
Fetge (unitat)	10%	3,5	5	17,5			5	17,5
Teles (unitat)	10%	2,5	2	5			2	5
Sang (litre)	10%	6,2	10	62			10	62
Sal nitrada Kg.	10%	3,22	0,5	1,61			0,5	1,61
Sulfit Kg.	10%	15	1	15			1	15
Conservant botifarra fresca Kg	10%	15	1	15			1	15
Preparat llonganissa (Pots)	10%	20	1	20			1	20
Preparat Xoriç (Pots)	10%	9,6	1	9,6			1	9,6
Preparat botifarra catalana (Pots)	10%	16,39	1	16,39			1	16,39
Preparat pinxos porc (Pots)	10%	9,6	1	9,6			1	9,6
Preparat pinxos vermell (Pots)	10%	9,6	1	9,6			1	9,6
Pebre vermell picant (Pots)	10%	14	1	14			1	14
Pebre vermell fumat (Pots)	10%	23	1	23			1	23
Pebre vermell dolç (Pots)	10%	15	2	30			2	30
Pebre negre gra (Pots)	10%	19,5	2	39			2	39
Sal marina Kg.	10%	0,49	2	0,98			2	0,98
Culanes porc Kg.	10%	3	5	15			5	15
Costella vedella halal Kg.	10%	11,64	10	116,4			10	116,4
Xoriç fresc per cuinar al buit Kg	10%	7,65	1	7,65			1	7,65
Llonganissa de pagés Kg	10%	13,15	1	13,15			1	13,15
Julivert pols Kg	10%	15	0,5	7,5			0,5	7,5
Additiu amb colorant Kg	10%	15	1	15			1	15
Additiu sense color Kg	10%	15	1	15			1	15
Pinxos grocs (paquet 4 unitats)	21%	9,6	1	9,6			1	9,6
Pinxos vermells (paquet 4 unitats)	21%	9,6	1	9,6			1	9,6
Fil blanc lligar kg.	21%	15	2	30			2	30

Fil vermell lligar kg.	21%	15	2	30			2	30
Pals per pinxos (100 unitats)	21%	5	3	15			3	15
Envàs plàstic tapa 750 cc	21%	0,3	110	33			110	33
Bosses buit 300x400 (100 unitats)	21%	25	2	50			2	50
Celofan per embolicar 80 cm x 50 m (paquet)	21%	19,5	2	39			2	39
				9.829,81 €				9.829,81€

Subtotal FSE	9.829,81 €	Subtotal FSE-PL	0,00 €
IVA 4%	3,65 €	IVA 4%	0,00 €
IVA 10%	952,24 €	IVA 10%	0,00 €
IVA 21%	45,40 €	IVA 21%	0,00 €
Total	10.831,10 €	Total	0,00 €

Total Lot 1:	9.829,81 €
IVA 4%	3,65 €
IVA 10%	952,24 €
IVA 21%	45,40 €
Total amb IVA	10.831,10 €

Lot 2 Productes carnis, d'aviram i xarcuteria per al 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.

Ronyons de Porc Kg	10%	3,18	10	31,8		10	31,8
Pernil Fresc de Porc Kg	10%	6,1	155	945,5		155	945,5
Llengua de Vedella Kg	10%	10,45	5	52,25		5	52,25
Llengua de Porc Crua Kg	10%	5,55	5	27,75		5	27,75
Cansalada Viada Kg	10%	13,6	30	408		30	408
Pernil Curat amb Os Pais Kg	10%	9,8	10	98		10	98
Embotit de Paleta Kg	10%	5,45	15	81,75		15	81,75
Beicon Semicuit Fumat Kg	10%	7,7	15	115,5		15	115,5
Xoriço Roig Cular Kg	10%	11,06	5	55,3		5	55,3
Llonganissa Cular Kg	10%	9,43	5	47,15		5	47,15
Cansalada Viada Curada Kg	10%	13,6	15	204		15	204
Embotit de Gall d'Indi Kg	10%	7,65	5	38,25		5	38,25
Xoriço Roig Tipus Vela Dolç Kg	10%	9,4	10	94		10	94
Xoriço Roig Tipus Vela Picant Kg	10%	9,4	10	94		10	94
Catalana Extra Kg	10%	8,6	4	34,4		4	34,4
Cap de Senglar Kg	10%	8,45	5	42,25		5	42,25
				14.608,60			14.608,60
				€			€

