



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS APLICABLE AL CONTRATO DE SUMINISTRO DE VÍVERES POR EL DEPARTAMENTO DE COCINA DE LA ESCOLA DE LA DONA.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es fijar las prescripciones técnicas (en adelante, PPT) que regularán la contratación de una empresa que suministre los víveres que se relacionan en la descripción del suministro.

2. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO

2.1 Descripción y características

Las categorías de los productos que son objeto del suministro se relacionan a continuación:

Categoría	Familia
1. Carne y charcutería	Aves Cerdo, ternera y cordero Charcutería
2. Fruta y verdura	Fruta fresca Verduras y hortalizas
3. Pescado y marisco	Pescado fresco, congelado y marisco Pesca salada
4. Pan, harinas y pastelería	Harinas y derivados Galletas y dulces Masas Pastas Pastelería Chocolate
5. Despensa	Bebidas, vinos y licores Conservas y briks Especias y condimentos Fruta deshidratada y confitada Fruta seca Hierbas Lácteos Legumbres y cereales Aceite, vinagre y salsas



A efectos informativos, en el anexo 1 del presente pliego, se detalla la relación de productos y cantidades anuales consumidas en el último ejercicio precedente por cada una de las categorías y familias.

Los productos suministrados tendrán que cumplir las condiciones establecidas en el presente pliego en cuanto a embalaje y etiquetado (apartado 2.2), transporte (apartado 2.3) y la normativa vigente sobre sanidad alimentaria indicada en el apartado 3.

En cada pedido efectuado por el Departamento de Cocina se concretarán los aspectos operativos del suministro, tales como la unidad de suministro y la cantidad requerida, así como, en su caso, la presentación del producto, incluyendo el tipo de corte o preparación (por ejemplo: entero, en cuartos, en filetes, sin espina o en rodajas) y la forma de envasado o distribución del producto.

Estos aspectos se determinarán de acuerdo con lo que se establece en el apartado 4.2 del presente pliego, relativo a la presentación y calidad del producto.

2.2 Embalaje y etiquetado

Los materiales de envasado y embalado y los productos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos, así como las frutas y verduras, cumplirán todas las normas de higiene, y particularmente:

- No podrán alterar las características organolépticas del producto.
- No podrán transmitir sustancias nocivas para la salud humana.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos.

Los materiales empleados por el embalaje y el envasado estarán fabricados con materias primas que cumplirán las siguientes condiciones:

- No transmitir a los productos con que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los productos.
- No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.

El etiquetado deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el embalaje deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.



El etiquetado debe especificar:

- Denominación del producto, instrucciones para la conservación en su caso, lista de ingredientes, identificación de la empresa, contenido neto, identificación del lote de fabricación, fechas del producto y fecha de caducidad.

Los productos deben cumplir la normativa en etiquetado según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

2.3 Transporte

Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres estarán fabricados y equipados de manera que puedan mantener las temperaturas exigidas durante la totalidad del transporte.

Si se utiliza gel para refrigerar los productos frescos deberá garantizarse la evacuación del agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos.

Las superficies interiores del medio de transporte presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.

Asimismo, los productos deberán ser transportados en vehículos o contenedores que estén limpios y desinfectados. No podrán ser transportados con otros productos que puedan afectar a su salubridad o que puedan contaminarlos si no están provistos de un envase que garantice una protección satisfactoria.

La normativa aplicable será el RD 237/2000 (BOE 65 de 16/3/2000), por el que se establecen las especificaciones técnicas para cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada, y todas sus correcciones, modificaciones, sustituciones y derogaciones, hasta la última modificación (Anexo 4.3.d), por Orden ITU/1468/2024, de 11 de diciembre (Ref. BOE-A-2024-27081).

Los vehículos destinados por el contratista para el transporte de los bienes objeto del suministro deberán disponer de un distintivo ambiental de como mínimo eficiencia catalogada tipo B. Este distintivo deberá ser el emitido por la Dirección General de



Tráfico del Ministerio del Interior tal y como se recoge en la cláusula 2.2 (Condiciones especiales de ejecución) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

3. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANIDAD ALIMENTARIA

Cada uno de los productos objeto del presente contrato debe cumplir en todo momento la normativa vigente sobre sanidad alimentaria: por un lado el Reglamento N.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y del otro el Reglamento (CE) N.º 853/2004 del Parlamento y del Consejo del 29 de abril de 2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ambas en su versión consolidada.

Deberá cumplirse también el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, que regula y flexibiliza determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

La Diputación podrá realizar controles de calidad bromatológicos de los alimentos que considere adecuados y con una frecuencia mínima trimestral.

4. PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS PEDIDOS

La unidad administrativa de la Escola de la Dona podrá realizar tantos pedidos como sean necesarios a la semana por correo electrónico o por cualquier otro medio de comunicación que se acuerde, especificando la fecha y hora de entrega de los productos.

En los pedidos, cada artículo estará descrito con un número de código y una denominación, que el proveedor debe utilizar para el albarán que debe entregar al hacer la descarga de los artículos.

4.1 Periodicidad y horario de las entregas

Los plazos de entrega, en caso de que no se indique otro superior al pedido, serán de 24 horas si la comunicación se realiza antes de las 15:00 horas, y de 48 horas en caso contrario.

El personal del proveedor realizará la descarga de los productos hasta la cuarta

planta, donde está la cocina de la Escola de la Dona (Espacio Francesca Bonnemaison, Sant Pere Més Baix 7, 08003 Barcelona) dentro del horario establecido.

Se establecen dos tipos de periodicidad según la categoría de los productos dado que las instalaciones de la cocina de la Escola de la Dona y su capacidad de almacenamiento son muy limitadas:

Periodicidad	Horario	Categoría
A	Lunes, martes, miércoles y jueves de 8:00 a 8:30 horas	1. Carne y charcutería
		2. Fruta y verdura
		3. Pescado y marisco
B	Una vez por semana a convenir con el profesorado	4. Pan, harinas y pastelería
		5. Despensa

El transportista avisará al responsable de la recepción de los artículos y le entregará el género y el albarán. Este responsable también constatará si el vehículo de transporte de la empresa contratista cuenta con distintivo ambiental mínimo de tipo B o superior si ha puntuado en el criterio 4 de la cláusula 1.11 del PCAP.

