

Expedient número: CCE-2026-34

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

**Procediment obert amb pluralitat de criteris subjecte a regulació harmonitzada  
Tramitació ordinària no anticipada**

Informe jurídic favorable Assessoria Jurídica ES01: 23.02.2026/23.02.2026

Informe fiscalització prèvia intervenció delegada favorables: 09.04.2026

**ÍNDEX**

1. Objecte del contracte.....	2
2. Unitat promotora.....	2
3. Característiques del productes s subministrar .....	2
4. Variació de productes.....	3
5. Presentació d'ofertes.....	3
6. Lloc de lliurament de les comandes.....	4
7. Termini i horari lliurament de les comandes .....	4
8. Períodes / dates de tancament de la Residència.....	4
9. Sol·licitud i tramitació de les comandes: codi de petició i albarà d'entrega .....	4
10. Recepció de les comandes.....	5
11. Supervisió i nomenament de Responsables en l'execució i seguiment de la contractació	6
12. Condicions dels subministrament .....	7
13. Mitjans de transport a utilitzar per servir les comandes i característiques.....	7
14. Presentació dels productes alimentaris i inscripció al RSIPAC .....	8
15. Inspeccions i control.....	9
16. Potenciar els productes de temporada .....	9
Annex 1 Plec de prescripcions tècniques. Característiques del productes a subministrar per a cadascun dels LOTS .....	10
Annex 1.1 PPT : .....	11
Lot 1 Carns i derivats, aus caça i ous .....	11
Annex 1.2 PPT: .....	13
Lot 2 Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats	13
Annex 1.3 PPT: .....	15
Lot 3 Fruita i verdura .....	15
Annex 1.4 PPT: .....	17
Lot 4 Embotits i formatges.....	17
Annex 1.5 PPT: .....	18
Lot 5 Lactis i iogurts, sucs de fruita i nèctars, altres, i cereals.....	18
Annex 1.6 PPT : .....	20
Lot 6 Miscel·lània .....	20
Annex 2 PPT: Llistat de productes de temporada de fruites, verdures fresques i pesca. ....	24
Annex 3 PPT: Relació de consums estimatius any 2024/2025: per lots de productes alimentaris.....	26

1

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 1 de 35

Expedient número: CCE-2026-34

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

**1. Objecte del contracte**

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

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

El contracte és divideix en els 6 lots següents:

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

**2. Unitat promotora**

09. Residència Joaquim Blume

**3. Característiques del productes s subministrar**

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



#### 4. Variació de productes

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

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

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

#### 5. Presentació d'ofertes

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

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

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

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



#### 6. Lloc de lliurament de les comandes

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

#### 7. Termini i horari lliurament de les comandes

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

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

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

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

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

#### 8. Períodes / dates de tancament de la Residència

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

- Períodes de Nadal: Dates a determinar que es comunicaran amb l'antelació suficient per part del responsable de l'execució i seguiment del contracte.

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

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

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

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



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

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

Les comandes es realitzaran en base a les seves necessitats, per la qual cosa, no garanteix una compra mínima per a cada comanda.

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

- El Codi de la petició, així com el dia i l'hora de petició
- La descripció dels productes alimentaris, així com la qualitat, i la categoria
- La quantitat
- El preu unitari/mesura
- L'import total (sense IVA, i amb IVA) de la comanda
- Un apartat "d'Observacions"
- Data de caducitat del productes
- Un espai per a la signatura i segell de conformitat per part de la persona Responsable de la Residència.
- Matrícula del vehicle assignat a la contractació, si es preveu respecte si s'aporta respecte el criteri de valoració l'ambientalització del vehicle assignat al contracte.

#### 10. Recepció de les comandes

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## 12. Condicions dels subministrament

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

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

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

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



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

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

#### 14. Presentació dels productes alimentaris i inscripció al RSIPAC

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

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

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

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

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

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

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



### 15. Inspeccions i control

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

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

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

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

### 16. Potenciar els productes de temporada

En aquest licitació es preveu potenciar els productes de temporada d'acord amb el calendari publicat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació "*Calendari de productes de temporada de fruites, d'hortalisses i de la pesca*":

Enllaç i annex 2 del present PPT:

<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/actuacions/calendari-productes-temporada-fruites-hortalisses-pesca/>

Signat digitalment a Esplugues de Llobregat.

La Directora



**Annex 1 Plec de prescripcions tècniques. Característiques del productes a subministrar per a cadascun dels LOTS**

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

- Annex 1.1 PPT : Lot 1 - Carns i derivats, aus caça i ous
- Annex 1.2 PPT: Lot 2 – Peix (fresc, semifresc i congelat), i altres productes alimentaris congelats i precuinats
- Annex 1.3 PPT: Lot 3 - Fruita i verdura
- Annex 1.4 PPT: Lot 4 - Embotits i formatges
- Annex 1.5 PPT: Lot 5 – Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals
- Annex 1.6 PPT : Lot 6 - Miscel·lània

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

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

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

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

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



**Annex 1.1 PPT :**  
**Lot 1 Carns i derivats, aus caça i ous**

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



L1-28	Hamburgueses "extra"	Composició: 100% Vedella. Pes: 100 g/unitat	kg
L1-29	Llata de vedella	Per a Fricandó. Tallada	kg
L1-30	Mandonguilles		kg
L1-31	Ossobuco		kg
L1-32	Rodó de vedella		kg
<b>Aus, Caça i Ous, frescos: Pollastre fresc</b>			
<b>Pollastre fresc</b>			
L1-33	Ales de pollastre	Pes: 80 a 100 g/unitat neta	kg
L1-34	Carn de pollastre adobada	Trossejada (tipus pinxo)	kg
L1-35	Cuixa de pollastre farcida i lligada	Farcit: Pernil i formatge. Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L1-36	Hamburguesa de pollastre	Pes aproximat: 100 g/unitat	kg
L1-37	Pernilets de pollastre	Pes aproximat: 130 g/unitat.	kg
L1-38	Pit de pollastre	Filetejat. Per a la planxa	kg
L1-39	Pit de pollastre arrebossat	Filetejat.	kg
L1-40	Salsitxes crues	Composició: 100% pollastre	kg
L1-41	Quartos de pollastre	Pes aproximat: 300 a 400 g/unitat neta	kg
<b>b) Ous frescos</b>			
L1-42	Ous	Categoria A. Classe: L.	unitat
<b>c) Gall dindi fresc</b>			
L1-43	Hamburguesa de gall dindi	Pes aproximat: 100 g/unitat	kg
L1-44	Pit de gall dindi	Filetejat. Per a la planxa	kg
L1-45	Ossobuco de gall dindi	Filetejat.	kg
<b>d) Conill fresc</b>			
L1-46	Conill tallat vuitens (1/8)	Pes aproximat: 1,2 a 1,3 kg/conill	kg



