



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques APLICABLE AL CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES PEL DEPARTAMENT DE CUINA DE L'ESCOLA DE LA DONA.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present plec és fixar les prescripcions tècniques (endavant, PPT) que regularan la contractació d'una empresa que subministri els queviures que es relacionen en la descripció del subministrament.

2. DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

2.1 Descripció i característiques

Les categories dels productes que són objecte del subministrament es relacionen a continuació:

Categoria	Família
1. Carn i xarcuteria	Aviram Porc, vedella i xai Xarcuteria
2. Fruita i verdura	Fruita fresca Verdura i hortalisses
3. Peix i marisc	Peix fresc, congelat i marisc Pesca salada
4. Pa, farines i pastisseria	Farines i derivats Galetes i dolços Masses Pastes Pastisseria Xocolata
5. Rebot	Begudes, vins i licors Conserves i brics Espècies i condiments Fruita deshidratada i confitada Fruita seca Herbes Làctics Llegums i cereals Oli, vinagre i salses



A efectes informatius, en l'annex 1 del present plec, es detalla la relació de productes i quantitats anuals consumides en l'últim exercici precedent per cada una de les categories i famílies.

Els productes subministrats hauran de complir les condicions establertes en el present plec pel que fa a embalatge i etiquetatge (apartat 2.2), transport (apartat 2.3) i la normativa vigent sobre sanitat alimentària indicada a l'apartat 3.

En cada comanda efectuada pel Departament de Cuina es concretaran els aspectes operatius del subministrament, com ara la unitat de subministrament i la quantitat requerida, així com, si escau, la presentació del producte, incloent-hi el tipus de tall o preparació (per exemple: sencer, a quarts, a filets, sense espina o a rodanxes) i la forma d'envasat o distribució del producte.

Aquests aspectes es determinaran d'acord amb el que s'estableix a l'apartat 4.2 del present plec, relatiu a la presentació i qualitat del producte.

2.2 Embalatge i etiquetatge

Els materials d'envasat i embalat i els productes que puguin entrar en contacte amb els productes càrnics així com les fruites i verdures compliran totes les normes d'higiene, i particularment:

- No podran alterar les característiques organolèptiques del producte.
- No podran transmetre substàncies nocives per la salut humana.
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes.

Els materials emprats per l'embalatge i l'envasat estaran fabricats amb matèries primeres que acompliran les següents condicions:

- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los.
- No cedir substància alguna aliena a la composició normal dels productes.
- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.

L'etiquetatge haurà de ser visible a cadascun dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en una mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.



L'etiquetatge ha d'especificar:

- Denominació del producte, instruccions per a la conservació si s'escau, llista d'ingredients, identificació de l'empresa, contingut net, identificació del lot de fabricació, dates del producte, data de caducitat.

Els productes han de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004, de 26 de novembre, pel que es modifica la norma general d'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

2.3 Transport

Els vehicles utilitzats pel transport dels queviures estaran fabricats i equipats de manera que puguin mantenir les temperatures exigides durant la totalitat del transport.

Si s'utilitza gel per refrigerar els productes frescs haurà de garantir-se l'evacuació de l'aigua de fusió per evitar que quedi en contacte amb els productes.

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels productes. Seran llises i fàcils de netejar i desinfectar.

Així mateix, els productes hauran de ser transportats en vehicles o contenidors que estiguin nets i desinfectats. No podran ser transportats amb altres productes que puguin afectar la seva salubritat o que puguin contaminar-los si no estan proveïts d'un envàs que garanteixi una protecció satisfactòria.

La normativa aplicable serà el RD 237/2000 (BOE 65 de 16/3/2000), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques per complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada, i totes les seves correccions, modificacions, substitucions i derogacions, fins la darrera modificació (Annex 4.3.d), per l'Ordre ITU/1468/2024, de 11 de desembre (Ref. BOE-A-2024-27081).

Els vehicles destinats pel contractista per al transport dels béns objecte del subministrament hauran de disposar d'un distintiu ambiental de com a mínim eficiència catalogada tipus B. Aquest distintiu haurà de ser l'emès per la Direcció General de Trànsit del Ministeri de l'Interior tal com es recull a la clàusula 2.2 (Condicions especials d'execució) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.



3. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANITAT ALIMENTÀRIA

Cadascun dels productes objecte del present contracte ha de complir en tot moment la normativa vigent sobre sanitat alimentària: d'una banda el Reglament N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i de l'altra el Reglament (CE) n° 853/2004 del Parlament i del Consell del 29 d'abril de 2004 pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ambdues en la seva versió consolidada.

Complir també amb el Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, el qual regula i flexibilitza determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

La Diputació podrà realitzar controls de qualitat bromatològics dels aliments que consideri adients i amb una freqüència mínima trimestral.

4. PROCEDIMENT DE GESTIÓ DE LES COMANDES

La unitat administrativa de l'Escola de la Dona podrà realitzar tantes comandes com siguin necessàries a la setmana per correu electrònic o per qualsevol altre mitjà de comunicació que s'acordi, especificant la data i hora d'entrega dels productes.

En les comandes, cada article estarà descrit amb un número de codi i una denominació, que el proveïdor ha d'utilitzar per a l'albarà que ha de lliurar en fer la descàrrega dels articles.

4.1 Periodicitat i horari dels lliuraments

Els terminis de lliurament, en cas que no s'indiqui un altre superior a la comanda, seran de 24 hores si la comunicació es realitza abans de les 15:00 hores, i de 48 hores en cas contrari.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a la quarta planta, on hi ha la cuina de l'Escola de la Dona (Espai Francesca Bonnemaïson, Sant Pere Més Baix 7, 08003 Barcelona) dins de l'horari establert.

S'estableixen dos tipus de periodicitat segons la categoria dels productes atès que les



instal·lacions de la cuina de l'Escola de la Dona i la seva capacitat d'emmagatzematge són molt limitades:

Periodicitat	Horari	Categoria
A	Dilluns, dimarts, dimecres i dijous de 8:00 a 8:30 hores	1. Carn i xarcuteria
		2. Fruita i verdura
		3. Peix i marisc
B	Un cop per setmana a convenir amb el professorat	4. Pa, farines i pastisseria
		5. Rebost

El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li lliurarà el gènere i l'albarà. Aquest responsable també constatarà si el vehicle de transport de l'empresa contractista compta amb distintiu ambiental mínim de tipus B o superior si ha puntuat en el criteri 4 de la clàusula 1.11 del PCAP.