En el caso de que la cantidad de algún producto servido no llegue a la cantidad que se pedía, la empresa contratista suministrará la parte restante antes de las 14:00 horas del mismo día. El mismo criterio se aplicará para aquellos productos que sean rechazados por falta de calidad u otras circunstancias fijadas en este Pliego.

Para hacer frente a situaciones especiales sobrevenidas, el Departamento de Cocina podrá efectuar pedidos por razones de urgencia (no más de dos al mes) antes de las 9:00 horas, que deberán ser servidas en un plazo no superior a 8 horas.

4.2 Presentación y calidad del producto

Cada entrega debe ir acompañada de un albarán que debe contener:

- Código del producto.
- Denominación.
- Precio por unidad de medida con IVA.
- Importe de la entrega con IVA.

Y específicamente por los productos de:

- Periodicidad "A":



- La cantidad del producto, expresada en la unidad de suministro del pedido efectuado.
 - El corte del producto (entero, en cuartos, en filetes, sin espina, a rodajas...)
 - Envasado - Distribución de la cantidad global de producto en una o varias partes.
- Periodicidad "B":
 - La cantidad y envasado.

Los productos suministrados deberán ser de calidad adecuada para el consumo y para su uso en actividades formativas de cocina, y deberán presentar las características de frescura, integridad, conservación y presentación propias de cada tipo de producto, sin alteraciones, deterioro ni defectos que comprometan su calidad o uso previsto.

Sin perjuicio de las especificaciones concretas que se puedan indicar en cada pedido, y atendiendo a las categorías y familias de productos definidas en el apartado 2.1 del presente pliego, los víveres suministrados deberán cumplir, como mínimo, las siguientes condiciones generales de calidad:

1) Carne y charcutería

a) Aves

- Las carnes de aves de corral deberán presentar un aspecto fresco, con coloración uniforme y propia de la especie.
- No se admitirán piezas con hematomas, manchas oscuras, exceso de humedad, mucosidades ni olores extraños.
- La carne debe ser firme al tacto, sin partes blandas ni fibras deshechas.
- En piezas enteras o parcialmente troceadas, deberá mantenerse la integridad anatómica del corte indicado en el pedido.
- Los productos elaborados de aves de corral deberán presentar una masa homogénea, sin separación de grasa ni exudación de agua.

b) Cerdo, ternera y cordero

- Las carnes frescas tendrán que corresponder a piezas debidamente limpias, sin restos de sangre coagulada, cartílagos sobrantes o huesos fragmentados.
- El color, textura y olor tendrán que ser característicos de cada especie y pieza.



- No se admitirán carnes con oxidación, decoloración, exudación excesiva ni signos de congelación previa.
- En piezas cortadas o fileteadas, el corte deberá ser limpio y regular, respetando el grosor solicitado.
- Los productos cárnicos destinados a estofar o guisar tendrán que mantener la proporción adecuada de músculo y tejido conjuntivo para garantizar su uso culinario.

c) Charcutería

- Los productos de charcutería deberán presentar una textura propia del producto, sin grietas, mohos no propios ni desecación excesiva.
- En los productos frescos, no se admitirán olores ácidos, rancios o de alteración microbiana.
- Los productos curados o madurados tendrán que mostrar una maduración homogénea, sin manchas internas ni exudaciones anormales.
- Los quesos deberán conservar la estructura y humedad propias de su tipo (fresco, tierno, madurado), sin separación anómala de suero.

2) Fruta y verdura

a) Fruta fresca

- Las piezas deberán ser enteras, sanas y limpias, sin golpes, picaduras, podredumbres ni fisuras profundas.
- El grado de maduración deberá ser el adecuado para el consumo o uso culinario previsto.
- La pulpa deberá ser firme, jugosa y sin harinosidad, y la piel no deberá presentar arrugas ni zonas oscurecidas.
- Las piezas tendrán que presentar un tamaño y calibre razonablemente homogéneos dentro de cada entrega.

b) Verduras y hortalizas

- Deberán ser frescas, limpias y exentas de defectos que afecten a su calidad.
- Las verduras de hoja tendrán que presentar hojas turgentes, sin marchitamientos, manchas ni mucosidades.
- Las hortalizas de raíz y tubérculos tendrán que estar bien formadas, sin brotes excesivos ni manchas verdes.
- Las setas frescas deberán tener olor agradable, textura firme y ausencia de zonas húmedas o viscosas.



- Los productos cortados o preparados tendrán que mantener un corte limpio, sin oxidación ni exceso de humedad.

3) Pescado y marisco

a) Pescado fresco, congelado y marisco

- El pescado fresco deberá presentar aspecto brillante, carne firme y olor fresco de mar.
- No se admitirán piezas con ojos hundidos, branquias oscuras, piel apagada o textura flácida.
- Los filetes o lomos deberán tener un color homogéneo, sin manchas ni desgarros.
- El marisco deberá presentar caparazones íntegros y carne firme, sin olores anómalos.
- En el caso de los productos congelados, no se admitirán piezas con exceso de escarcha, quemaduras por frío, deshidratación ni indicios de descongelación previa, y deberán conservar, una vez descongeladas, una textura y aspecto propios de la especie.

b) Pesca salada

- Los productos desalados tendrán que presentar un grado de salinidad adecuado, sin exceso ni defecto.
- El producto deberá presentar una textura consistente, sin fibras quebradizas ni coloraciones anormales.
- No se admitirán olores desagradables ni signos de fermentación.

4) Pan, harinas y pastelería

a) Harinas y derivados

- Las harinas tendrán que estar secas, homogéneas y libres de aglomeraciones, sin presencia de grumos duros, insectos, fragmentos extraños ni polvo excesivo.
- El color y la finura tendrán que ser propios del tipo de harina (trigo, integral, arroz, maíz, etc.), sin oscurecimientos ni manchas anormales.
- No se admitirán olores extraños, especialmente olores a rancio o humedad.

b) Galletas y dulces

- Deberán presentar una textura adecuada, sin roturas excesivas ni humedades.