Subtotal FSE	14.608,60 €
IVA 4%	15,03 €
IVA 10%	1.423,29 €
Total	16.046,92 €

Subtotal FSE-PL	0,00 €
IVA 4%	0,00 €
IVA 10%	0,00 €
Total	0,00 €

Total Lot 2:	14.608,60 €
IVA 4%	15,03 €
IVA 10%	1.423,29 €

Total amb IVA

16.046,92 €

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	Tipus IVA	Preu unitari, Sense IVA	Unitats	Subtotal Sense IVA	Unitats	Subtotal Sense IVA	Unitats	Preu total, Sense IVA
Arròs basmati Kg.	4%	2,84	10	28,4			10	28,4
Arròs llarg Kg.	4%	1,25	5	6,25			5	6,25
Arròs rodó Kg.	4%	1,35	2	2,7			2	2,7
Carbassa sencera peça 2 Kg.	4%	4,21	20	84,2			20	84,2
Cigrons Kg.	4%	4,38	90	394,2			90	394,2
Espàrrecs verds prims manat 250 gr.	4%	2,4			1	2,4	1	2,4
Espinac fresc Bosses 100 gr.	4%	0,96			1	0,96	1	0,96
Espinac fresc Ramats	4%	1,44			2	2,88	2	2,88
Farina ametlla Kg.	4%	26,92			35	942,2	35	942,2
Farina brisa / mitja força / rebosteria Kg.	4%	1,37			10	13,7	10	13,7
Farina d'arròs 500 gr.	4%	3,08			25	77	25	77
Farina espuma / fluixa Kg.	4%	1,37			300	411	300	411
Farina fluixa / escuma Kg.	4%	1,37			25	34,25	25	34,25
Farina força huracà "Ylla" o similar Kg.	4%	1,97			25	49,25	25	49,25
Farina integral Kg.	4%	1,46			82	119,72	82	119,72
Fésols blancs Kg.	4%	5,82			2	11,64	2	11,64
Fésols vermells Kg.	4%	6,83			10	68,3	10	68,3
Formatge cabra rulll 180 gr.	4%	3,34			100	334	100	334

Formatge crema terrina 300 gr.	4%	1,43			5	7,15	5	7,15
Formatge Edam llescat copral o similar paquet 200g aprox.	4%	1,92			20	38,4	20	38,4
Formatge llescat edam o similar paquet 200 gr. aprox	4%	1,92			10	19,2	10	19,2
Formatge mascarpone terrina 250 gr.	4%	2,55			2	5,1	2	5,1
Formatge ratllat 4 formatges paquet 1 Kg.	4%	9,62			10	96,2	10	96,2
Formatge tipus mozzarella Kg.	4%	6,73			5	33,65	5	33,65
Formatge vaca Gouda llesques 200 gr.	4%	2,19			2	4,38	2	4,38
Gerd natural terrina 150 gr.	4%	2,88			5	14,4	5	14,4
Kiwi verd granel 750 gr.	4%	2,33			2	4,66	2	4,66
Llet en pols sencera Kg.	4%	14,91	20	298,2			20	298,2
Llet sencera 1L	4%	1,3	13	16,9			13	16,9
Llimona Kg.	4%	2,87	15	43,05			15	43,05
Llimones Màlaga granel Kg.	4%	2,87	2	5,74			2	5,74
Maduixes Kg.	4%	8,88	10	88,8			10	88,8
Maduixes, groselles, fruits vermells (congelats o frescos) Kg.	4%	22,38	40	895,2			40	895,2
Mix fruits vermells congelats paquet 500 gr.	4%	2,63	12	31,56			12	31,56
Mix maduixa congelada paquet 650 gr.	4%	3,37	18	60,66			18	60,66
Moniato Kg.	4%	3,88	80	310,4			80	310,4
Mozzarella campana o similar paquet 125 gr aprox Kg.	4%	2,79	350	976,5			350	976,5
Oli oliva verge extra ampolla 1 L	4%	6,73	3	20,19			3	20,19
Oli oliva verge extra garrafa 5 L	4%	28,85	12	346,2			12	346,2
Ous frescos Dotzenes	4%	3,68	3	11,04			3	11,04
Pastanaga Kg.	4%	1,3	200	260			200	260
Patata Kennebec o similar Kg.	4%	1,24	25	31			25	31
Pera conference granel Kg.	4%	3,8	5	19			5	19
Pèsols congelats Kg.	4%	2,39	5	11,95			5	11,95
Poma golden Kg.	4%	2,11	10	21,1			10	21,1
Porro net safata 500 gr.	4%	1,43	6	8,58			6	8,58
Quinoa blanca o variada Kg.	4%	6,9	3	20,7			3	20,7
Remolatxa Kg.	4%	2,1	30	63			30	63
Taronges Kg.	4%	2,68	6	16,08			6	16,08