En el cas que la quantitat d'algun producte servit no arribi a la quantitat que es demanava, l'empresa contractista subministrarà la part restant abans de les 14:00 hores del mateix dia. El mateix criteri s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o altres circumstàncies fixades en aquest Plec.

Per fer front a situacions especials sobrevingudes, el Departament de Cuina podrà efectuar comandes per raons d'urgència (no més de dues al mes) abans de les 9:00 hores, que hauran de ser servides en un termini no superior a 8 hores.

4.2 Presentació i qualitat del producte

Cada lliurament ha d'anar acompanyat d'un albarà que ha de contenir:

- a) Codi del producte.
- b) Denominació.
- c) Preu per unitat de mesura amb IVA.
- d) Import del lliurament amb IVA.

I específicament pels productes de:

- Periodicitat "A" :
 - La quantitat del producte, expressada en la unitat de subministrament de la comanda efectuada.
 - El tall del producte (sencer, a quarts, a filets, sense espina, a rodanxes...)



- Envasat - Distribució de la quantitat global de producte en una o diverses parts.
- Periodicitat "B":
 - La quantitat i envasat.

Els productes subministrats hauran de ser de qualitat adequada per al consum i per al seu ús en activitats formatives de cuina, i hauran de presentar les característiques de frescor, integritat, conservació i presentació pròpies de cada tipus de producte, sense alteracions, deteriorament ni defectes que en comprometin la qualitat o l'ús previst.

Sense perjudici de les especificacions concretes que es puguin indicar en cada comanda, i atenent a les categories i famílies de productes definides a l'apartat 2.1 del present plec, els queviures subministrats hauran de complir, com a mínim, les següents condicions generals de qualitat:

1) Carn i xarcuteria

a) Aviram

- Les carns d'aviram hauran de presentar un aspecte fresc, amb coloració uniforme i pròpia de l'espècie.
- No s'admetran peces amb hematomes, taques fosques, excés d'humitat, mucositats ni olors estranyes.
- La carn ha de ser ferma al tacte, sense parts toves ni fibres desfetes.
- En peces senceres o parcialment trossejades, s'haurà de mantenir la integritat anatòmica del tall indicat a la comanda.
- Els productes elaborats d'aviram hauran de presentar una massa homogènia, sense separació de greix ni exsudació d'aigua.

b) Porc, vedella i xai

- Les carns fresques hauran de correspondre a peces degudament netes, sense restes de sang coagulada, cartílags sobrants o ossos fragmentats.
- El color, textura i olor hauran de ser característics de cada espècie i peça.
- No s'admetran carns amb oxidació, descoloració, exsudació excessiva ni signes de congelació prèvia.
- En peces tallades o filetejades, el tall haurà de ser net i regular,



respectant el gruix sol·licitat.

- Els productes carnis destinats a estofar o guisar hauran de mantenir la proporció adequada de múscul i teixit conjuntiu per garantir el seu ús culinari.

c) Xarcuteria

- Els productes de xarcuteria hauran de presentar una textura pròpia del producte, sense esquerdes, floridures no pròpies ni dessecació excessiva.
- En els productes frescos, no s'admetran olors àcides, rànries o d'alteració microbiana.
- Els productes curats o madurats hauran de mostrar una maduració homogènia, sense taques internes ni exsudacions anormals.
- Els formatges hauran de conservar l'estructura i humitat pròpies del seu tipus (fresc, tendre, madurat), sense separació anòmala de sèrum.

2) Fruita i verdura

a) Fruita fresca

- Les peces hauran de ser senceres, sanes i netes, sense cops, picades, podridures ni fissures profundes.
- El grau de maduració haurà de ser l'adequat per al consum o ús culinari previst.
- La polpa haurà de ser ferma, sucosa i sense farinor, i la pell no haurà de presentar arrugues ni zones enfosquides.
- Les peces hauran de presentar una mida i calibre raonablement homogenis dins de cada lliurament.

b) Verdures i hortalisses

- Hauran de ser fresques, netes i exemptes de defectes que n'afectin la qualitat.
- Les verdures de fulla hauran de presentar fulles turgents, sense marciments, taques ni mucositats.
- Les hortalisses d'arrel i tubercles hauran d'estar ben formades, sense brots excessius ni taques verdes.
- Els bolets frescos hauran de tenir olor agradable, textura ferma i absència de zones humides o viscoses.
- Els productes tallats o preparats hauran de mantenir un tall net, sense oxidació ni excés d'humitat.



3) Peix i marisc

a) Peix fresc, congelat i marisc

- El peix fresc haurà de presentar aspecte brillant, carn ferma i olor fresca de mar.
- No s'admetran peces amb ulls enfonsats, brànquies fosques, pell apagada o textura flàccida.
- Els filets o lloms hauran de tenir un color homogeni, sense taques ni esquinçaments.
- El marisc haurà de presentar closques íntegres i carn ferma, sense olors anòmales.
- En el cas dels productes congelats, no s'admetran peces amb excés de gel, cremades per fred, deshidratació ni indicis de descongelació prèvia, i hauran de conservar, un cop descongelades, una textura i aspecte propis de l'espècie.

b) Pesca salada

- Els productes dessalats hauran de presentar un grau de salinitat adequat, sense excés ni defecte.
- El producte haurà de presentar una textura consistent, sense fibres trencadisses ni coloracions anormals.
- No s'admetran olors desagradables ni signes de fermentació.

4) Pa, farines i pastisseria

a) Farines i derivats

- Les farines hauran d'estar seques, homogènies i lliures d'aglomeracions, sense presència de grumolls durs, insectes, fragments estranys ni pols excessiva.
- El color i la finor hauran de ser propis del tipus de farina (blat, integral, arròs, blat de moro, etc.), sense enfosquiments ni taques anormals.
- No s'admetran olors estranyes, especialment olors a ranci o humitat.

b) Galetes i dolços

- Hauran de presentar una textura adequada, sense trencaments excessius ni humitats.
- No s'admetran productes amb humitats no pròpies, enganxaments ni deformacions.
- El color i l'aroma hauran de ser característics del producte, sense



enfosquiments, taques irregulars ni olors estranyes.