- No se admitirán productos con humedades no propias, enganches ni deformaciones.
- El color y el aroma tendrán que ser característicos del producto, sin oscurecimientos, manchas irregulares ni olores extraños.
- No se admitirán sabores rancios, ni indicios de oxidación en productos que contengan grasas o frutos secos.

c) Masas

- Las masas frescas o refrigeradas deberán ser flexibles y uniformes, sin grietas ni resecamientos.
- No se admitirán masas con fermentaciones no controladas, inflamientos anormales ni olores ácidos o alcohólicos.
- Las láminas tendrán que ser regulares y manejables, sin adherencias excesivas ni fragilidad exagerada.
- El color y la textura tendrán que ser propios del tipo de masa, sin zonas oscurecidas ni manchas

d) Pastas

- Las pastas secas tendrán que ser enteras, íntegras y sin fisuras, con forma definida y color uniformemente distribuido.
- No se admitirán productos con roturas masivas, polvo excesivo ni fragilidad anormal.
- Las pastas frescas deberán mantener una elasticidad adecuada, sin enganches excesivos ni ablandamientos.
- El producto no tendrá que presentar olores extraños ni alteraciones visibles

e) Pastelería

- Los ingredientes y preparados de pastelería tendrán que presentar una textura homogénea y estable, sin separaciones de fases no propias.
- No se admitirán cristalizaciones anómalas en azúcares, jarabes, cremas o preparados similares.
- Los productos pastosos o semilíquidos tendrán que mantener una consistencia regular, sin grumos ni solidificaciones irregulares.
- El color y el aroma tendrán que ser propios del producto, sin indicios de alteración.

f) Chocolate

- Deberá presentar un color uniforme y un brillo adecuado, propio de su tipo.



- No se admitirán manchas blanquecinas excesivas (grasa o azúcar) ni signos evidentes de mala conservación.
- La textura deberá ser compacta y regular, sin ablandamientos, grietas ni deformaciones.
- El aroma y el sabor deben ser limpios y característicos, sin notas extrañas ni rancidez.

5) Despensa

a) Bebidas, vinos y licores

- Los productos tendrán que presentar una claridad y transparencia propias, sin turbideces ni precipitaciones no justificadas por el tipo de bebida.
- No se admitirán olores extraños, sabores alterados ni gasificaciones no propias del producto.
- El color deberá ser estable y homogéneo, sin variaciones anormales.

b) Conservas y briks

- No se admitirán envases con abolladuras, hinchamientos, óxido, escapes o deformaciones visibles.
- El contenido deberá mantener color, textura y sabor propios del producto, sin descomposiciones ni separaciones anormales.
- No se admitirán líquidos turbios, espumas ni sedimentos no justificados por el tipo de conserva.

c) Especies y condimentos

- Deberán presentar aroma intenso y característico, así como un color vivo y homogéneo.
- No se admitirán productos con humedad, empedramientos, polvo excesivo ni presencia de cuerpos extraños.
- El sabor deberá ser limpio, sin notas extrañas ni ranciedad.

d) Fruta deshidratada y confitada

- Las piezas tendrán que ser limpias, enteras o cortadas regularmente, con flexibilidad propia del producto.
- No se admitirán cristalizaciones excesivas, apelmazamientos ni humedades impropias.
- El color y el aroma tendrán que ser estables y característicos, sin oscurecimientos anormales.



e) Fruta seca

- Deberá presentar olor fresco, sin rancidez ni notas extrañas.
- No se admitirá la presencia de insectos, larvas, telarañas o fragmentos extraños.
- Las piezas deberán estar enteras o regularmente troceadas, sin polvo excesivo.

f) Hierbas

- Las hierbas frescas deberán conservar aroma intenso, color vivo y turgencia, sin marchitamientos ni oscurecimientos.
- Las hierbas secas tendrán que estar libres de polvo excesivo, humedades y aglomeraciones, con hojas o fragmentos bien definidos.
- No se admitirán olores apagados ni alteraciones apreciables.

g) Lácteos

- Deberán presentar una textura homogénea y estable, sin separaciones anómalas de suero.
- No se admitirán grumos, gelificaciones irregulares ni sabores extraños.
- El color y el aroma tendrán que ser propios del tipo de producto, sin alteraciones organolépticas.

h) Aceite, vinagre y salsas

- Los productos deberán presentar un aspecto homogéneo, sin sedimentos, turbideces ni separaciones de fases no propias.
- En los aceites, no se admitirán olores ni sabores rancios, ni indicios de oxidación o alteración.
- Las salsas y preparados líquidos o semilíquidos tendrán que mantener una textura estable, sin grumos, coagulaciones ni separaciones anormales.
- Los vinagres tendrán que conservar las características organolépticas propias, sin aromas extraños ni alteraciones apreciables.

En cualquier caso, todos los productos deberán cumplir la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria indicada en el apartado 3 del presente pliego, así como las condiciones de presentación y entrega establecidas en este apartado 4.2.

El/la jefe/a del Departamento de Cocina revisará la cantidad de los productos recibidos y comprobará la coincidencia entre el pedido y la entrega, asimismo podrá realizar

controles de calidad de los alimentos que considere adecuados, y con la frecuencia que estime oportuna.

Cualquier anomalía en la calidad del producto, detectada por medio de dichos controles de calidad, y que comporte incumplimiento del contrato, será penalizada de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 2.6 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