Taronja suc granel Kg.	4%	1,59	4	6,36		4	6,36	
Tomata cherry safata 500 gr.	4%	3,07	4	12,28		4	12,28	
Xampinyó Kg.	4%	6,15	10	61,5		10	61,5	
Ametlla crocant 150 gr.	10%	5,64	10	56,4		10	56,4	
Ametlla crua 150 gr.	10%	2,72	25	68		25	68	
Ametlla laminada 100 gr.	10%	1,55	10	15,5		10	15,5	
Ametlla sencera torrada sense sal 100 gr.	10%	2,17	15	32,55		15	32,55	
Ametlla torrada 150 gr.	10%	2,91	5	14,55		5	14,55	
Anxoves filet en oli de gira-sol pack 3 (105gr)	10%	2,27	5	11,35		5	11,35	
Aros de calamar congelat Kg.	10%	9,08	5	45,4		5	45,4	
Avellana crua (sense clova) Kg.	10%	15,27	2	30,54		2	30,54	
Avellanes torrades Kg.	10%	21,79	5	108,95		5	108,95	
Bacallà al punt de sal (congelat) Kg.	10%	14,88	24	357,12		24	357,12	
Blat de moro dolç paquet 3 llaunes	10%	1,45	335	485,75		335	485,75	
Cabell d'àngel sense clova Kg.	10%	3,91	10	39,1		10	39,1	
Cacau en pols sense sucre Kg.	10%	27,16	30	814,8		30	814,8	
Cacau sense sucre Kg.	10%	23,6	20	472		20	472	
Cacauets crus Kg.	10%	1,49	171	254,79		171	254,79	
Carn picada vedella (halal si és possible) Kg.	10%	13,55	45	609,75		45	609,75	
Ceba fregida Kg.	10%	10,9	60	654		60	654	
Cirera vermella confitada 1 Kg.	10%	10,66	150	1599		150	1599	
Coco ratllat Kg.	10%	11,37	30	341,1		30	341,1	
Crema de cacao i avellanes 14% pot 1 Kg.	10%	11,82			5	59,1	5	59,1
Crema de cacao per farcit Kg.	10%	6,36			3	19,08	3	19,08
Dorades petites sense netejar ni escamar Unitats	10%	4,8			2	9,6	2	9,6
Essència vainilla pot 200 ml	10%	5,45			2	10,9	2	10,9
Fideus Kg.	10%	2,81			10	28,1	10	28,1
Frankfurt Kg.	10%	3,96			8	31,68	8	31,68
Gambes Kg.	10%	19,5			10	195	10	195
Impulsor pot 1 Kg.	10%	8,18			20	163,6	20	163,6
logurt natural sense sucre paquet 8 unitats	10%	1,73			20	34,6	20	34,6
Llard de porc paquet 240 gr.	10%	1,82			15	27,3	15	27,3
Llauna de vedella sencera (halal si és possible) Kg.	10%	10,91			10	109,1	10	109,1
Llet de coco Llaunes	10%	1,59			2	3,18	2	3,18
Llevat deshidratat Kg.	10%	20,91	6	125,46		6	125,46	

