

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN (BEBIDAS, FRESCOS Y ELABORADOS), PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE CETURSA SIERRA NEVADA, S.A.

CE181960039/25

Contenido

1. CETURSA SIERRA NEVADA, S.A.	3
2. OBJETO	3
3. JUSTIFICACIÓN CAMBIOS	6
4. PROCESO MEJORA O ALCANCE Y CONDICIONES CON PROVEEDORES	7
5. Tabla de artículos con precios máximos, formatos y consumo estimado de años anteriores.	10
6. CONDICIONES PARTICULARES EN LA EJECUCIÓN	30
CRITERIOS DE VALORACIÓN	31

1. CETURSA SIERRA NEVADA, S.A.

Cetursa Sierra Nevada, S.A. -en adelante, Cetursa- es la empresa pública andaluza que explota y gestiona la Estación de Esquí, Snowboard y Montaña de Andalucía.

La principal visión de Cetursa es la de situar a la estación de Esquí, Snowboard y Montaña de Sierra Nevada como un referente turístico nacional y continuar siendo una de las mejores estaciones de esquí y snowboard de Europa que promueve el ocio y la actividad deportiva en sus instalaciones, siempre respetando los valores medioambientales del entorno protegido en el que se realiza la mayor parte de su actividad.

En el artículo 2º de sus Estatutos, referente al Objeto Social, expone:

1. Constituye el objeto social de la Sociedad Anónima del Sector Público Andaluz, la organización, proyección, gestión, desarrollo, explotación comercial, promoción y difusión, conservación y mantenimiento del Área esquiable de Sierra Nevada, de las edificaciones, construcciones, terrenos y otros elementos propios, arrendados o cedidos, así como la de eventos deportivos, de carácter nacional y/o internacional, y aquellas otras actividades relacionadas con el turismo y el deporte de la nieve o la montaña.

La actividad desarrollada por Cetursa es un importante motor del empleo y generador de riqueza para los pueblos y ciudades de su entorno, creando puestos de trabajo directo e indirecto, ayudando a luchar contra la despoblación en la provincia de Granada y, por supuesto, en Andalucía. De su sostenibilidad y de su capacidad de creación de empleo, inversión y valor añadido dependen muchas economías familiares y Pymes de nuestra comunidad.

Los proyectos de inversión en remontes, pistas, restaurantes, hoteles, maquinaria y equipamientos en el dominio esquiable o en la zona urbana son vitales para la economía del entorno de Sierra Nevada, que en muchos casos es circular. Cetursa ha facturado en 2023 más de 42 millones de euros con 700 puestos de trabajo directo, siendo ésta una de las mayores relaciones entre número de empleados y facturación de la provincia.

El Plan Estratégico Sierra Nevada 2020-2030, apuesta por la sostenibilidad medioambiental, económica y social como pilares fundamentales del devenir futuro de la Estación de Esquí, Snowboard y Montaña de Sierra Nevada, que es uno de los destinos más importantes para el turismo de invierno en Granada, Andalucía y España, teniendo el privilegio de haber sido incorporada a un Espacio Natural Protegido de gran valor.

El Plan Estratégico promueve actuaciones en todas las áreas de gestión de la estación: medio ambiente, nieve producida, pistas, remontes, urbanización de Pradollano, responsabilidad social y coordinación institucional; planteando actuaciones para la reducción de la huella de carbono, la movilidad sostenible en la urbanización de Pradollano, y defiende la eficiencia en la gestión de los recursos hídricos, la gestión de residuos y la mejora paisajística del entorno.

2. OBJETO

El objeto de este contrato es la licitación del suministro de la mercancía utilizada en nuestras líneas de negocios de Restauración, parte primordial en el Plan Estratégico de la Compañía.

Cetursa tiene entre las actividades de su objeto social, la explotación de negocios hoteleros y de restauración, lo que se realiza en concurrencia competitiva en el mercado, es por ello por lo que debe asegurar unos estándares mínimos de calidad para garantizar la máxima satisfacción de nuestros clientes.

Mediante licitación abierta se contratarán proveedores para el suministro de alimentación, bebidas, frescos y elaborados, además de un cuarto grupo para el consumo de productos químicos, dividiéndose la licitación en los 5 lotes detallados a continuación:

Los lotes serán:

Lote 1: Agua especial.