ANEXO 1. RELACIÓN DE PRODUCTOS Y CANTIDADES ANUALES CONSUMIDAS EN EL ÚLTIMO EJERCICIO PRECEDENTE A EFECTOS INFORMATIVOS

- **Carne y Charcutería**

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Aves	Pato muslo Confitado	17,00	Kg
Aves	Pato Magret	11,00	Kg
Aves	Jamón de pato	3,00	Kg
Aves	Hígado graso de pato mi-cuit	6,00	Kg
Aves	Pavo	45,00	Kg
Aves	Codornices	55,00	Kg
Aves	Huevos	373,00	Kg
Aves	Picantón	9,00	Kg
Aves	Pintada	4,00	Kg
Aves	Carcasa de pollo	22,00	Kg
Aves	Pollo muslo	10,00	Kg
Aves	Pollo pechuga	135,00	Kg
Aves	Pollo entero	95,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Butifarra Cruda	20,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Butifarra de arroz	1,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Buey Carne picada	2,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Bresaola a rodajas	3,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Conejo	43,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Carne picada	33,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Costilla	28,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Solomillo	17,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Lomo	3,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Chuletas	3,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Pies de Cerdo Cocidos	23,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Filete	0,50	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cerdo Salchichas	2,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Carne Estofado	32,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Carne Picada	20,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Aguja	7,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Filete	3,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Casquerías	4,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Fricandó	10,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Jarrete	8,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Huesos	5,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Culata	36,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Ternera Rosbif	13,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cordero Costillas	15,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cordero Pierna	19,00	Kg
Cerdo, ternera y cordero	Cordero Paletilla	8,00	Kg
Charcutería	Panceta ahumada	6,00	Kg
Charcutería	Panceta "Ibérica"	4,00	Kg
Charcutería	Panceta Curada	23,00	Kg
Charcutería	Panceta Fresca	6,00	Kg
Charcutería	Foie Gras	14,00	Kg
Charcutería	Queso Emmental Rallado	18,00	Kg
Charcutería	Queso Parmesano Rallado	9,00	Kg
Charcutería	Queso Azul	3,00	Kg
Charcutería	Queso Brie	5,00	Kg
Charcutería	Queso Burrata	0,50	Kg
Charcutería	Queso Cabra Fresco	1,00	Kg
Charcutería	Queso Camembert	3,00	Kg
Charcutería	Queso Cheddar	4,00	Kg
Charcutería	Queso Comté	3,00	Kg
Charcutería	Queso Crema	65,00	Kg
Charcutería	Queso de Cabra	2,00	Kg
Charcutería	Queso Emmental	2,00	Kg
Charcutería	Queso de rulo de Cabra	2,00	Kg
Charcutería	Queso Feta	13,00	Kg
Charcutería	Queso Fresco	1,00	Kg
Charcutería	Queso Gorgonzola	5,00	Kg
Charcutería	Queso Gruyere Rallado	3,00	Kg
Charcutería	Queso Havarti	1,00	Kg
Charcutería	Queso Mascarpone	27,00	Kg
Charcutería	Queso Mozzarella	11,00	Kg
Charcutería	Queso Parmesano en Polvo	1,00	Kg
Charcutería	Queso Parmesano Virutas	1,00	Kg
Charcutería	Queso Pecorino Sardo	0,50	Kg
Charcutería	Queso Quark	8,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Charcutería	Queso Rallado Comté	1,00	Kg
Charcutería	Queso Ricotta	11,00	Kg
Charcutería	Queso Rocafort	3,00	Kg
Charcutería	Queso Tierno Burgos	2,00	Kg
Charcutería	Queso Tête de Moine	2,00	Kg
Charcutería	Manteca de cerdo	5,00	Kg
Charcutería	Mortadela	3,00	Kg
Charcutería	Huesos de Jamón	8,00	Kg
Charcutería	Jamón Cocido	5,00	Kg
Charcutería	Jamón Ibérico	4,00	Kg
Charcutería	Jamón Ibérico virutas	6,00	Kg
Charcutería	Jamón País	12,00	Kg
Charcutería	Salchichas Frankfurt	0,50	Kg
Charcutería	Sobrasada	2,00	Kg
Charcutería	Chorizo	1,00	Kg

- **Fruta y verdura**

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Fruta fresca	Albaricoques	2,00	Kg
Fruta fresca	Alquequenje	0,50	Kg
Fruta fresca	Pomelo	3,00	Kg
Fruta fresca	Carambola	3,00	Kg
Fruta fresca	Cereza	15,00	Kg
Fruta fresca	Cereza Amarena	1,00	Kg
Fruta fresca	Kumquat	3,00	Kg
Fruta fresca	Dátil	1,00	Kg
Fruta fresca	Higo	5,00	Kg
Fruta fresca	Fruta de la Pasión	9,00	Kg
Fruta fresca	Frutos Rojos	8,00	Kg
Fruta fresca	Frambuesas	10,00	Kg
Fruta fresca	Grosella	9,00	Kg
Fruta fresca	Kiwi	2,00	Kg
Fruta fresca	Lichis	1,00	Kg
Fruta fresca	Lima	12,00	Kg
Fruta fresca	Limón	133,00	Kg
Fruta fresca	Fresa	8,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Fruta fresca	Fresón	11,00	Kg
Fruta fresca	Mandarina	12,00	Kg
Fruta fresca	Mango	33,00	Kg
Fruta fresca	Melón	105,00	Kg
Fruta fresca	Mora	4,00	Kg
Fruta fresca	Arándanos	7,00	Kg
Fruta fresca	Nectarina	4,00	Kg
Fruta fresca	Papaya	1,00	Kg
Fruta fresca	Pera Conferencia	33,00	Kg
Fruta fresca	Pera Invierno o italiana	4,00	Kg
Fruta fresca	Piña	32,00	Kg
Fruta fresca	Plátano	3,00	Kg
Fruta fresca	Manzana Golden	5,00	Kg
Fruta fresca	Manzana Granny	2,00	Kg
Fruta fresca	Manzana Reineta	1,00	Kg
Fruta fresca	Manzana Royal Gala	24,00	Kg
Fruta fresca	Melocotón de Viña	2,00	Kg
Fruta fresca	Ciruelas Con Hueso	0,50	Kg
Fruta fresca	Ciruelas Negras	1,00	Kg
Fruta fresca	Uva Blanca	7,00	Kg
Fruta fresca	Uva Negra	3,00	Kg
Fruta fresca	Tamarindo	3,00	Kg
Fruta fresca	Naranja	58,00	Kg
Fruta fresca	Tomate dorado	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Berenjena	60,00	Kg
Verdura y hortalizas	Ajo Negro	0,05	Kg
Verdura y hortalizas	Ajos tiernos	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Ajos	24,00	Kg
Verdura y hortalizas	Aguacate	38,00	Kg
Verdura y hortalizas	Apio	29,00	Kg
Verdura y hortalizas	Guindilla	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Maíz	4,00	Kg
Verdura y hortalizas	Acelga china	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Acelgas	5,00	Kg
Verdura y hortalizas	Acelgas Rave	5,00	Kg
Verdura y hortalizas	Setas Mezcla	6,00	Kg
Verdura y hortalizas	Setas Gírgola	10,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Verdura y hortalizas	Setas de San Jorge	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Setas Trompeta de la muerte	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Setas Shiitake	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Brócoli Verde	3,00	Kg
Verdura y hortalizas	Canónigo	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Calabaza	9,00	Kg
Verdura y hortalizas	Calabaza pelada en dados	4,00	Kg
Verdura y hortalizas	Calabacín	90,00	Kg
Verdura y hortalizas	Alcachofa	53,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolla Deshidratada	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolla de invierno	3,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolla Morada	14,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolla Tierna	33,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolla Roja	6,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolla China	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Cebollas	274,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebolletas	11,00	Kg
Verdura y hortalizas	Cebollino	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Pepino	14,00	Kg
Verdura y hortalizas	Col	14,00	Kg
Verdura y hortalizas	Col Kale	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Coliflor	24,00	Kg
Verdura y hortalizas	Berros	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Lechuga de Hoja de roble verde	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Lechuga Francesa	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Lechuga Iceberg	3,00	Kg
Verdura y hortalizas	Lechuga Larga	39,00	Kg
Verdura y hortalizas	Chalota	17,00	Kg
Verdura y hortalizas	Escarola	4,00	Kg
Verdura y hortalizas	Espàrrago Verde	4,00	Kg
Verdura y hortalizas	Espinaca Congelada	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Espinaca Fresca de Bolsa	16,00	Kg
Verdura y hortalizas	Espinacas en Manojó	16,00	Kg
Verdura y hortalizas	Haba Congelada	5,00	Kg
Verdura y hortalizas	Flores Comestibles	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Hinojo Fresco	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Jengibre Fresco	3,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Verdura y hortalizas	Perejil	9,00	Kg
Verdura y hortalizas	Palmito	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Mézclum	5,00	Kg
Verdura y hortalizas	Judía Tierna Perona	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Judía Tierna Redonda Fina	7,00	Kg
Verdura y hortalizas	Boniato	13,00	Kg
Verdura y hortalizas	Colmenillas	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Nabo	16,00	Kg
Verdura y hortalizas	Orégano Fresco	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Zanahoria	98,00	Kg
Verdura y hortalizas	Zanahorias Baby	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patata Blanca	30,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patata Buffet	48,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patata Kennebec	26,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patata Monalisa	147,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patata Nueva	9,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patata Violeta	12,00	Kg
Verdura y hortalizas	Patatas Pequeñas	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Pimiento Amarillo	5,00	Kg
Verdura y hortalizas	Pimiento Piquillo	6,00	Kg
Verdura y hortalizas	Pimiento Verde	7,00	Kg
Verdura y hortalizas	Pimiento Rojo	72,00	Kg
Verdura y hortalizas	Guisante Desgranado	8,00	Kg
Verdura y hortalizas	Guisantes Extrafinos	17,00	Kg
Verdura y hortalizas	Puerros	21,00	Kg
Verdura y hortalizas	Remolacha Cruda	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Rebozuelo	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Rúcula	3,00	Kg
Verdura y hortalizas	Rúcula Baby	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Salvia Fresca	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Trufa	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Tomate Ensalada Verde	0,50	Kg
Verdura y hortalizas	Tomate de Rama	52,00	Kg
Verdura y hortalizas	Tomate Cherry	19,00	Kg
Verdura y hortalizas	Tomate de Montserrat	4,00	Kg
Verdura y hortalizas	Tomate de Pera	60,00	Kg
Verdura y hortalizas	Tomates Maduros	241,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Verdura y hortalizas	Tomates Mini de Colores	2,00	Kg
Verdura y hortalizas	Champiñones	22,00	Kg
Verdura y hortalizas	Chile Poblano	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Chile Rojo	1,00	Kg
Verdura y hortalizas	Chirivías	9,00	Kg