**Annex 1.2 PPT:**

**Lot 2 Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats**

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

13

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 13 de 35

L2-34	Arròs cinc delícies		kg
L2-35	Bacallà esqueixat	Extra	kg
L2-36	Bròquil		kg
L2-37	Canelons de carn	<b>Sense beixamel</b>	kg
L2-38	Canelons de pollastre	<b>Sense beixamel</b>	kg
L2-39	Canelons de carn	<b>Sense gluten</b>	unitat
L2-40	Carxofes	Trossejades	kg
L2-41	Ceba	Trossejada	kg
L2-42	Croquetes	Extra. Varietats: Pollastre - pernil	kg
L2-43	Cuixetes de pollastre		kg
L2-44	Delícies de pollastre		kg
L2-45	Ensalada russa		kg
L2-46	Espàrrecs	Verds. Gruixuts	kg
L2-47	Lasanya bolonyesa	<b>Sense beixamel</b>	kg
L2-48	Llibret de pernil dolç i formatge "sanjacobo"	Extra	kg
L2-49	Minestra de verdures imperial	Extra	kg
L2-50	Mongeta plana	Tallada	kg
L2-51	Mongeta rodona	Tallada	kg
L2-52	Palets de cranc	Surimi congelat	kg
L2-53	Pastanagues	"Baby"	kg
L2-54	Patata a "dados"		kg
L2-55	Patata "dollar"		kg
L2-56	Patata "parisina"		kg
L2-57	Patata prefregida		kg
L2-58	Pèsols	Anglès extra	kg
L2-59	Pit de pollastre arrebossat		kg
L2-60	Pizza "Capriciosa"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-61	Pizza "Romana"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-62	Pizza "Jamón Dulce"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-63	Pizza "Jamón Dulce" sense gluten ni lactosa	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-64	Truita de carbassó	Pes aproximat: 800 g/unitat	unitat
L2-65	Truita de patata i ceba	Pes aproximat: 800 g/unitat	unitat
L2-66	Truita de tonyina	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	unitat
L2-67	Truita francesa	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	unitat



**Annex 1.3 PPT:  
Lot 3 Fruita i verdura**

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

15

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 15 de 35

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



**Annex 1.4 PPT:  
Lot 4 Embotits i formatges**

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

17

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 17 de 35

**Annex 1.5 PPT:**  
**Lot 5 Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals**

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

18

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 18 de 35

L5-30	Cereals de blat amb xocolata	Sense sucres afegits	kg
L5-31	Cereals de blat <b>sense gluten</b>	Sense sucres afegits	kg
L5-32	Cereals de blat amb xocolata <b>sense gluten</b>	Sense sucres afegits	kg
L5-33	Coixinets de cereals de blat i fibra de civada amb sabor a xocolata	Sense sucres afegits	kg
L5-34	Cereals de civada	Sense sucres afegits	kg
L5-35	Muesli amb fruites	Sense sucres afegits	kg
L5-36	Barretes de cereals amb fruites	Sense sucres afegits	unitat
L5-37	Barretes de cereals amb fruits secs	Sense sucres afegits	unitat
L5-38	Barretes de cereals amb xocolata	Sense sucres afegits	unitat
L5-39	Coquetes de cereals d'arròs i de blat	Sense sucres afegits	kg



**Annex 1.6 PPT :  
Lot 6 Miscel·lània**

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

20

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 20 de 35

L6-33	Julivert	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-34	Llorer	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-35	Nou moscada	En pols. Envàs: Format restauració	kg
L6-36	Orenga	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-37	Pebre blanc	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-38	Pebre negre	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-39	Pebre negre	En grà. Envàs: Format restauració	kg
L6-40	Pebre vermell dolç	Molt. Envàs: Format restauració	kg
<b>Fruits secs</b>			
L6-41	Ametlla crua	Pelada especial	kg
L6-42	Anacards crus		kg
L6-43	Avellanes torrades		kg
L6-44	Nous	Pelades. <b>Partides per la meitat</b>	kg
L6-45	Panses Corint		kg
L6-46	Pinyons Xinesos		kg
L6-47	Festucs	Pelats	kg
L6-48	Prunes	Sense os	kg
L6-49	Crema de cacauet		unitat
<b>Pasta</b>			
L6-50	Cus-Cus	Envàs: 1 kg. Format restauració	kg
L6-51	"Maravilla"	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-52	"Tagliatelle" amb espinacs	De blat dur amb espinacs. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-53	Espaguetis	Doble llarg. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-54	Espaguetis normal	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-55	Espirals	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-56	Lasanya	Plaques. Envàs: Format restauració	kg
L6-57	Macarrons	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-58	Pasta blanca	Diferents tipus. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-59	Pasta vegetal	Diferents tipus. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-60	Quinoa	Envàs: 1Kg	kg
L6-61	Raviolis de Carn	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	kg
L6-62	Raviolis de Formatge	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	kg
L6-63	Tallarines	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-64	Tortel·linis de Carn	Envàs: 2 kg. Format restauració	kg
L6-65	Tortel·linis de Formatge	Envàs: 2 kg. Format restauració	kg
<b>Conserves, envasats i altres</b>			
L6-66	Blat de moro dolç	Envàs: 2 / 3 kg. Format restauració	Kg
L6-67	Brou	Varietats: pollastre/peix/carn/verdures. Format	litre