Lote 2: Café e infusiones.

Lote 3: Seco, fresco y congelados.

Lote 4: Frutas y verduras frescas.

Lote 5: Snack Patatas.

Los artículos que componen los 5 lotes se detallan en la tabla del anexo 1, en dicha tabla se especifican los artículos con sus precios máximos y formato de referencia (unidades, litros o kilos), así mismo se incluyen las prescripciones técnicas con las condiciones y objetivos del suministro, de manera que todas y cada una de las propuestas presentadas deberán ajustarse a cada una de las condiciones que establece Cetursa.

Estos lotes se distribuyen de la siguiente manera por tipología de producto, los importes estimados para una anualidad en función de consumos de años anteriores no son cifras vinculantes para Cetursa, únicamente se facturarán los productos realmente consumidos a los precios de las ofertas aceptadas.

En los lotes se indica una previsión del gasto dentro del período comprendido desde el 1 de octubre de 2025, hasta el 30 de septiembre de 2026 integrando la temporada de explotación de invierno (desde noviembre hasta abril ambos incluidos) y verano (julio y agosto), en los que se concretan la actividad comercial y de venta.

TABLA 1

(*) Valor calculado en función de los consumos de los años anteriores. Cantidades expresadas con dos decimales

N.º	RESUMEN LOTES	TOTAL €
1	Agua especial	6.000,00 €
2	Cafés e infusiones	83.248,27 €
3	Seco, fresco y congelado	888.790,23 €
4	Frutas y verduras fresca	75.051,98 €
5	Snack patatas	57.466,65 €

Total, importe aproximado suministros lotes anual: **1.110.557,13 euros**, IVA excluido.

En los lotes se indica una previsión del gasto dentro del período comprendido desde el 1 de octubre de 2025, hasta el 30 de septiembre de 2026, integrando la temporada de explotación de invierno (octubre, noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo y abril) y verano (julio y agosto), en los que se concretan la actividad comercial y de venta.

El gasto calculado se corresponde con medias anuales orientativas, sin que exista compromiso de contratación de cantidad mínima ni máxima por parte de Cetursa. De hecho, la contratación podría resultar ser cero, si así se dieran las circunstancias (por ejemplo, condiciones meteorológicas que condicionen la apertura de los establecimientos, o circunstancias especiales debidas, por ejemplo, a la pandemia). Este hecho, en ningún caso supondría penalización alguna para Cetursa. Los proveedores podrán presentar oferta a un solo lote, varios de ellos, o al conjunto de la licitación.

TABLA Nº 2

N.º	GRUPO DE LOTES	N.º ARTICULOS POR LOTE	Nº MAXIMO DE PRODUCTOS NO OFERTADOS POR LOTE	Nº MAXIMO PROVEEDOR POR OFERTA
1	Agua especial	1	0	1
2	Cafés e infusiones	22	0	1
3	Seco, fresco y congelado	608	0	1
4	Frutas y verduras fresca	93	0	1
5	Snack patatas	11	0	1

Precio de contrato

El importe máximo de licitación (IML): **1.110.557,13 €** para el conjunto de los lotes licitado, estimado en función de los consumos anuales estimados según el funcionamiento de los establecimientos en pasados años, se puede calcular a partir de la siguiente tabla, y asciende a un importe estimado, para el periodo de un año, de euros (IVA EXCLUIDO).

Según se deduce de la tabla, presupuesto base de licitación (PBL) se puede estimar, para el período de un año (1, año) a la cantidad de **1.314.876,65 €, IVA INCLUIDO**.

El contrato podrá ser objeto de posibles modificaciones, cuando se produzca cualquier variación, modificación de consumo, sustitución o aparición de nuevos modelos de la lista de los artículos contratados, de acuerdo con las circunstancias previstas en el presente pliego, incrementado hasta un porcentaje máximo de un 20% sobre el presupuesto base de licitación, durante la ejecución del suministro.

Teniendo esto en cuenta, el valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 2.665.337,11 € (SIN IVA), correspondientes al importe del contrato, teniendo en cuenta la duración inicial del mismo, que se prevé una posible prórroga e incrementado en el porcentaje de la modificación posible del contrato (20%).