- **Pescado y marisco**

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Pescado fresco, congelado y marisco	Calamar	57,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Calamarcito	4,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Caviar de Salmón	2,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Almeja	78,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Cangrejo	12,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Cigala	5,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Cigala Congelada	17,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Cabracho	4,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Gamba	6,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Gamba Congelada	25,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Gamba Cola Congelada	29,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Gamba Cola Pelada	20,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Gamba Pelada	5,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Erizo de Mar	2,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Langosta	8,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Langostino	2,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Langostino Congelado	60,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Langostinos Cocidos	12,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Langostinos Cocidos Salados	15,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Lubina	40,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Merluza	47,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Mejillones	32,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Dorada	18,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Ostra	0,50	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Pescado Azul	58,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Pescado de Roca	34,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Pulpo Cocido	4,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Rape a Rodajas	12,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Rape Filete	0,50	Kg

Pescado fresco, congelado y marisco	Rape Entero	5,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Rabas	8,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Salmón	17,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Salmón Ahumado	10,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Boquerón	0,50	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Rape Cola	7,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Sepia	6,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Surimi Fresco	0,50	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Atún	10,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Trucha Río	3,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Rodaballo	4,00	Kg
Pescado fresco, congelado y marisco	Vieira	1,00	Kg
Pesca salada	Anchoas	2,00	Kg
Pesca salada	Bacalao Desmigado Desalado	5,00	Kg
Pesca salada	Bacalao Desmigado Seco	2,00	Kg
Pesca salada	Bacalao Ahumado	1,00	Kg
Pesca salada	Bacalao Morro Desalado	28,00	Kg
Pesca salada	Bacalao Penca Desalado	6,00	Kg