- No s'admetran sabors rancis, ni indicis d'oxidació en productes que continguin greixos o fruits secs.

c) Masses

- Les masses fresques o refrigerades hauran de ser flexibles i uniformes, sense esquerdes ni ressecaments.
- No s'admetran masses amb fermentacions no controlades, inflaments anormals ni olors àcides o alcohòliques.
- Les làmines hauran de ser regulars i manejables, sense enganxaments excessius ni fragilitat exagerada.
- El color i la textura hauran de ser propis del tipus de massa, sense zones enfosquides ni taques

d) Pastes

- Les pastes seques hauran de ser senceres, íntegres i sense fissures, amb forma definida i color uniformement distribuït.
- No s'admetran productes amb trencaments massius, pols excessiva ni fragilitat anormal.
- Les pastes fresques hauran de mantenir una elasticitat adequada, sense enganxaments excessius ni estovaments.
- El producte no haurà de presentar olors estranyes ni alteracions visibles

e) Pastisseria

- Els ingredients i preparats de pastisseria hauran de presentar una textura homogènia i estable, sense separacions de fases no pròpies.
- No s'admetran cristallitzacions anòmales en sucres, xarops, cremes o preparats similars.
- Els productes pastosos o semilíquids hauran de mantenir una consistència regular, sense grumolls ni solidificacions irregulars.
- El color i l'aroma hauran de ser propis del producte, sense indicis d'alteració.

f) Xocolata

- Haurà de presentar un color uniforme i una brillantor adequada, pròpia del seu tipus.
- No s'admetran taques blanquinoses excessives (greix o sucre) ni signes evidents de mala conservació.
- La textura haurà de ser compacta i regular, sense estovaments,



esquerdes ni deformacions.

- L'aroma i el sabor han de ser nets i característics, sense notes estranyes ni rancidesa.

5) Rebost

a) Begudes, vins i licors

- Els productes hauran de presentar una claredat i transparència pròpies, sense terboleses ni precipitacions no justificades pel tipus de beguda.
- No s'admetran olors estranyes, sabors alterats ni gasificacions no pròpies del producte.
- El color haurà de ser estable i homogeni, sense variacions anormals.

b) Conserves i brics

- No s'admetran envasos amb abonyegaments, inflaments, òxid, fuites o deformacions visibles.
- El contingut haurà de mantenir color, textura i sabor propis del producte, sense descomposicions ni separacions anormals.
- No s'admetran líquids tèrbols, escumes ni sediments no justificats pel tipus de conserva.

c) Espècies i condiments

- Hauran de presentar aroma intens i característic, així com un color viu i homogeni.
- No s'admetran productes amb humitat, empedraments, pols excessiva ni presència de cossos estranys.
- El sabor haurà de ser net, sense notes estranyes ni ranciesa.

d) Fruita deshidratada i confitada

- Les peces hauran de ser netes, senceres o tallades regularment, amb flexibilitat pròpia del producte.
- No s'admetran cristallitzacions excessives, enganxaments ni humitats no pròpies.
- El color i l'aroma hauran de ser estables i característics, sense enfosquiments anormals.

e) Fruita seca

- Haurà de presentar olor fresca, sense ranciesa ni notes estranyes.
- No s'admetrà la presència d'insectes, larves, teranyines o fragments



estrany.

- Les peces hauran d'estar senceres o regularment trossejades, sense pols excessiva.

f) Herbes

- Les herbes fresques hauran de conservar aroma intensa, color viu i turgència, sense marciments ni enfosquiments.
- Les herbes seques hauran d'estar lliures de pols excessiva, humitats i aglomeracions, amb fulles o fragments ben definits.
- No s'admetran olors apagades ni alteracions apreciables.

g) Làctics

- Hauran de presentar una textura homogènia i estable, sense separacions anòmales de sèrum.
- No s'admetran grumolls, gelificacions irregulars ni sabors estrany.
- El color i l'aroma hauran de ser propis del tipus de producte, sense alteracions organolèptiques.

h) Oli, vinagre i salses

- Els productes hauran de presentar un aspecte homogeni, sense sediments, terboleses ni separacions de fases no pròpies.
- En els olis, no s'admetran olors ni sabors rancis, ni indicis d'oxidació o alteració.
- Les salses i preparats líquids o semilíquids hauran de mantenir una textura estable, sense grumolls, coagulacions ni separacions anormals.
- Els vinagres hauran de conservar les característiques organolèptiques pròpies, sense aromes estranyes ni alteracions apreciables.

En tot cas, tots els productes hauran de complir la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària indicada a l'apartat 3 del present plec, així com les condicions de presentació i lliurament establertes en aquest apartat 4.2.

El/la cap del Departament de Cuina revisarà la quantitat dels productes rebuts i comprovarà la coincidència entre la comanda i el lliurament, així mateix podrà realitzar controls de qualitat dels aliments que consideri adients, i amb la freqüència que estimi oportuna.

Qualsevol anomalia en la qualitat del producte, detectada per mitjà dels esmentats controls de qualitat, i que comporti incompliment del contracte, serà penalitzada de



**Diputació
Barcelona**

Area de Feminismes i Igualtat
Gerència de Serveis de Feminismes i Igualtat

Núm. d'expedient: 2025/0026250

conformitat amb el que es disposa a la clàusula 2.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