Llevat fresc flequer 1 Kg.	10%	5,45	11	59,95			11	59,95
Maizena Kg.	10%	14,95	6	89,7			6	89,7
Mantega amb sal Kg.	10%	8,18	170	1390,6			170	1390,6
Mantega Kg.	10%	14,15	6	84,9			6	84,9
Mel Kg.	10%	14,28	10	142,8			10	142,8
Melmelada albercoc 650 gr.	10%	7,18	2	14,36			2	14,36
Melmelada de cirera 350 gr.	10%	7,18	2	14,36			2	14,36
Melmelada de gerds 350 gr.	10%	5,36	4	21,44			4	21,44
Melmelada de maduixa 650 gr.	10%	7,18	12	86,16			12	86,16
Mortadel·la halal vaca i au 600 gr.	10%	2,91	12	34,92			12	34,92
Nata per muntar 1L	10%	5,07	30	152,1			30	152,1
Nous Kg.	10%	11,35	10	113,5			10	113,5
Olives negres sense pinyol 150 gr.	10%	1,36	5	6,8			5	6,8
Olives verdes sense pinyol 150 gr.	10%	1,18	10	11,8			10	11,8
Panses 200gr.	10%	1,82	8	14,56			8	14,56
Pasta de tomàquet en llauna o pot Kg.	10%	19,51	2	39,02			2	39,02
Paté de campanya pot 160 gr.	10%	1,13	20	22,6			20	22,6
Paté fines herbes pot 160 gr.	10%	1	3	3			3	3
Paté pebre pot 160 gr.	10%	1	167	167			167	167
Pavo llesques fines paquet 2x200 gr.	10%	3,56	5	17,8			5	17,8
Pebrots del piquillo sencers pot 350 gr.	10%	1,77	7	12,39			7	12,39
Pernil cuït extra Casa Tarradellas o similar paquet 125 gr. aprox	10%	1,13	5	5,65			5	5,65
Pernil dolç llesques paquet 2x200 gr.	10%	3,56	5	17,8			5	17,8
Pinya en almívar 800 gr.	10%	2,54	6	15,24			6	15,24
Pinya en el seu suc paquet 3x140 gr.	10%	1,99	25	49,75			25	49,75
Pinyols Kg.	10%	4,32	3	12,96			3	12,96
Pinyons del país Kg.	10%	54,45	20	1089			20	1089
Pistatxos paquet 500 gr.	10%	9,95	70	696,5			70	696,5
Pollastres sencers petits Unitats	10%	4,08	3	12,24			3	12,24
Polpa de tomata Mutti pot 400 gr.	10%	1,44	3	4,32			3	4,32
Sal en escames Kg.	10%	21,78	10	217,8			10	217,8
Sal marina Kg.	10%	0,41	8	3,28			8	3,28
Salami llescat 2x120 gr.	10%	2,42	15	36,3			15	36,3
Salchichón extra 2x120 gr.	10%	2,42	7	16,94			7	16,94