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



L6-94	Tomàquet	Natural. Sencer i sense pells. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-95	Tomàquet	Natural. Triturat. Envàs: 5 kg. Format restauració	
L6-96	Tomàquet	Fregit. Envàs: 3 kg. Format restauració.	kg
L6-97	Tonyina	Oli vegetal. Envàs: 1 kg. Format restauració.	kg
L6-98	Xampinyó	Laminat. Envàs: de 1 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-99	Xocolata Negra	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Format restauració	kg
L6-100	Xocolata Negra	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Envàs: Individual. Pes aproximat: 25 g/unitat	unitat
L6-101	Crema de xocolata Negra	Amb 70% de cacau. Per untar tarro de vidre	kg
<b>Begudes</b>			
L6-102	Aigua mineral	Envàs: 50 cl/unitat	unitat
L6-103	Aigua mineral	Envàs: 33 cl/unitat	unitat
<b>Vins i licors</b>			
L6-104	Conyac per cuinar	Envàs: 1 litre	litre
L6-105	Vi per cuinar	Envàs: 1 litre	litre
<b>Productes sense gluten</b>			
L6-106	Galetes Maria	Sense gluten i sense lactosa.Envàs: 200 g aproximadament	kg
L6-107	Magdalenes de xocolata	Sense gluten i sense lactosa.Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 200 g i 500 g aproximadament. Embolicades individualment	kg
L6-108	Magdalenes	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 500 g i 1 kg. Embolicades individualment	kg
L6-109	Pa de motlle	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 g aproximadament	kg
L6-110	Pasta vegetal	Sense gluten. Varietats: espirals, Envàs: 1 kg aproximadament	kg
L6-111	Pasta variada	Sense gluten. Varietats: Spaghetti, macarrons, espirals i fideus. Envàs: 1 kg aproximadament	kg
L6-112	Flocs d'arròs i de blat de moro	Sense gluten. Envàs: 300 a 500 g.	kg
L6-113	Cereals de cacau	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 a 500 g.	kg
L6-114	Pa de baguette	Sense gluten. Congelada 1/2 barra	kg
L6-115	Tortita de blat de moro	Bio	unitat



**Annex 2 PPT: Llistat de productes de temporada de fruites, verdures fresques i pesca.**

**Calendari de productes de temporada de fruites, d'hortalisses i de la pesca**

<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/actuacions/calendari-productes-temporada-fruitedhortalisses-pesca/>



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Pàgina 24 de 35

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Clementina	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Satsuma									Setembre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desembre
Taronja navel	Gener		Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre		Novembre	Desembre
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novembre	Desembre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Conférence	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Rafin									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Nespra				Abril	Maig	Juny						

  

Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novembre	Desembre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desembre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mongeta verda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novembre	Desembre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pebrot							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Api	Gener	Febrer	Març						Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Sindria						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		

  

Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seiò			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Galera	Gener									Octubre	Novembre	Desembre
Sípia	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calamar									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		



Doc original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

**Annex 3 PPT: Relació de consums estimatius any 2024/2025: per lots de productes alimentaris**

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



Lot 1: Carns i derivats, aus caça i ous

A) DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	UM	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	B) QUANTITAT MENSUAL ESTIMADA	UNITAT	C) QUANTITAT ANUAL ESTIMADA	UNITAT	D) LLIURAMENT
<b>Lot 1. CARNS I DERIVATS, AUS, CAÇA I OUS</b>							
<b>Carn de porc fresca</b>							
Botifarres crues	kg	Pes: 150 g/unitat	200	unitat	2200	unitat	mensual
Braons	kg		200	unitat	2200	unitat	mensual
Cansalada	kg	Peces netes i senceres	3	unitat	33	unitat	setmanal
Canya de Llom	kg	Peça sencera	9	unitat	99	unitat	setmanal
Carn de porc adobada	kg	Trossejada (sense pinxo)	15	unitat	165	unitat	setmanal
Carn de porc adobada	kg	Trossejada (tipus pinxo)	12	unitat	132	unitat	setmanal
Carn picada de porc	kg	Sense res afegit	15	kg	165	kg	setmanal
		Peça sencera					
Costella sencera	kg	Pes aproximat: 3 kg/unitat	12	unitat	132	unitat	mensual
Escalopa de magre de porc	kg	Pes aproximat: 120 g/unitat	220	unitat	2420	unitat	mensual
Galtes de porc	kg		8	unitat	88	unitat	mensual
		Farçits de formatge i pernil dolç.					
Librets llom de canya	kg	Pes aproximat: 140 g/unitat.	11	caixes	121	caixes	mensual
		Peces netes i senceres.					
Llom sencer	kg	Pes aproximat: 3 kg/peça	9	unitat	99	unitat	setmanal
		Peça sencera.					
Llom adobat	kg	Pes aproximat: 3 kg/peça	5	unitat	55	unitat	mensual
Llonza	kg	Tallada. Per a la planxa.	340	unitat	3740	unitat	setmanal
		Sencer.					
Magre de coll	kg	Pes aproximat: 3 kg/peça	4	unitat	44	unitat	setmanal
Rellom	kg	Peça sencera.	30	unitat	330	unitat	mensual
Salsitxes crues	kg		22	kg	242	kg	setmanal
Xoriço per cuinar	kg		8	unitat	88	unitat	setmanal
<b>Carn de xai fresca</b>							
Carn per a estofat	kg	Trossejat	2	caixes	22	caixes	mensual
Costelles i mitjanes	kg	Per a la planxa. Xai pany tallat.	1	caixes	11	caixes	mensual
Cuixa	kg	Per a la planxa. Tallada a filets, amb os.	1	caixes	11	caixes	mensual
Cuixa	kg	Tallada en 4 trossos.	2	caixes	22	caixes	mensual
<b>Carn de vedella fresca</b>							
Bistec "extra"	kg	Per a planxa. Gramatge filetejat. Pes aproximat: 150 g/unitat	220	unitat	2420	unitat	setmanal
Carn magra per a estofat	kg	Trossejada	45	kg	495	kg	mensual
Carn picada	kg		15	kg	165	kg	setmanal
Entrecot, mitjana	kg	A talls, per a la planxa. Pes aproximat: 200 g/unitat	25	unitat	275	unitat	mensual
Hamburgueses "extra"	kg	Composició: 80% Vedella i 20% Porc. Pes: 100 g/unitat	150	unitat	1650	unitat	setmanal
Hamburgueses "extra"	kg	Composició: 100% Vedella. Pes: 100 g/unitat	180	unitat	1980	unitat	setmanal
Llata de vedella	kg	Per a Fricandó. Tallada	45	kg	495	kg	mensual
Mandonguilles	kg		900	unitat	9900	unitat	mensual
Ossobuco	kg		40	kg	440	kg	mensual
Rodó de vedella	kg		38	kg	418	kg	mensual
<b>Aus, Caça i Ous, frescos: Pollastre fresc</b>							
<b>Pollastre fresc</b>							
Ales de pollastre	kg	Pes: 80 a 100 g/unitat neta	14	kg	154	kg	mensual
Carn de pollastre adobada	kg	Trossejada (tipus pinxo)	400	unitat	4400	unitat	mensual
		Farçit: Pernil i formatge.					
Cuixa de pollastre farcida i lligada	kg	Pes aproximat: 200 g/unitat	220	unitat	2420	unitat	mensual
Hamburguesa de pollastre	kg	Pes aproximat: 100 g/unitat	6	caixes	66	caixes	mensual
Pernillets de pollastre	kg	Pes aproximat: 130 g/unitat.	450	unitat	4950	unitat	mensual
Pit de pollastre	kg	Filetejat. Per a la planxa	34	kg	374	kg	setmanal
Pit de pollastre arrebossat	kg	Filetejat.	30	kg	330	kg	setmanal
Salsitxes crues	kg	Composició: 100% pollastre	22	kg	242	kg	mensual
Quartos de pollastre	kg	Pes aproximat: 300 a 400 g/unitat neta	300	unitat	3300	unitat	mensual
<b>b) Ous frescos</b>							
Ous	unitat	Categoria A. Classe: L.	6	caixes	66	caixes	setmanal
<b>c) Gall dindi fresc</b>							
Hamburguesa de gall dindi	kg	Pes aproximat: 100 g/unitat	4	unitat	44	unitat	mensual
Pit de gall dindi	kg	Filetejat. Per a la planxa	30	kg	330	kg	mensual
Ossobuco de gall dindi	kg	Filetejat.	40	kg	440	kg	mensual
<b>d) Conill fresc</b>							
Conill tallat buitens (1/8)	kg	Pes aproximat: 1,2 a 1,3 kg/conill	30	unitat	330	unitat	mensual