- **Pan, harinas y pastelería**

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Harinas y derivados	Bastoncillos Rústicos	0,50	Kg
Harinas y derivados	Harina	275,00	Kg
Harinas y derivados	Harina Arrowroot	0,50	Kg
Harinas y derivados	Harina de Arroz	1,00	Kg
Harinas y derivados	Harina de Maíz	1,00	Kg
Harinas y derivados	Harina de Garbanzos	2,00	Kg
Harinas y derivados	Harina de Algarroba	0,50	Kg
Harinas y derivados	Harina Espelta	0,50	Kg
Harinas y derivados	Harina Integral	5,00	Kg
Harinas y derivados	Harina Tempura	1,00	Kg
Harinas y derivados	Levadura Cubos	3,00	Kg
Harinas y derivados	Levadura Panadero	6,00	Kg
Harinas y derivados	Levadura Química	6,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Harinas y derivados	Levadura Seca	3,00	Kg
Harinas y derivados	Maizena	8,00	Kg
Harinas y derivados	Almidón	0,50	Kg
Harinas y derivados	Cebada	0,50	Kg
Harinas y derivados	Pan Avión	1,00	Kg
Harinas y derivados	Pan Baguette	1,00	Kg
Harinas y derivados	Pan Barra	1,00	Kg
Harinas y derivados	Pan de Gambas	2,00	Kg
Harinas y derivados	Pan de Molde sin corteza	13,00	Kg
Harinas y derivados	Pan de Molde con corteza	1,00	Kg
Harinas y derivados	Pan Molde integral	2,00	Kg
Harinas y derivados	Pan Pagés	3,00	Kg
Harinas y derivados	Pan Rallado	6,00	Kg
Harinas y derivados	Panko	0,50	Kg
Harinas y derivados	Puré de Patata	2,00	Kg
Harinas y derivados	Rosquillas de Pan	2,00	Kg
Galletas y dulces	Caramelos	1,00	Kg
Galletas y dulces	Caramelos de Cobertura	1,00	Kg
Galletas y dulces	Galletas Crujientes	3,00	Kg
Galletas y dulces	Galletas de Chocolate	6,00	Kg
Galletas y dulces	Galletas Especiadas	1,00	Kg
Galletas y dulces	Galletas Finas	2,00	Kg
Galletas y dulces	Galletas Saladas	2,00	Kg
Galletas y dulces	Galletas Semidulces	3,00	Kg
Galletas y dulces	Isomalt	1,00	Kg
Galletas y dulces	Mazapán	2,00	Kg
Galletas y dulces	Miel	10,00	Kg
Galletas y dulces	Melaza de Caña	1,00	Kg
Galletas y dulces	Melindros Secos	2,00	Kg
Galletas y dulces	Mermelada de Calabaza	4,00	Kg
Galletas y dulces	Barquillos	0,50	Kg
Galletas y dulces	Palitos de Caramelo	8,00	Kg
Galletas y dulces	Perlas de Azúcar	2,00	Kg
Galletas y dulces	Praliné	2,00	Kg
Galletas y dulces	Pretzels Palitos	40,00	Kg
Galletas y dulces	Turrón de Jijona	8,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Masas	Empanadillas	3,00	Kg
Masas	Masa Pizza	6,00	Kg
Masas	Papel de Arroz	2,00	Kg
Masas	Pasta Brick	0,50	Kg
Masas	Pasta Brisa	6,00	Kg
Masas	Pasta Gyoza	0,50	Kg
Masas	Pasta Philo	13,50	Kg
Masas	Pasta Wonton	0,50	Kg
Pastas	Canelones	3,00	Kg
Pastas	Fideos Arroz	1,00	Kg
Pastas	Fideos Finos	3,00	Kg
Pastas	Fideos Soba	1,00	Kg
Pastas	Lacitos Colores	2,00	Kg
Pastas	Macarrones	8,00	Kg
Pastas	Noodles de Huevo	0,50	Kg
Pastas	Ñoquis cocidos	8,00	Kg
Pastas	Pasta Conchiglie	2,00	Kg
Pastas	Pasta Rigatoni	0,50	Kg
Pastas	Raviolis de Espinacas Frescos	8,00	Kg
Productos de pastelería	Cabello de Ángel	5,00	Kg
Productos de pastelería	Claras Pasteurizadas	16,00	L
Productos de pastelería	Coco Escamas	0,50	Kg
Productos de pastelería	Coco Rallado	4,00	Kg
Productos de pastelería	Colorante En Polvo	0,05	Kg
Productos de pastelería	Colorante Gel	0,05	Kg
Productos de pastelería	Dulce de Leche	3,00	Kg
Productos de pastelería	Esencia de Vainilla	3,00	Kg
Productos de pastelería	Esencias	2,00	Kg
Productos de pastelería	Estevia	0,50	Kg
Productos de pastelería	Gelatina	2,00	Kg
Productos de pastelería	Gelatina de Fresa	0,50	Kg
Productos de pastelería	Gelatina Neutra en Polvo	0,05	Kg
Productos de pastelería	Glucosa	3,00	Kg
Productos de pastelería	Oro Láminas	0,50	Kg
Productos de pastelería	Azúcar	167,00	Kg
Productos de pastelería	Azúcar de caña	6,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Productos de pastelería	Azúcar de Palma	0,50	Kg
Productos de pastelería	Azúcar Glas	15,00	Kg
Productos de pastelería	Azúcar Lustre	53,00	Kg
Productos de pastelería	Azúcar Mascabado	0,50	Kg
Productos de pastelería	Azúcar Moreno	40,00	Kg
Productos de pastelería	Azúcar Perlado	2,00	Kg
Productos de pastelería	Vainilla Rama	0,50	Kg
Productos de pastelería	Vainilla Líquida o Pasta	0,05	Kg
Chocolate	Bola de Arroz de Chocolate	0,50	Kg
Chocolate	Bola Chocolate	3,00	Kg
Chocolate	Cacao en Polvo	7,00	Kg
Chocolate	Cobertura Blanca	2,00	Kg
Chocolate	Cobertura Blanca 30%	2,00	Kg
Chocolate	Cobertura Negra 70%	5,00	Kg
Chocolate	Cobertura Ruby	2,00	Kg
Chocolate	Cobertura Chocolate Con Leche	12,00	Kg
Chocolate	Cobertura Chocolate Blanco	37,00	Kg
Chocolate	Cobertura Chocolate Negro	67,00	Kg
Chocolate	Crema de Cacao	5,00	Kg
Chocolate	Virutas Chocolate Negro	4,00	Kg
Chocolate	Lágrimas de Chocolate	1,00	Kg
Chocolate	Manteca Cacao	6,00	Kg
Chocolate	Mini Bolas de chocolate	0,50	Kg
Chocolate	Mini Gotas de Chocolate	7,00	Kg
Chocolate	Mini Chokolatinas	0,50	Kg
Chocolate	Chocolate con Leche Tableta	3,00	Kg
Chocolate	Chocolate Negro Tableta	0,50	Kg

- **Despensa**

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Bebidas, vinos y licores	Agua	34,00	L
Bebidas, vinos y licores	Agua con Gas	5,00	L
Bebidas, vinos y licores	Agua de Azahar	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Amaretto	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Armagnac	4,00	L
Bebidas, vinos y licores	Cava Brut	9,00	L