Salmó fumat 200 gr.	10%	13,35	6	80,1		6	80,1	
Salmó sencer Kg.	10%	13,59	6	81,54		6	81,54	
Salsitxes fresques safata 330 gr.	10%	2,41	6	14,46		6	14,46	
Sèsam blanc Kg.	10%	6,53	6	39,18		6	39,18	
Sèsam negre Kg.	10%	12,27	3	36,81		3	36,81	
Sípia Kg.	10%	16,32	5	81,6		5	81,6	
Sobrassada paquet 200 gr	10%	2,81	6	16,86		6	16,86	
Sucre blanc sac 1 Kg.	10%	1	1	1		1	1	
Sucre llustre Kg.	10%	1,68	9	15,12		9	15,12	
Sucre morè Kg.	10%	1	25	25		25	25	
Sucre refinat Kg.	10%	1,23	5	6,15		5	6,15	
Tomàquet fregit Kg.	10%	12,27	5	61,35		5	61,35	
Tomata concentrada tub Mutti 130 gr	10%	2,54	4	10,16		4	10,16	
Tomata salsa pizza llauna Mutti 400g	10%	3,14	150	471		150	471	
Tonyina en oli vegetal llauna 650 gr.	10%	8,2	30	246		30	246	
Tonyina Listado en oli vegetal llauna 650 gr.	10%	6,82	30	204,6		30	204,6	
Vainilla cristal·litzada pot 90 gr.	10%	1,18	12	14,16		12	14,16	
Xocolata amb llet 35% cacau Kg.	10%	13,59	6	81,54		6	81,54	
Xocolata blanca 29,6% cacau aprox Kg.	10%	13,59	20	271,8		20	271,8	
Xocolata en perles paquet 200 gr.	10%	2,72	6	16,32		6	16,32	
Xocolata llet 36,5% cacau aprox Kg.	10%	13,59	20	271,8		20	271,8	
Xocolata negra 59,5% cacau aprox Kg.	10%	13,59	60	815,4		60	815,4	
Xocolata negra 64% cacau Kg.	10%	13,59	25	339,75		25	339,75	
Anís dolç ampolla 1L	21%	10,84	5	54,2		5	54,2	
Baietes microfibra paquet 3 unitats	21%	1,45	10	14,5		10	14,5	
Bossa escombreries per a Cub cuina de plàstic reciclat 30L 40 ud.	21%	2,88	24	69,12		24	69,12	
Bosses de congelació grosses Carrefour 15 ud. (Caixes)	21%	2,07	10	20,7		10	20,7	
Bosses de congelació tanca zip mitjanes Carrefour Expert 20 ud. (Caixes)	21%	3,26	5	16,3		5	16,3	
Bosses escombraries 30 L rotllo 20 uni essencial	21%	1,24	5	6,2		5	6,2	
Capsa manga pastisseria 40 cm (Unitats)	21%	6,57	2	13,14		2	13,14	
Cartutx gas bufador Multigas 300-R3551000 Unitat	21%	3,93	60	235,8		60	235,8	
Fairy 1L	21%	2,89			1	2,89	1	2,89

Lot 4 Additius, espècies i altres productes d'alimentació seca per al 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	Tipus IVA	Preu unitari, Sense IVA	Unitats	Subtotal Sense IVA	Unitats	Subtotal Sense IVA	Unitats	Preu total, Sense IVA
Farina de blat kg	4%	1,23	5	6,15			5	6,15
Llet sencera en pols kg	4%	14,62	5	73,1			5	73,1
Ou sencer en pols kg	4%	26,35	1	26,35			1	26,35
Pa ratllat especial carnisseria kg	4%	6,54	5	32,7			5	32,7
Oli d'oliva lts	4%	6,15	15	92,25			15	92,25
Pebre negre molt kg	10%	14,5	2	29			2	29
Cassinat kg	10%	25,82	1	25,82			1	25,82
Sal comuna kg	10%	0,45	12	5,4			12	5,4
Preparat de xistorra kg	10%	5,64	2	11,28			2	11,28
Llorer en fulla kg	10%	16,03	1	16,03			1	16,03
Sang de porc en pols kg	10%	5,64	5	28,2			5	28,2
Nou moscada molta kg	10%	19,09	1	19,09			1	19,09
Salloha color kg	10%	13,64	1	13,64			1	13,64
Sal foment (salar pernils) kg	10%	2,93	15	43,95			15	43,95
Preparat per a hamburgueses kg	10%	13,86	1	13,86			1	13,86
Carnisol kg	10%	25,82	1	25,82			1	25,82
Oli de girasol lts	10%	2,64	15	39,6			15	39,6
Pinxos morunos kg	10%	8,73	2	17,46			2	17,46

Tripa natural i salada de porc ø30/32 mts	10%	25,45	300	7635			300	7635
Tripa natural i salada de xai ø22/24 mts	10%	20,91	80	1672,8			80	1672,8
			9.827,50 €				9.827,50 €	

Subtotal FSE	9.827,50 €
IVA 4%	9,22 €
IVA 10%	959,70 €
Total	10.796,42 €

Subtotal FSE-PL	0,00 €
IVA 4%	0,00 €
IVA 10%	0,00 €
Total	0,00 €

Total Lot 4:	9.827,50 €
IVA 4%	9,22 €
IVA 10%	959,70 €
Total	10.796,42 €