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

A) DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	UM	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	B) QUANTITAT MENSUAL ESTIMADA	UNITAT	C) QUANTITAT ANUAL ESTIMADA	UNITAT	D) LLIURAMENT
<b>Lot 2. PEIX I CONGELATS</b>							
<b>Peix fresc</b>							
Corvina	kg		20	kg	220	kg	setmanal
Emperador	kg	Centre	50	kg	550	kg	setmanal
Flétan	kg		60	kg	660	kg	setmanal
Limanda	kg	Filet	60	kg	660	kg	setmanal
Llenguado	kg		40	kg	440	kg	setmanal
Lluç	kg	Fresc, en filets	140	kg	1540	kg	setmanal
Llucet	kg		10	kg	110	kg	setmanal
Musclos	kg	Fresc, de roca	30	kg	330	kg	setmanal
Orada	kg		30	kg	330	kg	setmanal
Perca	kg		40	kg	440	kg	setmanal
Rosellona	kg		10	kg	110	kg	setmanal
Salmó	kg	Fresc, en filets	35	kg	385	kg	setmanal
Seiò	kg		10	kg	110	kg	setmanal
Tonyina vermella	kg	Filet	30	kg	330	kg	setmanal
Truita de riu	kg		10	kg	110	kg	setmanal
<b>Peix Congelat</b>							
Bacallà	kg	Filets congelats. Pes: 250-300 g/unitat	140	kg	1540	kg	mensual
Bacallà trossejat	kg	Llom extra dessalat	35	kg	385	kg	mensual
Calamar	kg	Tub net	30	kg	330	kg	setmanal
Calamar	kg	Anelles i arrebossat	30	kg	330	kg	setmanal
Cazon	kg	<b>En rodanxes</b>	20	kg	220	kg	mensual
Cues de rap	kg	<b>Pes: 300-400 g/unitat</b>	25	kg	275	kg	mensual
Emperador	kg	<b>Lloms s/p</b>	35	kg	385	kg	mensual
Flétan	kg	A Filets	35	kg	385	kg	mensual
Gall	kg	Filet	10	kg	110	kg	mensual
Gamba pelada	kg	Cua gran. Extra	40	kg	440	kg	mensual
Lluç	kg	Rombes	140	kg	1540	kg	mensual
Palomida	kg	Extra	10	kg	110	kg	mensual
Perca	kg	A Filets	40	kg	440	kg	mensual
Pop gallec	kg	Mitjà. Tallat	10	kg	110	kg	mensual
Potón	kg	Trossejat	40	kg	440	kg	mensual
Sípia	kg	Neta. Qualitat extra	140	kg	1540	kg	setmanal
Tilapia	kg	Filet	40	kg	440	kg	mensual
<b>Altres Productes Congelats i precuinats</b>							
Anelles de ceba	kg	Arrebossada	20	kg	220	kg	mensual
Arròs cinc delícies	kg		30	kg	330	kg	setmanal
Bacallà esqueixat	kg	Extra	20	kg	220	kg	mensual
Bròquil	kg		30	kg	330	kg	setmanal
Canelons de carn	kg	<b>Sense beixamel</b>	4	caixes	44	caixes	mensual
Canelons de pollastre	kg	<b>Sense beixamel</b>	4	caixes	44	caixes	mensual
Canelons de carn	kg	<b>Sense gluten</b>	2	caixes	22	caixes	mensual
Carxofes	kg	Trossejades	10	kg	110	kg	setmanal
Ceba	kg	Trossejada	80	kg	880	kg	setmanal
Croquetes	kg	Extra. Varietats: Pollastre - pernil	20	kg	220	kg	mensual
Cuixetes de pollastre	kg		20	kg	220	kg	mensual
Delícies de pollastre	kg		20	kg	220	kg	mensual
Ensalada russa	kg		50	kg	550	kg	setmanal
Espàrrecs	kg	Verds. Gruixuts	30	kg	330	kg	setmanal
Lasanya bolonyesa	kg	<b>Sense beixamel</b>	4	caixes	44	caixes	mensual
Libret de pernil dolç i formatge "sanjacobo"	kg	Extra	8	caixes	88	caixes	mensual
Minestra de verdures imperial	kg	Extra	60	kg	660	kg	setmanal
Mongeta plana	kg	Tallada	50	kg	550	kg	mensual
Mongeta rodona	kg	Tallada	40	kg	440	kg	mensual