**ANNEX 1. RELACIÓ DE PRODUCTES I QUANTITATS ANUALS CONSUMIDES
EN L'ÚLTIM EXERCICI PRECEDENT A EFECTES INFORMATIUS**

- **Carn i Xarcuteria**

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Aviram	Ànec Cuixa Confitada	17,00	Kg
Aviram	Ànec Magret	11,00	Kg
Aviram	Ànec Pernil	3,00	Kg
Aviram	Fetge gras d'ànec mi-cuit	6,00	Kg
Aviram	Gall D'Indi	45,00	Kg
Aviram	Guatlles	55,00	Kg
Aviram	Ous	373,00	Kg
Aviram	Picantó	9,00	Kg
Aviram	Pintada	4,00	Kg
Aviram	Pollastre Carcanada	22,00	Kg
Aviram	Pollastre Cuixa	10,00	Kg
Aviram	Pollastre Pit	135,00	Kg
Aviram	Pollastre Sencer	95,00	Kg
Porc, vedella i xai	Botifarra Crua	20,00	Kg
Porc, vedella i xai	Botifarra d'arròs	1,00	Kg
Porc, vedella i xai	Bou Carn Picada	2,00	Kg
Porc, vedella i xai	Bresaola a rodanxes	3,00	Kg
Porc, vedella i xai	Conill	43,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Carn Picada	33,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Costella	28,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Llaminera	17,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Llom	3,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Llonya	3,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Peus Cuits	23,00	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Rellom	0,50	Kg
Porc, vedella i xai	Porc Salsitxes	2,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Carn Estofat	32,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Carn Picada	20,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Entreví	7,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Filet	3,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Freixures	4,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Fricandó	10,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Porc, vedella i xai	Vedella Gerret	8,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Ossos	5,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Peixet	36,00	Kg
Porc, vedella i xai	Vedella Rosbif	13,00	Kg
Porc, vedella i xai	Xai Costelles	15,00	Kg
Porc, vedella i xai	Xai Cuixa	19,00	Kg
Porc, vedella i xai	Xai Espatlla	8,00	Kg
Xarcuteria	Cansalada Fumada	6,00	Kg
Xarcuteria	Cansalada "Ibérica"	4,00	Kg
Xarcuteria	Cansalada Curada	23,00	Kg
Xarcuteria	Cansalada Fresca	6,00	Kg
Xarcuteria	Foie Gras	14,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Emmental Ratllat	18,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Parmesà Ratllat	9,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Blau	3,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Brie	5,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Burrata	0,50	Kg
Xarcuteria	Formatge Cabra Fresc	1,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Camembert	3,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Cheddar	4,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Comté	3,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Crema	65,00	Kg
Xarcuteria	Formatge De Cabra	2,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Emmental	2,00	Kg
Xarcuteria	Formatge en rotlle de Cabra	2,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Feta	13,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Fresc	1,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Gorgonzola	5,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Gruyere ratllat	3,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Havarti	1,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Mascarpone	27,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Mozzarella	11,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Parmesà en Pols	1,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Parmesà encenalls	1,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Pecorino Sardo	0,50	Kg
Xarcuteria	Formatge Quark	8,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Ratllat Comté	1,00	Kg



Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Xarcuteria	Formatge Ricotta	11,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Rocafort	3,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Tendre Burgos	2,00	Kg
Xarcuteria	Formatge Tête de Moine	2,00	Kg
Xarcuteria	Llard	5,00	Kg
Xarcuteria	Mortadel·la	3,00	Kg
Xarcuteria	Ossos de Pernil	8,00	Kg
Xarcuteria	Pernil Cuit	5,00	Kg
Xarcuteria	Pernil Ibèric	4,00	Kg
Xarcuteria	Pernil Ibèric encenalls	6,00	Kg
Xarcuteria	Pernil País	12,00	Kg
Xarcuteria	Salsitxes Frankfurt	0,50	Kg
Xarcuteria	Sobrassada	2,00	Kg
Xarcuteria	Xoriço	1,00	Kg

• **Fruita i verdura**

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Fruita fresca	Albercocs	2,00	Kg
Fruita fresca	Alquequengi	0,50	Kg
Fruita fresca	Aranja	3,00	Kg
Fruita fresca	Carambola	3,00	Kg
Fruita fresca	Cirera	15,00	Kg
Fruita fresca	Cirera Amarena	1,00	Kg
Fruita fresca	Cumquat	3,00	Kg
Fruita fresca	Dàtil	1,00	Kg
Fruita fresca	Figa	5,00	Kg
Fruita fresca	Fruita De La Passió	9,00	Kg
Fruita fresca	Fruits Vermells	8,00	Kg
Fruita fresca	Gerds	10,00	Kg
Fruita fresca	Grosella	9,00	Kg
Fruita fresca	Kiwi	2,00	Kg
Fruita fresca	Litxis	1,00	Kg
Fruita fresca	Llima	12,00	Kg
Fruita fresca	Llimona	133,00	Kg
Fruita fresca	Maduixa	8,00	Kg
Fruita fresca	Maduixot	11,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Fruita fresca	Mandarina	12,00	Kg
Fruita fresca	Mango	33,00	Kg
Fruita fresca	Meló	105,00	Kg
Fruita fresca	Mora	4,00	Kg
Fruita fresca	Nadius	7,00	Kg
Fruita fresca	Nectarina	4,00	Kg
Fruita fresca	Papaia	1,00	Kg
Fruita fresca	Pera Conferencia	33,00	Kg
Fruita fresca	Pera Hivern O Italiana	4,00	Kg
Fruita fresca	Pinya	32,00	Kg
Fruita fresca	Plàtan	3,00	Kg
Fruita fresca	Poma Golden	5,00	Kg
Fruita fresca	Poma Granny	2,00	Kg
Fruita fresca	Poma Reineta	1,00	Kg
Fruita fresca	Poma Royal Gala	24,00	Kg
Fruita fresca	Préssec Vinya	2,00	Kg
Fruita fresca	Prunes Amb Pinyol	0,50	Kg
Fruita fresca	Prunes Negres	1,00	Kg
Fruita fresca	Raïm Blanc	7,00	Kg
Fruita fresca	Raïm Negre	3,00	Kg
Fruita fresca	Tamarinde	3,00	Kg
Fruita fresca	Taronja	58,00	Kg
Fruita fresca	Tomàquet daurat	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Albergínia	60,00	Kg
Verdura i hortalisses	All Negre	0,05	Kg
Verdura i hortalisses	All Tendre	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Alls	24,00	Kg
Verdura i hortalisses	Alvocat	38,00	Kg
Verdura i hortalisses	Api	29,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bitxo	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Blat De Moro	4,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bleda xinesa	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Bledes	5,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bledes Raves	5,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bolets Barreja	6,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bolets Gírgola	10,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bolets Moixernons	0,50	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Verdura i hortalisses	Bolets Trompeta de la mort	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Bolets Xiitake	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Bròquil Verd	3,00	Kg
Verdura i hortalisses	Canonge	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Carbassa	9,00	Kg
Verdura i hortalisses	Carbassa pelada a daus	4,00	Kg
Verdura i hortalisses	Carbassó	90,00	Kg
Verdura i hortalisses	Carxofa	53,00	Kg
Verdura i hortalisses	Ceba Deshidratada	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Ceba d'hivern	3,00	Kg
Verdura i hortalisses	Ceba Morada	14,00	Kg
Verdura i hortalisses	Ceba Tendra	33,00	Kg
Verdura i hortalisses	Ceba Vermella	6,00	Kg
Verdura i hortalisses	Ceba Xinesa	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Cebes	274,00	Kg
Verdura i hortalisses	Cebes Platillo	11,00	Kg
Verdura i hortalisses	Cebollí (Cibulet)	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Cogombre	14,00	Kg
Verdura i hortalisses	Col	14,00	Kg
Verdura i hortalisses	Col Kale	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Coliflor	24,00	Kg
Verdura i hortalisses	Créixens	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Enciam de Fulla de roure verd	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Enciam Francès	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Enciam Iceberg	3,00	Kg
Verdura i hortalisses	Enciam Llarg	39,00	Kg
Verdura i hortalisses	Escalunya	17,00	Kg
Verdura i hortalisses	Escarola	4,00	Kg
Verdura i hortalisses	Espàrrec Verd	4,00	Kg
Verdura i hortalisses	Espinac Congelat	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Espinac Fresc De Bossa	16,00	Kg
Verdura i hortalisses	Espinac Manat	16,00	Kg
Verdura i hortalisses	Fava Congelada	5,00	Kg
Verdura i hortalisses	Flors Comestibles	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Fonoll Fresc	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Gingebre Fresc	3,00	Kg
Verdura i hortalisses	Julivert	9,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Verdura i hortalisses	Margalló	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Mesclum	5,00	Kg
Verdura i hortalisses	Mongeta Tendre Perona	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Mongeta Tendre Rodona Fina	7,00	Kg
Verdura i hortalisses	Moniato	13,00	Kg
Verdura i hortalisses	Múrgoles	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Nap	16,00	Kg
Verdura i hortalisses	Orenga Fresca	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pastanaga	98,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pastanagues Baby	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patata Blanca	30,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patata Buffet	48,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patata Kennebec	26,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patata Monalisa	147,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patata Nova	9,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patata Violeta	12,00	Kg
Verdura i hortalisses	Patates Petites	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pebrot Groc	5,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pebrot Piquillo	6,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pebrot Verd	7,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pebrot Vermell	72,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pèsol Desgranat	8,00	Kg
Verdura i hortalisses	Pèsols Extrafins	17,00	Kg
Verdura i hortalisses	Porros	21,00	Kg
Verdura i hortalisses	Remolatxa Crua	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Rossinyol	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Rúca	3,00	Kg
Verdura i hortalisses	Rúca Baby	2,00	Kg
Verdura i hortalisses	Sàlvia Fresca	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Tòfona	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet Amanir Verd	0,50	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet Branca	52,00	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet Cirera	19,00	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet de Montserrat	4,00	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet de Pera	60,00	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet Madurs	241,00	Kg
Verdura i hortalisses	Tomàquet Mini de Colors	2,00	Kg



Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Verdura i hortalisses	Xampinyons	22,00	Kg
Verdura i hortalisses	Xile Poblà	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Xili Vermell	1,00	Kg
Verdura i hortalisses	Xirivies	9,00	Kg

• **Peix i marisc**

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Peix fresc, congelat i marisc	Calamar	57,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Calamarcet	4,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Caviar De Salmó	2,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Cloïssa	78,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Cranc	12,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Escamarlà	5,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Escamarlà Congelada	17,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Escórpora	4,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Gamba	6,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Gamba Congelada	25,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Gamba Cua Congelada	29,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Gamba Cua Pelada	20,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Gamba Pelada	5,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Garoina	2,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Llagosta	8,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Llagostí	2,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Llagostí Congelat	60,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Llagostins Cuits	12,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Llagostins Cuits Salats	15,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Llobarro	40,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Lluç	47,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Musclos	32,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Orada	18,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Ostra	0,50	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Peix Blau	58,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Peix de Roca	34,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Pop Cuit	4,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Rap a Rodanxes	12,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Rap Cua	7,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Rap Filet	0,50	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Rap Sencer	5,00	Kg



Peix fresc, congelat i marisc	Raves	8,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Salmó	17,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Salmó Fumat	10,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Seitó	0,50	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Sípia	6,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Surimi Fresc	0,50	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Tonyina	10,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Truita Riu	3,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Turbot	4,00	Kg
Peix fresc, congelat i marisc	Vieira	1,00	Kg
Pesca salada	Anxova	2,00	Kg
Pesca salada	Bacallà Esqueixat dessalat	5,00	Kg
Pesca salada	Bacallà Esqueixat Sec	2,00	Kg
Pesca salada	Bacallà Fumat	1,00	Kg
Pesca salada	Bacallà Morro dessalat	28,00	Kg
Pesca salada	Bacallà Penca dessalat	6,00	Kg