El proveedor percibirá en concepto de retribución por los suministros realizados, el importe correspondiente a la solicitud (pedido) que curse Cetursa conforme al precio correspondiente en el momento de la realización del pedido, siempre que dicho precio haya sido validado expresamente por Cetursa.

Dicha cantidad será abonada al proveedor una vez que el suministro haya sido efectuado y validado por el personal de Cetursa.

La ejecución del suministro, tal y como se explica posteriormente, se registrará por un sistema de precios FIJOS POR AÑO.

Los precios se expresarán en euros, con un número máximo de dos decimales.

En este precio unitario estarán incluidos todos los costes asociados a la prestación del suministro.

En dicho importe se incluyen todos los gastos derivados de la licitación, formalización y exacto cumplimiento del contrato y su extinción, así como de la correcta ejecución de su objeto, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, el cual será repercutido en la factura reglamentaria exigida por la Legislación Fiscal Vigente.

Los pagos se realizarán en un plazo máximo de treinta (30) días después de la validación de la factura correspondiente

Tipo IVA	Consumo estimado por año €	Consumo estimado por año IVA incluido €
4%	75.051,98 €	78.054,06€
10%	146.714,92 €	161.386,41 €
21%	888.790,23 €	1.075.436,18 €
Total 1 año	1.110.557,13 €	1.314.876,65 €
IML 1 Año	1.110.557,13 €	1.314.876,65 €
PBL 1 Año	1.110.557,13 €	1.314.876,65 €

3. JUSTIFICACIÓN CAMBIOS

Desde noviembre de 2022, Cetursa. utiliza como sistema de gestión en Hostelería, Hiopos. Con él se gestionan las ventas de todos nuestros Restaurantes y desde hace un año también se gestionan nuestros almacenes, pedidos y compras. A su vez, nuestro sistema centraliza e integra todos los ficheros de ventas y los manda a nuestro ERP. Se han implementado diversos flujos con el fin de mejorar los procesos de trabajo de nuestro departamento, consiguiendo una mayor eficiencia y control del sistema.

Una vez que todo se encuentra ya implementado y en producción, surgen nuevas necesidades y mejoras de diversos procesos del departamento. Con el fin de optimizar la comunicación con nuestros clientes y con el fin de mejorar la experiencia de usuario y agilizar los procesos de venta, se pretende aumentar las funcionalidades de Hiopos así como la mejora de nuestros procesos, en este contexto se decide llevar a cabo la unificación de lotes, para reducir de una forma considerablemente el volumen de los albaranes generados en temporadas pasadas, el número tan alto de dichos documentos ha contribuido a ralentizar la recepción de la mercancía, así como todos aquellos procesos en los que se involucran el uso de estos, tales como la mecanización y la facturación.

Actualmente estamos realizando un desarrollo *ad hoc* para solventar toda la problemática que tenemos en la gestión de pedidos de Restauración. Se está implementando un *software* diseñado “a medida” para la entidad, con alcance funcional en las solicitudes de compra, ciclos de aprobación y retiradas de mercancías, con nuestro portal web de compras y proveedores, y con las interfaces de comunicaciones ya existentes. Nuestra herramienta permite realizar una traza desde el momento que se hace un pedido por el usuario, hasta que dicho pedido es recibido. Conecta con nuestro sistema de control de almacén, portal de logística, con nuestro portal de comunicación con los proveedores, y por último con nuestro propio ERP SAP BO.

Hasta la fecha se ha trabajado con un total de 45 proveedores y 65 lotes, el número tan elevado de proveedores y lotes ha hecho que aumente la complejidad de manera exponencial a la hora de gestionar los pedidos, tanto a la hora de lanzarlos, un pedido por cada proveedor, a la hora de recepcionarlos en nuestras instalaciones, y a la hora de servirlos nosotros en cada uno de nuestros negocios. En plena temporada, cuando nuestros negocios están abiertos hay horas en las que no se pueden colapsar ni la zona de recepción de mercancía, que se encuentra en el único parking de la estación, ni nuestros medios mecánicos, como son el telecabina y la silla, y que son la única manera de transportar los suministros a pie de pista, donde están ubicados nuestros restaurantes, esto hace que la franja horaria para recepcionar todos estos proveedores sea pequeña y más compleja que en un negocio situado a pie de calle.