Doc. original signat per:  
Carmen Bastida Marco  
03/05/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 03/05/2031

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



011PPMIM8VSYM3TXEX544H1ZKAV0KA4J

Data creació còpia:  
03/05/2026 14:35:45

Palets de cranc	kg	Surimi congelat	40	kg	440	kg	mensual
Pastanagues	kg	"Baby"	40	kg	440	kg	setmanal
Patata a "dados"	kg		50	kg	550	kg	mensual
Patata "dollar"	kg		50	kg	550	kg	mensual
Patata "parisina"	kg		60	kg	660	kg	mensual
Patata prefregida	kg		10	kg	110	kg	setmanal
Pèsols	kg	Anglès extra	40	kg	440	kg	setmanal
Pit de pollastre arrebossat	kg		60	kg	660	kg	setmanal
Pizza "Capriciosa"	unitat	Pes aproximat: 300 g/unitat	60	unitat	660	unitat	setmanal
Pizza "Romana"	unitat	Pes aproximat: 300 g/unitat	60	unitat	660	unitat	setmanal
Pizza "Jamón Dulce"	unitat	Pes aproximat: 300 g/unitat	60	unitat	660	unitat	setmanal
Pizza "Jamón Dulce" sense gluten ni lactosa	unitat	Pes aproximat: 300 g/unitat	60	unitat	660	unitat	setmanal
Truita de carbassó	unitat	Pes aproximat: 800 g/unitat	40	unitat	440	unitat	mensual
Truita de patata i ceba	unitat	Pes aproximat: 800 g/unitat	60	unitat	660	unitat	setmanal
Truita de tonyina	unitat	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	40	unitat	440	unitat	mensual
Truita francesa	unitat	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	40	unitat	440	unitat	mensual

CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT



Lot 3: Fruita i verdura

A) DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	UM	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	B) QUANTITAT MENSUAL ESTIMADA	UNITAT	C) QUANTITAT ANUAL ESTIMADA	UNITAT	D) LLIURAMENT
<b>Lot 3. FRUITA I VERDURA</b>							
<b>Fruita qualitat extra - Preus temporada</b>							
Albercoc	kg	Pes mínim: 50 g/unitat	4	caixes	44	caixes	mensual
Alvocat	kg	Pes mínim: 300 g/unitat	4	caixes	44	caixes	mensual
Banana	kg		2	caixes	22	caixes	setmanal
Cirera	kg	Mida mínima: mitjana	6	caixes	66	caixes	mensual
Kiwi	kg	Pes mínim: 80 g/unitat	8	caixes	88	caixes	mensual
Maduixot	kg	Mida mínima: mitjana	120	kg	1320	kg	mensual
Magrana	kg	Pes mínim: 300 g/unitat	2	kg	22	kg	mensual
Mandarina	kg	Mida mínima: mitjana	5	caixes	55	caixes	setmanal
Mango	kg	Pes aproximat: 350 g/unitat	5	caixes	55	caixes	setmanal
Meló	kg	Pes mínim: 2,5 kg	12	caixes	132	caixes	mensual
Meló "gàlia"	kg		12	caixes	132	caixes	mensual
Nectarina	kg	Pes mínim: 150 g/unitat	4	caixes	44	caixes	mensual
Pera "Conference"	kg	Pes mínim: 140 g/unitat	50	kg	550	kg	setmanal
Pera "ercolina"	kg	Pes mínim: 120 g/unitat	30	kg	330	kg	setmanal
Pinya	kg		5	caixes	55	caixes	setmanal
Plàtan de Canàries	kg		2	caixes	22	caixes	setmanal
Poma "Fuji"	kg	Pes aproximat: 170 g/unitat	50	kg	550	kg	setmanal
Poma "Golden"	kg	Pes aproximat: 170 g/unitat	50	kg	550	kg	setmanal
Préssec de Vinya	kg	Pes aproximat: 200 g/unitat	5	caixes	55	caixes	mensual
Prunes	kg	Mida mínima: mitjana	4	caixes	44	caixes	mensual
Raïm blanc	kg	Mida mínima: mitjana	10	kg	110	kg	mensual
Sindria	kg	Pel verd. Pes: 5kg o més	12	caixes	132	caixes	mensual
Taronja	kg	Per fer suc.	75	kg	825	kg	mensual
Taronja de taula	kg	Mida mínima: mitjana	75	kg	825	kg	mensual
<b>Verdures "Qualitat Extra"</b>							
Albergínia negra	kg		2	caixes	22	caixes	setmanal
Alis secs	kg		5	kg	55	kg	mensual
Alis tendres	kg		12	unitat	132	unitat	mensual
Bleda 4a gama	kg		10	kg	110	kg	setmanal
Cabdells	kg		7	unitat	77	unitat	setmanal
Carbassa	kg		2	unitat	22	unitat	setmanal
Carbassó	kg		6	caixes	66	caixes	setmanal
Carxofa	kg		6	caixes	66	caixes	mensual
Ceba seca	kg		25	kg	275	kg	setmanal
Ceba tendra	kg	Blanca	12	unitat	132	unitat	setmanal
Cogombres cat 1a.	kg	Color: Verd. Per a amanides	3	caixes	33	caixes	mensual
Col d'olla 1ª	unitat	Color Verd. Arrissada. Neta. Mida: gran (mínim 1 kg/unitat)	4	unitat	44	unitat	mensual
Coliflor	unitat	Neta. Mida: gran (mínim 1,2 kg/unitat)	3	caixes	33	caixes	mensual
Canonges	kg		12	unitat	132	unitat	setmanal
Enciams mesclum	kg		15	unitat	165	unitat	setmanal
Endíviens	kg		12	unitat	132	unitat	mensual
Enciam Iceberg	unitat	Mida: gran	15	unitat	165	unitat	setmanal
Escarola	unitat	Mida: gran	6	unitat	66	unitat	mensual
Espinacs 4a gama	kg		10	kg	110	kg	setmanal
Girgoles	kg		12	caixes	132	caixes	setmanal
Julivert	manat	En manat	4	unitat	44	unitat	setmanal
Llimones	kg		10	kg	110	kg	mensual
Pastanaga	kg		5	kg	55	kg	setmanal
Patata "Monalisa"	kg		60	kg	660	kg	setmanal
Pebrot Verd	kg		2	caixes	22	caixes	setmanal
Pebrot Vermell	kg		2	caixes	22	caixes	setmanal
Porros	kg		24	manat	264	manat	setmanal
Ruca	kg		12	unitat	132	unitat	mensual
Tomàquet cherry	kg		40	kg	440	kg	mensual
Tomàquet madur	kg		12	caixes	132	caixes	mensual
Tomàquet verd	kg		125	kg	1375	kg	mensual
Xampinyons	kg		12	caixes	132	caixes	mensual



