



CODI DE VERIFICACIÓ	171N000P4X3W310L1010		
PROCEDIMENT	V220 Contractacions de subministraments		
EXPEDIENT NÚM.	AJT/12101/2025	DOCUMENT NÚM.	286053/2025
ÀREA	Ciutat Transformadora		
UNITAT	Programes de Formació i Ocupació		

ANNEX I. QUALITATS I GRAMATGES

QUALITATS:

Catàleg d'aliments:

Especificacions de qualitats i varietats a complir pels aliments a subministrar. L'adjudicatari està obligat a proporcionar tota la informació nutricional al Servei dels productes i matèries primeres utilitzades, així com la informació dels canvis que proposi. A més d'aquestes especificacions caldrà complir les específiques o recomanacions que especifiqui el Servei.

1. Carns i derivats càrnics

Les carns i derivats, així com els embotits, seran de primera qualitat.

Les carns de les diferents espècies procediran d'animals joves, presentades en peces, ajustant-se a la carta d'especejament oficial, o bé filetejades o trossejades, expressant clarament la peça anatòmica d'on procedeix, indicant el pes mitjà i mínim dels filets/porcions. Es tractarà de carns fresques.

Les carns picades: hamburgueses, mandonguilles, salsitxes, botifarra, pilota, "normals" o "baixos en sal", estaran degudament etiquetades, amb descripció clara de l'espècie de procedència, contingut de greix, contingut de sal, presència de conservants i al·lèrgens.

Procediran de sala d'especejament autoritzada i aniran acompanyades de la documentació sanitària que acrediti el seu origen i degudament etiquetades.

Els embotits: catalana, botifarra, xoriç, bull blanc, bull negre, llonganissa, fuet, chopped de gall dindi, mortadel·la, pernil dolç... de primera qualitat.

2. Peixos i derivats: mariscs

Tots els productes hauran de complir els requisits de Salut Pública de la Unió Europea, sigui quina sigui la seva procedència.

El lluç sencer congelat serà del nº 4 o superior i el seu pes no serà inferior a 2.400g i també en format de rodanxa i filet també.



Els filets de peix sense espines (lluç, fogoner, caella,...) seran d'un pes no inferior als 180g

Si es tracta de peixos amb espines (truita, palmeta, llenguado,...) el seu pes no serà inferior als 250g.

L'especejament de productes a subministrar pertanyerà a filets, lloms, rodanxes i cues.

El glaçat dels productes congelats no sobrepassarà els límits establerts per la RTS (reglamentació tècnica sanitària sobre condicions generals del magatzematge de aliments i productes alimentaris)

3. Ous i derivats

Es farà servir ou fresc mida M, així com ou de guatlla, ou líquid pasteuritzat i clara d'ou líquida per als preparats culinaris que incloguin ou, en diferents presentacions: dotzena fresca, dotzena i mitja, 1 litre.

4. Llet i derivats.

Llet de vaca de primer qualitat, sencera, esterilitzada UHT, en ampolles o brik de 1 litre.

Llet de vaca de primera qualitat, sense lactosa, sencera, esterilitzada UHT, en ampolles o brik de 1 litre.

Llet evaporada llauna 410 gr., llet condensada, llet de coco i dolç de llet en llauna de 450 gr. De primera qualitat.

Llet vegetal de soja de primera qualitat en brik de 1 litre.

Els iogurts naturals i tipus grec, sense tractament tèrmic, per preservar les bacteries de l'àcid làctic, també iogurts pasteuritzats després de la fermentació, de 125g/unitat, en format 1 kg i bidó de 5 kg

Nata líquida 35 % en format d'1 litre.

Els formatges fosos en barra, formatge ratllat, formatge en crema en porcions normal, cunyes, sencers, sobres de 200 gr...

5. Greixos comestibles.

Subministrament d'oli d'oliva verge i oli d'oliva verge extra, de 0,4 a 1 grau com a màxim d'acidesa, en format de 5 litres, 25 litres i ampolla de vidre de 70 cl.

Oli de gira-sol alt oleic, en format de 5 litres i 25 litres

Oli de sèsam

Mantega en format de 1 kg i en barra per utilització a la cuina.