Unificar, centralizar y reducir el número de proveedores favorece directamente a nuestra empresa y a las que nos suministran, se evitan largas colas de proveedores en la recepción, las colas en los medios mecánicos para distribuir nuestra mercancía en los restaurantes de la estación, así como también se minimiza el consumo de papel.

Con este nuevo sistema de proveedores se obtiene:

- Reducir los albaranes en más un 30 %, además de contribuir con nuestro medio ambiente, el proceso de recepción de mercancía será considerablemente más rápido y con menos probabilidad de error, mecanizar los albaranes supondrán también menor tiempo para nuestro personal, por lo que el número de personas para estos trabajos tan mecánicos pasarían de 3 a 1, de esta manera podemos invertir el tiempo de nuestros empleados en labores más productivas.
- Mayor agilidad en el traslado de material a borreguiles, al tener un único proveedor la mercancía llegará más unificada, siendo más fácil el recuento en la recepción y su posterior distribución, tanto si es desde Pradollano a la zona de borreguiles como el propio traslado dentro de borreguiles entre los diferentes establecimientos (14)
- Una considerable reducción de albaranes (papel), hoy en día se generan casi 3000 albaranes, la estimación nuestra es que con nuestro nuevo proceso se minimiza el número de albaranes en un del 25 %.
- Reducir los problemas de suministro, un número tan elevado de proveedores ralentizaba en muchas ocasiones los propios suministros, si un proveedor no podía proporcionar un determinado artículo, tardaba en servirlo una semana como mínimo. En nuestro sistema de recepción y para evitar la aglomeración de colas, cada proveedor tenía asignado unos días en concreto, intentando siempre evitar que se solaparan y colapsar nuestra zona de recepción (parking de la estación). Con este número tan pequeño de proveedores, todos nos pueden suministrar de lunes a viernes, teniendo así la gran ventaja de poder recibir mercancía cualquier día de la semana sin tener que esperar de 10 a 15 días para el siguiente suministra, esto a su vez nos evita la posibilidad de dejar a los establecimientos desabastecidos.
- A pesar de tener un sistema de turnos, el número tan alto de proveedores hacía que en el mismo día coincidiesen de 10 a 15 proveedores, llegando casi siempre a colapsar tanto la recepción como la mecanización de albaranes, con este nuevo proceso, un mismo proveedor traerá toda la mercancía con un solo albarán, evitamos colas de camiones, y el número de albaranes diferentes, esto hará que la recepción sea mucho más sencilla y rápida.
- Al bajar el número de albaranes se reduce el personal en almacén y administración, este personal podrá ser ubicado en zonas de más carga de trabajo.
- Nuestra relación del personal de compras con el/los proveedores también mejorarían, ahora mismo hay que contactar con los 45 proveedores, algo tediosos y que lleva mucho tiempo, al tener un proveedor único se mejora la relación y es más fácil que el adjudicatario conozca nuestras necesidades diarias.

4. PROCESO MEJORA O ALCANCE Y CONDICIONES CON PROVEEDORES

Con el fin de poner en funcionamiento los nuevos cambios en el sistema en el menor tiempo posible, se ha realizado un análisis previo de todos los procesos que se necesitarán, de manera que se han establecido una serie de especificaciones, requisitos y características técnicas que quedarán reflejadas en este documento.

A continuación, se indica de forma resumida, las funciones de cada uno de los procesos de mejora, así como los procedimientos que deben quedar cubiertos.