Lot 4: Embotits i formatges

A) DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	UM	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	B) QUANTITAT MENSUAL ESTIMADA	UNITAT	C) QUANTITAT ANUAL ESTIMADA	UNITAT	D) LLIURAMENT
<b>Lot 4. EMBOTITS I FORMATGES</b>							
<b>Embotits</b>							
Bacó fumat	kg		6		66	kg	mensual
Botifarra catalana	kg		15		165	kg	mensual
Fuet	kg	Extra	60		660	kg	setmanal
Llom embotit	kg	Extra	60		660	kg	mensual
Llonganissa de pagès	kg	Extra	50		550	kg	setmanal
Mortadel·la	kg	Extra	25		275	kg	mensual
Paté de campanya	kg	Extra	20		220	kg	mensual
Pernil	kg	Reserva - centre sense os	100		1100	kg	setmanal
Pernil cuït	kg	Extra	100		1100	kg	setmanal
Pit de gall dindi cuït	kg	Extra	100		1100	kg	setmanal
Salami	kg	Extra	40		440	kg	setmanal
Sobrassada	kg	Crema	40		440	kg	mensual
Xoriço	kg	Extra	30		330	kg	mensual
<b>Formatges: Se serviran sense tallar: Peça sencera</b>							
Formatge cremós	kg	Per untar	20		220	kg	setmanal
Formatge curat	kg		20		220	kg	mensual
Formatge fresc	kg	Tipus "Burgos"	30		330	kg	setmanal
Formatge de cabra	kg	Envàs: de rotlle	20		220	kg	mensual
Formatge ratllat	kg	"Parmesà"	20		220	kg	setmanal
Formatge ratllat	kg	"Emmental"	30		330	kg	mensual
Formatge ratllat	kg	Especial per a pasta. Envàs: Format restauració	30		330	kg	mensual
Formatge ratllat	kg	Especial per gratinar. Envàs: Format restauració	30		330	kg	mensual
Formatge semicurat	kg		20		220	kg	mensual
Formatge tendre baix en sal	kg		100		1100	kg	setmanal
Formatge tendre barra	kg	"Emmental". Envàs: Format restauració	40		440	kg	setmanal
Formatge tendre barra	kg	Per a entrepans. Envàs: Format restauració	40		440	kg	setmanal
Formatge tendre barra sense lactosa	kg	Per a entrepans	20		220	kg	setmanal
Mozzarella	kg	Boles mini. Pes: 8g/una	20		220	kg	mensual
Formatge Roquefort	kg	Peça sencera	20		220	kg	mensual
Formatge ligh	kg	Porcions	20		220	kg	mensual
Formatge feta	kg	Peça sencera	20		220	kg	mensual



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

A) DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	UM	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	B) QUANTITAT MENSUAL ESTIMADA	UNITAT	C) QUANTITAT ANUAL ESTIMADA	UNITAT	D) LLIURAMENT
<b>Lot 5. LÀCTICS, IOGURTS, SUCS DE FRUITA I NÈCTARS, ALTRES I CEREALS</b>							
<b>Làctics i iogurts</b>							
Batut de llet amb xocolata	unitat	Envàs: 200 ml, sense sucre afegit	11	caixa	121	caixa	mensual
Beguda de suc de fruita i llet pasteuritzada. Sabors diversos	unitat	Envàs: 200 ml, sense sucre afegit	30	caixa	330	caixa	mensual
Llet semidesnatada	litre	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	45	caixa	495	caixa	mensual
Llet sencera	unitat	Envàs: 200 ml.	22	caixa	242	caixa	mensual
Llet sencera	litre	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	40	caixa	440	caixa	mensual
Llet sense lactosa semidesnatada	litre	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	15	caixa	165	caixa	mensual
Mantega	kg	Pes aproximat: 250 g/unitat	4	caixa	44	caixa	mensual
Mantega	unitat	Format individual. Pes: Porcions mínim de 10 g cada una.	2	caixa	22	caixa	mensual
Nata líquida	unitat	Envàs: 1 l. Mat. Grassa: 35,1 lleugera	1	caixa	11	caixa	mensual
Iogurt natural	unitat	Envàs: 125 g/unitat	30	caixa	330	caixa	setmanal
Iogurt grec	unitat	Envàs: 125 g/unitat	20	caixa	220	caixa	mensual
Iogurt sabores	unitat	Envàs: 125 g/unitat	1	caixa	11	caixa	mensual
Iogurt sense lactosa	unitat	Envàs: 125 g/unitat	2	caixa	22	caixa	mensual
Gelatina	unitat	Sabors diversos	1	caixa	11	caixa	mensual
Mató	kg	Pes aproximat: 1 kg	8	unitat	88	unitat	mensual
<b>Sucs de fruita i nèctars</b>							
Bifrutals	unitat	Envàs: 300 ml/unitat. Varietats: Pacífic - Mediterráneo - Tropical	30	caixa	330	caixa	mensual
Mini brick suc fruita	unitat	Envàs: 200 ml. Sense sucre afegit	20	caixa	220	caixa	mensual
Suc de pinya	litre	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	6	caixa	66	caixa	mensual
Suc de poma	litre	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	6	caixa	66	caixa	mensual
Suc de préssec	litre	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	6	caixa	66	caixa	mensual
Suc de taronja	litre	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	6	caixa	66	caixa	mensual
Melmelades	unitat	Monodosi. Pes mínim: 20 g. Varietats: Maduixa - Préssec	10	caixa	110	caixa	mensual
<b>Altres</b>							
Clara d'ou pasteuritzada	litre	Envàs: 1l.	1	caixa	11	caixa	mensual
Beguda de soja	litre	Envàs: 1l.	1	caixa	11	caixa	mensual
Beguda d'ametlla	litre	Envàs: 1l.	2	caixa	22	caixa	mensual
Beguda d'avena	litre	Envàs: 1l.	4	caixa	44	caixa	mensual
Ou pasteuritzat	litre	Envàs: 1l.	12	caixa	132	caixa	mensual
Ou dur	kg	Galleda	1	caixa	11	caixa	mensual
<b>Cereals</b>							
Cereals de blat	kg	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Cereals de blat amb xocolata	kg	Sense sucres afegits	7	caixa	77	caixa	mensual
Cereals de blat <b>sense gluten</b>	kg	Sense sucres afegits	5	caixa	55	caixa	mensual
Cereals de blat amb xocolata <b>sense gluten</b>	kg	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Coixinets de cereals de blat i fibra de civada amb sabor a xocolata	kg	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Cereals de civada	kg	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Muesli amb fruites	kg	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Barretes de cereals amb fruites	unitat	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Barretes de cereals amb fruits secs	unitat	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Barretes de cereals amb xocolata	unitat	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual
Coquetes de cereals d'arròs i de blat	kg	Sense sucres afegits	6	caixa	66	caixa	mensual