• **Pa, farines i pastisseria**

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Farines i derivats	Bastonets Rústics	0,50	Kg
Farines i derivats	Farina	275,00	Kg
Farines i derivats	Farina Arrowroot	0,50	Kg
Farines i derivats	Farina D'Arròs	1,00	Kg
Farines i derivats	Farina De Blat De Moro	1,00	Kg
Farines i derivats	Farina De Cigrons	2,00	Kg
Farines i derivats	Farina De Garrofa	0,50	Kg
Farines i derivats	Farina Espelta	0,50	Kg
Farines i derivats	Farina Integral	5,00	Kg
Farines i derivats	Farina Tempura	1,00	Kg
Farines i derivats	Llevat Cubs	3,00	Kg
Farines i derivats	Llevat Forner	6,00	Kg
Farines i derivats	Llevat Químic	6,00	Kg
Farines i derivats	Llevat Sec	3,00	Kg
Farines i derivats	Maizena	8,00	Kg
Farines i derivats	Midó	0,50	Kg
Farines i derivats	Ordi	0,50	Kg
Farines i derivats	Pa Avió	1,00	Kg
Farines i derivats	Pa Baguette	1,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Farines i derivats	Pa Barra	1,00	Kg
Farines i derivats	Pa de Gambes	2,00	Kg
Farines i derivats	Pa de Motlle sense crosta	13,00	Kg
Farines i derivats	Pa Motlle amb crosta	1,00	Kg
Farines i derivats	Pa Motlle integral	2,00	Kg
Farines i derivats	Pa Pagès	3,00	Kg
Farines i derivats	Pa Ratllat	6,00	Kg
Farines i derivats	Panko	0,50	Kg
Farines i derivats	Puré De Patata	2,00	Kg
Farines i derivats	Rosquilles de Pa	2,00	Kg
Galetes i dolços	Caramels	1,00	Kg
Galetes i dolços	Caramels de cobertura	1,00	Kg
Galetes i dolços	Galetes cruixents	3,00	Kg
Galetes i dolços	Galetes de xocolata	6,00	Kg
Galetes i dolços	Galetes especiades	1,00	Kg
Galetes i dolços	Galetes fines	2,00	Kg
Galetes i dolços	Galetes salades	2,00	Kg
Galetes i dolços	Galetes semidolces	3,00	Kg
Galetes i dolços	Isomalt	1,00	Kg
Galetes i dolços	Massapà	2,00	Kg
Galetes i dolços	Mel	10,00	Kg
Galetes i dolços	Melassa de Canya	1,00	Kg
Galetes i dolços	Melindros secs	2,00	Kg
Galetes i dolços	Melmelada de carbassa	4,00	Kg
Galetes i dolços	Neules	0,50	Kg
Galetes i dolços	Palets de caramel	8,00	Kg
Galetes i dolços	Perles de sucre	2,00	Kg
Galetes i dolços	Praliné	2,00	Kg
Galetes i dolços	Pretzels Palets	40,00	Kg
Galetes i dolços	Torró de Xixona	8,00	Kg
Masses	Crestes	3,00	Kg
Masses	Massa Pizza	6,00	Kg
Masses	Paper d'arròs	2,00	Kg
Masses	Pasta Bric	0,50	Kg
Masses	Pasta Brisée	6,00	Kg
Masses	Pasta Gyoza	0,50	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Masses	Pasta Philo	13,50	Kg
Masses	Pasta Wonton	0,50	Kg
Pastes	Canalons	3,00	Kg
Pastes	Fideus Arròs	1,00	Kg
Pastes	Fideus Fins	3,00	Kg
Pastes	Fideus Soba	1,00	Kg
Pastes	Llacets Colors	2,00	Kg
Pastes	Macarrons	8,00	Kg
Pastes	Noodles D'Ou	0,50	Kg
Pastes	Nyoquis Cuits	8,00	Kg
Pastes	Pasta Conchiglie	2,00	Kg
Pastes	Pasta Rigatoni	0,50	Kg
Pastes	Raviolis D'Espinacs Frescos	8,00	Kg
Pâtisserie productes	Cabell d'Àngel	5,00	Kg
Pâtisserie productes	Clars Pasteuritzades	16,00	L
Pâtisserie productes	Coco Escates	0,50	Kg
Pâtisserie productes	Coco Ratllat	4,00	Kg
Pâtisserie productes	Colorant en Pols	0,05	Kg
Pâtisserie productes	Colorant Gel	0,05	Kg
Pâtisserie productes	Dolç de Llet	3,00	Kg
Pâtisserie productes	Essència de Vainilla	3,00	Kg
Pâtisserie productes	Essències	2,00	Kg
Pâtisserie productes	Estevia	0,50	Kg
Pâtisserie productes	Gelatina	2,00	Kg
Pâtisserie productes	Gelatina de Maduixa	0,50	Kg
Pâtisserie productes	Gelatina Neutra en Pols	0,05	Kg
Pâtisserie productes	Glucosa	3,00	Kg
Pâtisserie productes	Or Làmines	0,50	Kg
Pâtisserie productes	Sucre	167,00	Kg
Pâtisserie productes	Sucre de canya	6,00	Kg
Pâtisserie productes	Sucre De Palma	0,50	Kg
Pâtisserie productes	Sucre Glass	15,00	Kg
Pâtisserie productes	Sucre Llustrat	53,00	Kg
Pâtisserie productes	Sucre Mascavat	0,50	Kg
Pâtisserie productes	Sucre Morè	40,00	Kg
Pâtisserie productes	Sucre Perlat	2,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Pastisseria productes	Vainilla Branca	0,50	Kg
Pastisseria productes	Vainilla Líquida o Pasta	0,05	Kg
Xocolata	Bola d'arròs de Xocolata	0,50	Kg
Xocolata	Bola Xocolata	3,00	Kg
Xocolata	Cacau En Pols	7,00	Kg
Xocolata	Cobertura Blanca	2,00	Kg
Xocolata	Cobertura Blanca 30%	2,00	Kg
Xocolata	Cobertura Negre 70%	5,00	Kg
Xocolata	Cobertura Ruby	2,00	Kg
Xocolata	Cobertura Xocolata Amb Llet	12,00	Kg
Xocolata	Cobertura Xocolata Blanca	37,00	Kg
Xocolata	Cobertura Xocolata Negre	67,00	Kg
Xocolata	Crema de cacau	5,00	Kg
Xocolata	Encenalls Xocolata Negre	4,00	Kg
Xocolata	Llàgrimes de Xocolata	1,00	Kg
Xocolata	Mantega Cacau	6,00	Kg
Xocolata	Mini boles de xocolata	0,50	Kg
Xocolata	Mini gotes de Xocolata	7,00	Kg
Xocolata	Mini xocolatines	0,50	Kg
Xocolata	Xocolata Rajola Llet	3,00	Kg
Xocolata	Xocolata Rajola Negre	0,50	Kg

- **Rebost**

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Begudes, vins i licors	Aigua	34,00	L
Begudes, vins i licors	Aigua amb Gas	5,00	L
Begudes, vins i licors	Aigua Tarongina	2,00	L
Begudes, vins i licors	Amaretto	0,50	L
Begudes, vins i licors	Armagnac	4,00	L
Begudes, vins i licors	Cava Brut	9,00	L
Begudes, vins i licors	Cervesa	4,00	L
Begudes, vins i licors	Conyac	17,00	L
Begudes, vins i licors	Grappa	2,00	L
Begudes, vins i licors	Kirsch	1,00	L
Begudes, vins i licors	Licor cremós	1,00	L
Begudes, vins i licors	Licor de Coco	1,00	L