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Bebidas, vinos y licores	Cerveza	4,00	L
Bebidas, vinos y licores	Coñac	17,00	L
Bebidas, vinos y licores	Grappa	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Kirsch	1,00	L
Bebidas, vinos y licores	Licor Cremoso	1,00	L
Bebidas, vinos y licores	Licor de Coco	1,00	L
Bebidas, vinos y licores	Licor de Crema Catalana	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Licor de Menta	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Licor de Naranja	4,00	L
Bebidas, vinos y licores	Licor Seco	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Limoncello	1,00	L
Bebidas, vinos y licores	Oporto Seco	12,00	L
Bebidas, vinos y licores	Ron	12,00	L
Bebidas, vinos y licores	Sake	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Zumo de Mango	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Zumo de Piña	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Zumo de Naranja	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Tequila de Fresa	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Vermut Blanco	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Vermut Negro	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Vino	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Vino "Manzanilla"	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Vino Blanco Seco	56,00	L
Bebidas, vinos y licores	Vino de Marsala	0,50	L
Bebidas, vinos y licores	Vino Negro	22,00	L
Bebidas, vinos y licores	Vino Rancio Seco	4,00	L
Bebidas, vinos y licores	Whisky	3,00	L
Bebidas, vinos y licores	Jerez Dulce	2,00	L
Bebidas, vinos y licores	Jerez Seco	11,00	L
Conservas y briks	Caldo Carne	21,00	L
Conservas y briks	Caldo Pescado	116,00	L
Conservas y briks	Caldo Pollo	135,00	L
Conservas y briks	Caldo Verduras	48,00	L
Conservas y briks	Café Soluble	2,00	Kg
Conservas y briks	Garbanzos	24,00	Kg
Conservas y briks	Membrillo	0,50	Kg
Conservas y briks	Pepinillo en Vinagre	2,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Conservas y briks	Corazón de Alcachofa	1,00	Kg
Conservas y briks	Cubos de Verduras	2,00	Kg
Conservas y briks	Ensalada rusa	1,00	Kg
Conservas y briks	Espárragos Verdes	2,00	Kg
Conservas y briks	Lentejas Cocidas	4,00	Kg
Conservas y briks	Judía Cocida	25,00	Kg
Conservas y briks	Judías	0,50	Kg
Conservas y briks	Olivada Negra	0,50	Kg
Conservas y briks	Olivas Aragón	8,00	Kg
Conservas y briks	Olivas Rellenas Verdes	12,00	Kg
Conservas y briks	Olivas Enteras Negras	2,00	Kg
Conservas y briks	Olivas Enteras Verdes	2,00	Kg
Conservas y briks	Olivas Sin Hueso Negras	12,00	Kg
Conservas y briks	Olivas Sin Hueso Verdes	4,00	Kg
Conservas y briks	Patatas Fritas	0,50	Kg
Conservas y briks	Pimiento Escalivado	1,00	Kg
Conservas y briks	Piña Natural	12,00	Kg
Conservas y briks	Revuelto de Setas	13,00	Kg
Conservas y briks	Sardinas de Lata con Aceite de Oliva	1,00	Kg
Conservas y briks	Alcaparras	3,00	Kg
Conservas y briks	Té Matcha	0,50	Kg
Conservas y briks	Tomate Concentrado	9,00	Kg
Conservas y briks	Tomate Lata Pera	7,00	Kg
Conservas y briks	Tomate Triturado Crudo	2,00	Kg
Conservas y briks	Tomate Triturado Cocido/Frito	2,00	Kg
Conservas y briks	Atún Con Aceite	31,00	Kg
Especias/Condimentos	Ajo en Polvo	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Almendra en Polvo	37,00	Kg
Especias/Condimentos	Eneldo	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Eneldo Seco	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Anís	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Arrurruz	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Bicarbonato Sódico	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Cayena	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Canela Rama	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Canela Polvo	0,50	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Especias/Condimentos	Cardamomo	1,00	Kg
Especias/Condimentos	Boletus Deshidratados Secos	1,00	Kg
Especias/Condimentos	Perifollo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Clavo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Comino	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Comino de Prado	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Cilantro	1,00	Kg
Especias/Condimentos	Cilantro Molido	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Cúrcuma	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Curri	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Copos de Avena	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Copos de Avena Integrales	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Copos de Chile Seco	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Semillas de Hinojo Secas	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Garam Masala	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Gelatina en Polvo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Jengibre Molido	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Semillas de Cilantro	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Semillas de Hinojo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Semillas de Lino	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Semillas de Amapola	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Semillas de Mijo Tostado	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Malahúva	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Miso	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Setas Secas	4,00	Kg
Especias/Condimentos	Nuez Moscada Entera	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Ñoras	3,00	Kg
Especias/Condimentos	Pasta de Curri Rojo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Pasta de Pistacho	3,00	Kg
Especias/Condimentos	Hojaldre	17,00	Kg
Especias/Condimentos	Pasta de Tamarindo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Pimienta Blanca Entera	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Pimienta de Cayena	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Pimienta de Colores	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Pimienta de Jamaica	1,00	Kg
Especias/Condimentos	Pimienta de Sichuan	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Pimienta Negra Entera	0,05	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Especias/Condimentos	Pimienta Rosa	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Pimentón Dulce	1,00	Kg
Especias/Condimentos	Pimentón Dulce Ahumado	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Cuatro Especies	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Azafrán en Hebra	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Sal en Escamas	2,00	Kg
Especias/Condimentos	Sal Ahumada	31,00	Kg
Especias/Condimentos	Sal Gorda	63,00	Kg
Especias/Condimentos	Sal Marina en Escamas	0,05	Kg
Especias/Condimentos	Sal Negra	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Sal Rosa	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Sésamo	1,00	Kg
Especias/Condimentos	Sésamo Crudo	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Sésamo Negro	0,50	Kg
Especias/Condimentos	Chile en Polvo	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Alga Agar Agar	4,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Alga Kombu	0,05	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Alga Nori	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Cereza Confitada Verde	2,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Cereza Confitada Roja	6,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Albaricoque	14,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Cereza	5,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Higos	2,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Frutos Del Bosque	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Limón	4,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Moras	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Arándanos	1,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Piña	4,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Naranja	4,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Frambuesa	7,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Confitura de Fresa	2,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Higo Seco	3,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Fruta Confitada	6,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Fruta Deshidratada	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Frutos del Bosque Deshidratados	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Frambuesas Deshidratadas	1,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Fruta deshidratada y confitada	Jengibre Confitado	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Lichis en Almíbar	5,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Limón Confitado	3,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Fresa Deshidratada	1,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Castañas Confitadas	7,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Piña Deshidratada	0,50	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Plancton Marino	0,05	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Melocotón en Almíbar	3,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Ciruela Sin Hueso	49,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Puré Frutas	7,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Naranja Confitada	31,00	Kg
Fruta deshidratada y confitada	Tomate Seco en Aceite	4,00	Kg
Fruta seca	Albaricoque Seco	41,00	Kg
Fruta seca	Almendra Cruda	7,00	Kg
Fruta seca	Almendra Cruda con Piel	2,00	Kg
Fruta seca	Almendra Cruda Pelada	3,00	Kg
Fruta seca	Almendra Granito	2,00	Kg
Fruta seca	Almendra Granito Crocante	10,00	Kg
Fruta seca	Almendra Laminada	9,00	Kg
Fruta seca	Almendra Palitos	2,00	Kg
Fruta seca	Almendra Tostada	5,00	Kg
Fruta seca	Anacardo	2,00	Kg
Fruta seca	Avellanas Tostadas	2,00	Kg
Fruta seca	Maíz tostado	0,50	Kg
Fruta seca	Cacahuets Crudos	2,00	Kg
Fruta seca	Cacahuets Tostados	2,00	Kg
Fruta seca	Castaña	1,00	Kg
Fruta seca	Castañas Naturales	15,00	Kg
Fruta seca	Pistachos Crudos	11,00	Kg
Fruta seca	Pistachos Pelados	5,00	Kg
Fruta seca	Pistachos Tostados	0,50	Kg
Fruta seca	Garrapiñadas	5,00	Kg
Fruta seca	Arándanos Secos	2,00	Kg
Fruta seca	Nueces	8,00	Kg
Fruta seca	Nueces Pecanas	4,00	Kg
Fruta seca	Nueces Peladas	2,00	Kg
Fruta seca	Pasas de Corinto	6,00	Kg