Lot 6: Miscel·lània

A) DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	UM	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	B) QUANTITAT MENSUAL ESTIMADA	UNITAT	C) QUANTITAT ANUAL ESTIMADA	UNITAT	D) LLIURAMENT
<b>Lot 6. MISCEL·LÀNIA</b>							
<b>Olis, Olives i confitats i vinagre</b>							
Cogombre	kg	Color verd. Envàs màxim d'1 kg	5	kg	55	kg	mensual
Oli gira-sol	litre	Envàs de 5 litres	100	litre	1100	litre	mensual
Oli oliva	litre	Suau. Acidesa aproximada: 0,4 graus. Envàs de 5 litres	125	litre	1375	litre	mensual
Oli oliva verge extra	litre	Envàs: de 5 litres	20	litre	220	litre	setmanal
Oli oliva verge extra	litre	Envàs: de 500 ml i d'1 litre	10	litre	110	litre	setmanal
Oliva negra	kg	Envàs: 2 a 3 kg màxim	12	kg	132	kg	mensual
Olives verdes	kg	Envàs: 2 a 3 kg màxim	12	kg	132	kg	mensual
Olives "manzanilla"	kg	Envàs: 2 a 3 kg màxim	12	kg	132	kg	mensual
Olives farcides	kg	Envàs: 2 a 3 kg màxim	18	kg	198	kg	mensual
Vinagre de "mòdena"	litre	Envàs: de 500 ml, 750 ml i d'1 litre	30	litre	330	litre	setmanal
Vinagre de poma	litre	Envàs de 500 ml, 750 ml i d'1 litre	4	litre	44	litre	setmanal
Vinagre de vi blanc	litre	Envàs: 1 - 5 litres	5	litre	55	litre	mensual
Vinagre de vi negre	litre	Envàs: 1 - 5 litres	5	litre	55	litre	mensual
<b>Arròs i llegums</b>							
Arròs "bomba"	kg	Envàs: d'1 a 5 kg màxim	40	kg	440	kg	setmanal
Arròs vaporitzat	kg	Envàs: d'1 a 5 kg màxim	50	kg	550	kg	setmanal
Cigrons	kg	Secs. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	45	kg	495	kg	mensual
Mongetes	kg	Seques. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	40	kg	440	kg	mensual
Lentilles pardines	kg	Seques. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	40	kg	440	kg	mensual
<b>Sucre, sal, farines</b>							
Edulcorant	unitat	Sobres individuals	1	caixa	11	caixa	mensual
Farina de blat de moro	kg	Envàs: 2,5 kg aproximadament	5	kg	55	kg	mensual
Llevat	kg	En pols. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Sal	kg	Sal marina. Envàs: 1 a 2 kg màxim	5	caixa	55	caixa	mensual
Sucre blanc	unitat	Sobres individuals. Pes mínim: 8 g cadascun	4	caixa	44	caixa	mensual
Sucre blanc	kg	Envàs d'1 a 2 kg màxim	20	kg	220	caixa	mensual
<b>Espècies i condiments</b>							
All	kg	Molt. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Canyella	kg	En branca. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Canyella	kg	Molta. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Colorant	kg	Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Curri	kg	Molt. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Farigola	kg	Fulles. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Herbes provençals	kg	Fulles. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Julivert	kg	Fulles. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	setmanal
Llorer	kg	Fulles. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Nou moscada	kg	En pols. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Orenga	kg	Fulles. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Pebre blanc	kg	Molt. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Pebre negre	kg	Molt. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Pebre negre	kg	En grà. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
Pebre vermell dolç	kg	Molt. Envàs: Format restauració	1	unitat	11	unitat	mensual
<b>Fruits secs</b>							
Ametlla crua	kg	Pelada especial	20	kg	220	kg	mensual
Anacards crus	kg		20	kg	220	kg	setmanal
Avellanes torrades	kg		20	kg	220	kg	setmanal
Nous	kg	Pelades. <b>Partides per la meitat</b>	10	kg	110	kg	setmanal
Panses Corint	kg		4	kg	44	kg	mensual
Pinyons Xinesos	kg		5	kg	55	kg	mensual
Festucs	kg	Pelats	4	kg	44	kg	mensual
Prunes	kg	Sense os	2	kg	22	kg	mensual
Crema de cacauet	unitat		2	caixa	22	caixa	mensual