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Begudes, vins i licors	Licor de Crema Catalana	0,50	L
Begudes, vins i licors	Licor de Menta	0,50	L
Begudes, vins i licors	Licor de taronja	4,00	L
Begudes, vins i licors	Licor sec	2,00	L
Begudes, vins i licors	Limoncello	1,00	L
Begudes, vins i licors	Porto Sec	12,00	L
Begudes, vins i licors	Rom	12,00	L
Begudes, vins i licors	Sake	0,50	L
Begudes, vins i licors	Suc De Mango	2,00	L
Begudes, vins i licors	Suc De Pinya	2,00	L
Begudes, vins i licors	Suc De Taronja	0,50	L
Begudes, vins i licors	Tequila De Maduixa	2,00	L
Begudes, vins i licors	Vermut Blanc	0,50	L
Begudes, vins i licors	Vermut Negre	2,00	L
Begudes, vins i licors	Vi	0,50	L
Begudes, vins i licors	Vi "Mançanilla"	0,50	L
Begudes, vins i licors	Vi Blanc Sec	56,00	L
Begudes, vins i licors	Vi De Marsala	0,50	L
Begudes, vins i licors	Vi Negre	22,00	L
Begudes, vins i licors	Vi Ranci sec	4,00	L
Begudes, vins i licors	Whisky	3,00	L
Begudes, vins i licors	Xerès Dolç	2,00	L
Begudes, vins i licors	Xerès Sec	11,00	L
Conserves i brics	Brou Carn	21,00	L
Conserves i brics	Brou Peix	116,00	L
Conserves i brics	Brou Pollastre	135,00	L
Conserves i brics	Brou Verdura	48,00	L
Conserves i brics	Cafè Soluble	2,00	Kg
Conserves i brics	Cigrons	24,00	Kg
Conserves i brics	Codony	0,50	Kg
Conserves i brics	Cogombre envinagrat	2,00	Kg
Conserves i brics	Cors de Carxofa	1,00	Kg
Conserves i brics	Cubells de Verdures	2,00	Kg
Conserves i brics	Amanida russa	1,00	Kg
Conserves i brics	Espàrrecs Verds	2,00	Kg
Conserves i brics	Llenties Cuites	4,00	Kg
Conserves i brics	Mongeta Cuita	25,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Conserves i brics	Mongetes	0,50	Kg
Conserves i brics	Olivada Negra	0,50	Kg
Conserves i brics	Olives Aragó	8,00	Kg
Conserves i brics	Olives Farcides Verdes	12,00	Kg
Conserves i brics	Olives Senceres Negres	2,00	Kg
Conserves i brics	Olives Senceres Verdes	2,00	Kg
Conserves i brics	Olives Sense Pinyol Negres	12,00	Kg
Conserves i brics	Olives Sense Pinyol Verdes	4,00	Kg
Conserves i brics	Patates fregides	0,50	Kg
Conserves i brics	Pebrot Escalivat	1,00	Kg
Conserves i brics	Pinya Natural	12,00	Kg
Conserves i brics	Remenat Bolets	13,00	Kg
Conserves i brics	Sardines de llauna amb Oli d'Oliva	1,00	Kg
Conserves i brics	Tàperes	3,00	Kg
Conserves i brics	Té Matxa	0,50	Kg
Conserves i brics	Tomàquet Concentrat	9,00	Kg
Conserves i brics	Tomàquet Llauna Pera	7,00	Kg
Conserves i brics	Tomàquet Triturat Cru	2,00	Kg
Conserves i brics	Tomàquet Triturat Cuit/Fregit	2,00	Kg
Conserves i brics	Tonyina Amb Oli	31,00	Kg
Espècies/Condiments	All en Pols	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Ametlla Pols	37,00	Kg
Espècies/Condiments	Anet	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Anet Sec	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Anís	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Arrurruz	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Bicarbonat Sòdic	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Caiena	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Canyella Branca	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Canyella Pols	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Cardamom	1,00	Kg
Espècies/Condiments	Ceps Deshidratats Secs	1,00	Kg
Espècies/Condiments	Cerfull	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Clau	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Comí	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Comí De Prat	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Coriandre	1,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Espècies/Condiments	Coriandre Molt	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Cúrcuma	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Curri	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Flocs De Civada	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Flocs de civada integrals	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Flocs De Xile Sec	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Fonoll Llavor Sec	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Garam Masala	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Gelatina en pols	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Gingebre Molt	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Llavors Coriandre	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Llavors De Fonoll	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Llavors De Lli	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Llavors de Rosella	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Llavors Mill Torrat	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Matalafuga	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Miso	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Moixernons Secs	4,00	Kg
Espècies/Condiments	Nou Moscada Sencera	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Nyores	3,00	Kg
Espècies/Condiments	Pasta De Curri Vermell	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Pasta De Festuc	3,00	Kg
Espècies/Condiments	Pasta De Full	17,00	Kg
Espècies/Condiments	Pasta De Tamarinde	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Pebre Blanc Sencer	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Pebre De Caiena	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Pebre De Colors	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Pebre De Jamaica	1,00	Kg
Espècies/Condiments	Pebre De Sichuan	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Pebre Negre Sencer	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Pebre Rosa	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Pebre Vermell Dolç	1,00	Kg
Espècies/Condiments	Pebre Vermell Dolç Fumat	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Quatre Espècies	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Safrà Fil	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Sal En Escates	2,00	Kg
Espècies/Condiments	Sal Fumada	31,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Espècies/Condiments	Sal Gruixuda	63,00	Kg
Espècies/Condiments	Sal marina en escates	0,05	Kg
Espècies/Condiments	Sal Negre	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Sal Rosa	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Sèsam	1,00	Kg
Espècies/Condiments	Sèsam Cru	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Sèsam Negre	0,50	Kg
Espècies/Condiments	Xile En Pols	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Alga Agar Agar	4,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Alga Kombu	0,05	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Alga Nori	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Cirera Confitada Verda	2,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Cirera Confitada Vermella	6,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura Albercoc	14,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura de Cirera	5,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura De Fígues	2,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura De Fruits Del Bosc	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura De Llimona	4,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura de Mores	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura De Nabius	1,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura De Pinya	4,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura De Taronja	4,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura Gerds	7,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Confitura Maduixa	2,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Figa Seca	3,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Fruita Confitada	6,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Fruita Deshidratada	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Fruits Del Bosc Deshidratats	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Gerds Deshidratats	1,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Gingebre Confitat	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Litxis En Almívar	5,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Llimona Confitada	3,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Maduixa Deshidratada	1,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Marrons Glacés	7,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Pinya Deshidratada	0,50	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Plàncton Marí	0,05	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Préssec En Almívar	3,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Fruita deshidratada i confitada	Pruna Sense Pinyol	49,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Puré Fruites	7,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Taronja Confitada	31,00	Kg
Fruita deshidratada i confitada	Tomàquet Sec En Oli	4,00	Kg
Fruita seca	Albercoc Sec	41,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Crua	7,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Crua Amb Pell	2,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Crua Pelada	3,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Granet	2,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Granet Crocant	10,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Laminada	9,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Palet	2,00	Kg
Fruita seca	Ametlla Torrada	5,00	Kg
Fruita seca	Anacard	2,00	Kg
Fruita seca	Avellanes Torrades	2,00	Kg
Fruita seca	Blat de moro torrat	0,50	Kg
Fruita seca	Cacauets Crus	2,00	Kg
Fruita seca	Cacauets Torrats	2,00	Kg
Fruita seca	Castanya	1,00	Kg
Fruita seca	Castanyes Naturals	15,00	Kg
Fruita seca	Festucs Crus	11,00	Kg
Fruita seca	Festucs Pelats	5,00	Kg
Fruita seca	Festucs Torrats	0,50	Kg
Fruita seca	Garapinyades	5,00	Kg
Fruita seca	Nadius Secs	2,00	Kg
Fruita seca	Nous	8,00	Kg
Fruita seca	Nous Pacanes	4,00	Kg
Fruita seca	Nous Pelades	2,00	Kg
Fruita seca	Panses De Corinti	6,00	Kg
Fruita seca	Panses Sultanes	4,00	Kg
Fruita seca	Pinyons	20,00	Kg
Fruita seca	Pipes Carbassa Pelades	0,50	Kg
Fruita seca	Pipes Girasol Pelades Crues	0,50	Kg
Herbes	Alfàbrega	2,00	Kg
Herbes	Brot De Remolatxa	0,50	Kg
Herbes	Brots De Ruca	0,50	Kg
Herbes	Brots Germinats d'alfals	0,50	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Herbes	Brots Tendres	1,00	Kg
Herbes	Citronella	2,00	Kg
Herbes	Espígol	10,00	Kg
Herbes	Estragó Fresc	0,50	Kg
Herbes	Estragó Sec	0,05	Kg
Herbes	Farigola	3,00	Kg
Herbes	Farigola Seca	0,05	Kg
Herbes	Fulla Llima Quefir	5,00	Kg
Herbes	Herbes Provençals	0,50	Kg
Herbes	Llorer	0,50	Kg
Herbes	Menta	1,00	Kg
Herbes	Orenga Seca	1,00	Kg
Herbes	Romaní	1,00	Kg
Herbes	Sajolida	0,05	Kg
Làctics	Crema Agra	4,00	L
Làctics	Crema de Llet	179,00	L
Làctics	Crema de Llet Vegetal	33,00	L
Làctics	Crema Fresca	5,00	L
Làctics	Crema fresca 30%	2,00	Kg
Làctics	logurt De Soja	2,00	Kg
Làctics	logurt Grec Sense Sucre	12,00	Kg
Làctics	logurt Natural	8,00	Kg
Làctics	Llet Arròs	0,50	L
Làctics	Llet Avellana	4,00	L
Làctics	Llet Condensada	2,00	L
Làctics	Llet D'Ametlles	5,00	L
Làctics	Llet De Civada	2,00	L
Làctics	Llet De Coco	5,00	L
Làctics	Llet En Pols	0,50	L
Làctics	Llet Evaporada	4,00	L
Làctics	Llet Soja	2,00	L
Làctics	Llet Vaca	178,00	L
Làctics	Llet Vegetal	7,00	L
Làctics	Mantega	196,00	Kg
Làctics	Margarina Especial Full	13,00	Kg
Llegums i cereals	Arròs Basmati	6,00	Kg
Llegums i cereals	Arròs Bomba	17,00	Kg