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Fruta seca	Pasas Sultanas	4,00	Kg
Fruta seca	Piñones	20,00	Kg
Fruta seca	Pipas Calabaza Peladas	0,50	Kg
Fruta seca	Pipas Girasol Peladas Crudas	0,50	Kg
Hierbas	Albahaca	2,00	Kg
Hierbas	Brotos de Remolacha	0,50	Kg
Hierbas	Brotos de Rúcula	0,50	Kg
Hierbas	Brotos Germinados de alfalfa	0,50	Kg
Hierbas	Brotos Tiernos	1,00	Kg
Hierbas	Citronela	2,00	Kg
Hierbas	Lavanda	10,00	Kg
Hierbas	Lavanda Fresca	0,50	Kg
Hierbas	Estragón Seco	0,05	Kg
Hierbas	Tomillo	3,00	Kg
Hierbas	Tomillo Seco	0,05	Kg
Hierbas	Hoja Lima Kéfir	5,00	Kg
Hierbas	Hierbas Provenzales	0,50	Kg
Hierbas	Laurel	0,50	Kg
Hierbas	Menta	1,00	Kg
Hierbas	Orégano Seco	1,00	Kg
Hierbas	Romero	1,00	Kg
Hierbas	Ajedrea	0,05	Kg
Lácteos	Crema Agria	4,00	L
Lácteos	Crema de Leche	179,00	L
Lácteos	Crema de Leche Vegetal	33,00	L
Lácteos	Crema Fresca	5,00	L
Lácteos	Crema Fresca 30%	2,00	Kg
Lácteos	Yogur de Soja	2,00	Kg
Lácteos	Yogur Griego Sin Azúcar	12,00	Kg
Lácteos	Yogur Natural	8,00	Kg
Lácteos	Leche Arroz	0,50	L
Lácteos	Leche Avellana	4,00	L
Lácteos	Leche Condensada	2,00	L
Lácteos	Leche de Almendras	5,00	L
Lácteos	Leche de Avena	2,00	L
Lácteos	Leche de Coco	5,00	L
Lácteos	Leche en Polvo	0,50	L

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Lácteos	Leche Evaporada	4,00	L
Lácteos	Leche Soja	2,00	L
Lácteos	Leche Vaca	178,00	L
Lácteos	Leche Vegetal	7,00	L
Lácteos	Mantequilla	196,00	Kg
Lácteos	Margarina Especial Hojaldre	13,00	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Basmati	6,00	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Bomba	17,00	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Carnaroli	8,00	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Inflado	0,50	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Integral	1,00	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Largo	0,50	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Salvaje	0,50	Kg
Legumbres y cereales	Arroz Sushi	3,00	Kg
Legumbres y cereales	Bulgur	0,50	Kg
Legumbres y cereales	Cuscús	4,00	Kg
Legumbres y cereales	Lenteja roja	0,50	Kg
Legumbres y cereales	Lentejas Pardinias	11,00	Kg
Legumbres y cereales	Polenta	2,00	Kg
Legumbres y cereales	Quinoa	3,00	Kg
Legumbres y cereales	Sémola	2,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Caldo de carne de vaca	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Crema Cacahuete	1,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Crema de Castañas	24,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Crema de Limón	5,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Ketchup	4,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Mayonesa	47,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Mirin	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Miso Pasta Roja/Blanca	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Mostaza	6,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Mostaza de Semillas	11,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Coco	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Maíz	8,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Cacahuete	3,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Cayena	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Sésamo	3,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Trufa Negra	1,00	L

Familia	Producto	Consumo	Unidad de medida
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Oliva	106,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Oliva Virgen	47,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Aceite de Girasol	28,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Paté de Salmón	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Pesto rojo	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Salsa inglesa	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Salsa de Pescado	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Salsa de Ostras	2,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Salsa Soja	7,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Seitán	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Soja	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Tabasco	0,05	L
Aceite, vinagre, salsas	Tahini	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Tahini Negro	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Tofu Fresco	3,00	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre Balsámico De Módena	7,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre de Arroz	10,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre de Malta	1,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre de Manzana	4,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre de Sidra	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre de Jerez	2,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre Vino Blanco	7,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Vinagre Vino Negro	1,00	L
Aceite, vinagre, salsas	Wasabi	0,50	Kg
Aceite, vinagre, salsas	Jarabe de Agave	0,50	L
Aceite, vinagre, salsas	Jarabe de Arce	3,00	L



DILIGENCIA

Hago constar que el presente texto es una traducción al castellano de la versión en catalán del pliego de Prescripciones Técnicas Particulares que rige la contratación del suministro de víveres por el Departamento de Cocina de la Escola de la Dona, aprobado por decreto (núm. 7948) de la Presidencia Delegada del Área de Servicios Generales y Transición Digital, de fecha 9 de junio de 2026.

En caso de discrepancia entre la versión en catalán y en castellano, prevalecerá la versión en catalán.

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0026250
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Pliego de Prescripciones Técnicas contrato suministro Víveres E.D

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Laia Franco Ortiz(TCAT)	Gerenta de Serveis de Feminismes i Igualtat	Signa	10/06/2026 14:01

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
7307732b87f65d1916bc	https://seuelectronica.diba.cat	