Pasta							
Cus-Cus	kg	Envàs: 1 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
"Maravilla"	kg	Envàs: 5 kg. Format restauració	20	kg	220	kg	mensual
"Tagliatelle" amb espinacs	kg	De blat dur amb espinacs. Envàs: 5 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Espaguetís	kg	Doble llarg. Envàs: 3 kg. Format restauració	20	kg	220	kg	mensual
Espaguetís normal	kg	Envàs: 5 kg. Format restauració	30	kg	330	kg	setmanal
Espirals	kg	Envàs: 5 kg. Format restauració	30	kg	330	kg	setmanal
Lasanya	kg	Plaques. Envàs: Format restauració	30	kg	330	kg	mensual
Macarons	kg	Envàs: 5 kg. Format restauració	30	kg	330	kg	setmanal
Pasta blanca	kg	Diferents tipus. Envàs: 5 kg. Format restauració	20	kg	220	kg	setmanal
Pasta vegetal	kg	Diferents tipus. Envàs: 3 kg. Format restauració	20	kg	220	kg	setmanal
Quinoa	kg	Envàs: 1Kg	10	kg	110	kg	mensual
Raviois de Carn	kg	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	20	kg	220	kg	mensual
Raviois de Formatge	kg	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	20	kg	220	kg	mensual
Tallarines	kg	Envàs: 5 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Tortel·linis de Carn	kg	Envàs: 2 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Tortel·linis de Formatge	kg	Envàs: 2 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Conserves, envasats i altres							
Blat de moro dolç	Kg	Envàs: 2 / 3 kg. Format restauració	18	kg	198	kg	setmanal
Brou	litre	Varietats: pollastre/peix/carn/verdures. Format restauració	200	litre	2200	litre	mensual
Brou líquid concentrat	litre	Rendiment: 1 litre = 8 litres. Varietats: Pollastre/peix/carn/verdures. Format restauració	200	litre	2200	litre	mensual
Cacau en pols <b>Colacao</b>	unitat	Sobres individuals. Pes mínim: 18 grams cadascun	10	caixa	110	caixa	mensual
Cacau en pols <b>Nesquik</b>	unitat	Sobres individuals. Pes mínim: 18 grams cadascun	10	caixa	110	caixa	mensual
Cafè descafeïnat	unitat	Sobres individuals. Pes aproximat: 2 grams cadascun	10	kg	110	kg	mensual
Cafè natural	kg	Molt. Envàs: 250 gr - 1 kg.	25	kg	275	kg	mensual
Carxofes	kg	Envàs: 2 kg màxim. Format restauració	20	kg	220	kg	mensual
Espàrrec blanc	kg	Envàs 1kg: entre 40 i 50 peces/envàs	25	kg	275	kg	mensual
Infusió camari-la	unitat	Sobres individuals	5	unitat	55	unitat	setmanal
Infusió té	unitat	Sobres individuals	15	unitat	165	unitat	setmanal
Infusió til-la	unitat	Sobres individuals	5	unitat	55	unitat	setmanal
Infusió poleo menta	unitat	Sobres individuals	8	unitat	88	unitat	setmanal
Llenties cuites	kg		12	kg	132	kg	setmanal
Cigrons cuits	kg		12	kg	132	kg	setmanal
Mongetes cuites	kg		12	kg	132	kg	setmanal
Mel	kg	Envàs: dosificador anti-goteig. Pes: 500 g - 1 Kg /unitat			0		
Mixt de bolets	kg	Envàs: Format restauració	25	kg	275	kg	mensual
Pastanaga	kg	Ratlada Envàs: 3 kg. Format restauració	15	kg	165	kg	mensual
Pebrrot	kg	Sencer. Envàs: 3 kg. Format restauració	50	kg	550	kg	setmanal
Pera	kg	Natural amb el seu suc, o, en almívar. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 a 3 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Pinya	kg	Natural amb el seu suc. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 kg a 3 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Préssec	kg	Natural amb el seu suc, o, en almívar. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 a 3 kg. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Puré de patates deshidratat	kg	Escames. Envàs: 2 kg aproximadament. Format restauració.	15	kg	165	kg	mensual



Remolaba	kg	Ratlada. Envàs: 3 kg aproximadament. Format restauració.	6	kg	66	kg	setmanal
Salsa Barbacoa	litre		10	kg	110	kg	mensual
Salsa Maionesa	kg	Envàs: entre 3 i 5 kg. Format restauració	12	kg	132	kg	mensual
Sofregit verdura aroma marisc	litre	Format restauració	25	kg	275	kg	mensual
Tomàquet	kg	Natural. Sencer i sense pells. Envàs: 5 kg. Format restauració	40	kg	440	kg	setmanal
Tomàquet		Natural. Triturat. Envàs: 5 kg. Format restauració	35	kg	385	kg	setmanal
Tomàquet	kg	Fregit. Envàs: 3 kg. Format restauració.	30	kg	330	kg	setmanal
Tonyina	kg	Oli vegetal. Envàs: 1 kg. Format restauració.	60	kg	660	kg	mensual
Xampinyó	kg	Laminat. Envàs: de 1 a 3 kg. Format restauració	25	kg	275	kg	mensual
Xocolata Negra	kg	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Format restauració	10	kg	110	kg	mensual
Xocolata Negra	unitat	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Envàs: Individual. Pes aproximat: 25 g/unitat	10	kg	110	kg	mensual
Crema de xocolata Negra	kg	Amb 70% de cacau. Per untar tarro de vidre	2	caixa	22	caixa	mensual
<b>Begudes</b>							
Aigua mineral	unitat	Envàs: 50 cl/unitat	9	caixa	99	caixa	mensual
Aigua mineral	unitat	Envàs: 33 cl/unitat	9	caixa	99	caixa	mensual
<b>Vins i licors</b>							
Conyac per cuinar	litre	Envàs: 1 litre	8	litre	88	litre	mensual
Vi per cuinar	litre	Envàs: 1 litre	10	litre	110	litre	mensual
<b>Productes sense gluten</b>							
Galetes Maria	kg	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 200 g aproximadament	2	caixa	22	caixa	setmanal
Magdalenes de xocolata	kg	Sense gluten i sense lactosa. Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 200 g i 500 g aproximadament. Embolicades individualment	1	kg	11	kg	setmanal
Magdalenes	kg	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 500 g i 1 kg. Embolicades individualment	1	kg	11	kg	setmanal
Pa de motlle	kg	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 g aproximadament	3	kg	33	kg	setmanal
Pasta vegetal	kg	Sense gluten. Varietats: espirals, Envàs: 1 kg aproximadament	5	kg	55	kg	mensual
Pasta variada	kg	Sense gluten. Varietats: Spaghetti, marcarons, espirals i fideus. Envàs: 1 kg aproximadament	5	caixa	55	caixa	mensual
Flocs d'arròs i de blat de moro	kg	Sense gluten. Envàs: 300 a 500 g.	4	caixa	44	caixa	mensual
Cereals de cacau	kg	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 a 500 g.	4	caixa	44	caixa	mensual
Pa de baguette	kg	Sense gluten. Congelada 1/2 barra	4	caixa	44	caixa	mensual
Tortita de blat de moro	unitat	Bio	4	caixa	44	caixa	mensual