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Llegums i cereals	Arròs Carnaroli	8,00	Kg
Llegums i cereals	Arròs Inflat	0,50	Kg
Llegums i cereals	Arròs Integral	1,00	Kg
Llegums i cereals	Arròs Llarg	0,50	Kg
Llegums i cereals	Arròs Salvatge	0,50	Kg
Llegums i cereals	Arròs Sushi	3,00	Kg
Llegums i cereals	Bulgur	0,50	Kg
Llegums i cereals	Cuscús	4,00	Kg
Llegums i cereals	Llentia vermella	0,50	Kg
Llegums i cereals	Llenties Pardines	11,00	Kg
Llegums i cereals	Polenta	2,00	Kg
Llegums i cereals	Quinoa	3,00	Kg
Llegums i cereals	Semolina	2,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Brou de carn de vaca	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Crema Cacauet	1,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Crema De Castanyes	24,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Crema de llimona	5,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Ketchup	4,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Maionesa	47,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Mirin	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Miso Pasta Vermella/Blanca	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Mostassa	6,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Mostassa de llavors	11,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Oli Coco	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Oli De Blat De Moro	8,00	L
Oli, vinagre, salses	Oli De Cacauet	3,00	L
Oli, vinagre, salses	Oli De Caiena	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Oli De Sèsam	3,00	L
Oli, vinagre, salses	Oli De Tòfona Negra	1,00	L
Oli, vinagre, salses	Oli D'Oliva	106,00	L
Oli, vinagre, salses	Oli D'Oliva Verge	47,00	L
Oli, vinagre, salses	Oli Girasol	28,00	L
Oli, vinagre, salses	Paté De Salmó	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Pesto Rosso	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Salsa anglesa	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Salsa De Peix	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Salsa D'Ostres	2,00	L

Família	Producte	Consum	Unitat de mesura
Oli, vinagre, salses	Salsa Soja	7,00	L
Oli, vinagre, salses	Seitan	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Soja	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Tabasco	0,05	L
Oli, vinagre, salses	Tahina	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Tahini Negre	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Tofu Fresc	3,00	Kg
Oli, vinagre, salses	Vinagre Balsàmic De Mòdena	7,00	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre D'Arròs	10,00	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre De Malta	1,00	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre De Poma	4,00	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre De Sidra	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre De Xeres	2,00	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre Vi Blanc	7,00	L
Oli, vinagre, salses	Vinagre Vi Negre	1,00	L
Oli, vinagre, salses	Wasabi	0,50	Kg
Oli, vinagre, salses	Xarop D'Agave	0,50	L
Oli, vinagre, salses	Xarop D'Auró	3,00	L

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0026250
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de Prescripcions Tècniques contracte subministrament Queviures E.D

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Laia Franco Ortiz(TCAT)	Gerenta de Serveis de Feminismes i Igualtat	Signa	08/05/2026 09:15

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
8834b60f25c03e4c0fe9	https://seuelectronica.diba.cat	