6. Cereals, Farines i derivats. Lleguminoses

El pa és blanc, integral, bao, d'espècies sencer, d'hamburguesa, alemany, pa de pagès, pa de motlle (tallat en llesques i sencer), "regañás", tramezzino, sense gluten i sense lactosa, de diferents gramatges.

Farina de blat, farina de blat de moro, farina de força, farina de tempura, farina d'ametlla en format d'1 kg i 5 kg.

Galetes tipus Maria, galetes de té, magdalenes i melindres.

Les llegums seques, pastes de blat i d'arròs seran de categoria extra, en òptimes condicions de presentació (envasos tancats i precintats), especificant clarament varietat, origen, data de caducitat o consum preferent. Les llegums estaran exemptes de defectes.

L'arròs serà bomba, carnaroli o de shushi en format de 1 kg.

Snacks de patates i natxos en diferents formats

Es disposarà també de productes sense gluten (pa, torradetes, galetes, pastes coquetes...)

7. Tubercles i derivats

Els tubercles presentaran les següents característiques mínimes de qualitat: seran sencers, sans, consistents, exemptes d'humitat, olor intens, pràcticament sense marques, picadures o talls, germinació, enverdiment, danys causats pel fred, fortes deformacions, terra o d'altres materials estranys visibles.

El calibre mínim serà de 40 mm. i seran homogenis pel que fa a la seva mida.

8. Hortalisses i verdures

Les hortalisses i verdures fresques hauran de presentar un aspecte adequat, íntegre i net, lliure de perforacions, danys, cops i insectes i exemptes de zones podrides o florides.

Les verdures congelades seran de categoria extra.

9. Productes envasats al buit

Cal que presentin un aspecte correcte organolèpticament parlant i estar degudament etiquetats

9. Fruites i derivats.

La fruita fresca serà estacional.

La fruita en conserva i puré de fruita serà de categoria extra, amb bona presentació, envasos sense bonys... Confitura i melmelades de varis sabors en pots de 800 – 900 gr de categoria, també sense fructosa apte per a diabètics.



Suc de fruita en Brik de 1 litre i de 2 litres..

Els suc de fruites, conserves i melmelades seran de procedència reconeguda.

Fruits secs en gra, laminats, molts, salats, torrats, pelats en diferents formats

10. Edulcorants naturals i derivats

Sucre blanc en sobre de 5 a 7g i de 1Kg, sucre bru en sobre de 5 gr..

Sal fina, sal en escates i sal grossa en format 250 gr, 1 kg i 2 kg

Sobres unidosi d'edulcorant artificial, sobre de 0,6g.

Mel en format 900 gr -1 kg.

Xocolata blanc de cobertura, xocolata 70% de cobertura, fideus de xocolata, xocolata negra de cobertura, i rajola cruixent en format d'1 kg, 1,8 kg, 2,5 kg xocolatines individuals.

Gelats i sorbets de varis sabors en format 1 kg i 2,5kg.

11. Conserves animals i vegetals. Plats preparats i/o precuinats

Les conserves vegetals a subministrar seran de les categories extra o primera. El contingut de cada envàs ha de ser homogeni.

La tonyina en oli serà tonyina blanca i les seves característiques organolèptiques seran normals (amb absència de sabors picants, grau de salat adequat i no enrancit). El líquid de cobertura serà oli en preferència d'oliva.

L'estat extern dels envasos no presentarà cops, bonys i tots aniran amb la seva data de caducitat.

Els productes congelats tant vegetals com animals seran de categories extra o primera i el glaçat dels mateixos no sobrepasarà els límits establerts per la RTS (reglamentació tècnica sanitària sobre condicions generals del magatzematge de aliments i productes alimentaris).

Les espècies seran en gra, moltes en diferents formats conservant tots els seus aromes i qualitat.

Les salses hauran d'estar degudament etiquetades en diferents formats o aniran amb la seva data de caducitat.

12. Aigües

Aigua mineral en garrafa de 5 litres i 8 litres, en ampolles de vidre de 1 litre, en ampolles de plàstic de 0,5 litres i de 0,33 litres i en brik de 0,33 litres i gel picat.

13. Bebides alcohòliques

Cervesa, vi blanc, vi negre, vi dolç, vermut, cava, licors varis i refresc de cola, taronja, gínger ale, sífó, sprite, tònica, bitter i xarops de diferents sabors en diferents formats.