- **PEDIDOS:** el adjudicatario recibirá el pedido a través de una plataforma propia de Cetursa y nunca por ningún otro medio. Una vez recibido la solicitud de pedido, el adjudicatario enviará su confirmación a través de dicha plataforma, y en un plazo máximo de 6 horas la solicitud será revisada, aprobada o cancelada. En el caso de no disponer de algún artículo en concreto, o de toda la totalidad de dicho artículo, se informará a través de la plataforma, de manera que Cetursa podrá solicitar la compra a otro proveedor diferente, aunque no sea el adjudicatario.
- **PLAZO DE ENTREGA:** Una vez aprobada la solicitud, el pedido deberá ser suministrado en nuestro almacén en un plazo máximo de 24 horas.
- El horario de recepción de mercancía será de lunes a viernes, de 7:00 de la mañana a 11:00. Si coincidieran con día festivo, la recepción pasará al anterior o posterior día de la entrega. En todo caso, este horario podrá ser modificado previo acuerdo por ambas partes.
- La entrega de la mercancía aun cuando la climatología sea adversa (nieve, hielo) deberá de cumplir con los mismos requisitos.
- El proveedor adjudicatario deberá de servir la mercancía de lunes a viernes en el horario estipulado en el anterior punto.
- En caso de que el proveedor no pueda suministrar algún artículo, o bien por rotura de stock, o por algún otro motivo, Cetursa podrá realizar la compra a otro proveedor, siguiendo siempre el protocolo interno de compras de Cetursa. En el cual se pedirán presupuestos y siempre que cumplan las condiciones de artículo y precio se procederá a realiza pedido de la mercancía no enviada.
- El adjudicatario estará obligado a servir pedidos igual o superior a 50 euros sin posibilidad de rechazo.
- El plazo máximo de la entrega de la mercancía en las dependencias de Cetursa desde la realización de los pedidos, será de 24 horas desde que se lanza el pedido. Requisito indispensable.
- Los adjudicatarios mantendrán el stock necesario de todos y cada uno de los artículos a servir, de manera que los suministros se puedan llevar a cabo en los plazos requeridos.
- Los adjudicatarios, se harán cargo de los artículos que en el momento de su recepción en Cetursa, presenten cualquier tipo de defecto, ya sea causa de deficiencias de producción, embalaje o transporte (rotura cadena de frío), diferencias de calidad entre lo contratado y lo realmente suministrado, caducidad errónea, etc., procediendo a su retirada e inmediata reposición en las condiciones acordadas y sin que suponga gasto alguno para Cetursa.
- En el caso excepcional (climatología adversa, conflictos laborales en los proveedores, problemas para los accesos al núcleo urbano de Pradollano, etc.) los adjudicatarios no pudieran suministrar el pedido, Cetursa se reserva el derecho de recurrir a la plataforma de pedidos y ofertar el artículo o artículos para no interrumpir el suministro. En este caso los proveedores no podrán reclamar a la empresa por ningún concepto. Esta imposibilidad deberá ser comunicada por escrito a Cetursa con el tiempo suficiente para poder garantizar su actividad.

- **CODIGO EAN:** todos los artículos deberán de ir provistos de un código EAN 13 y 14, totalmente legible por dispositivo laser que tienen incorporadas nuestras PDAS.
- **CODIGO, LOTE Y CADUCIDAD ARTICULO:** todos los Albaranes deberán llevar inscrito (nunca manualmente) el código del artículo del proveedor, el lote y la fecha de caducidad.
- **LOTES DE CAFÉ:** los proveedores que suministren estos lotes deberán de aportar sin coste alguno en el precio del artículo la maquinaria a utilizar, así como el mantenimiento de dicha maquinaria durante la duración del contrato. En el caso sufrir alguna avería deben de dar servicio en un plazo máximo de 6 horas desde el aviso. Este servicio será de lunes a domingo en horario de 7:00 de la mañana a 18:00 horas. Se deben de suministrar 24 cafeteras de dos cuerpos para capsulas, 6 cafeteras tipo oficina para eventos, 10 termos de leche y 1 campeonera. Y la porcelana necesaria para cada centro. El azúcar sobres debe de ir en un papel 100 % reciclado/reciclable con el logo de Cetursa. Las infusiones tienen que ser en formato pirámide.
- **LOTE DE AGUA:** los proveedores que suministren estos lotes deberán de aportar sin coste alguno en el precio del artículo la maquinaria a utilizar, así como el mantenimiento de dicha maquinaria o sustitución en el caso de avería durante la duración del contrato (se necesitan 30 máquinas dispensadoras de agua)
- **ALBARANES:** deben de venir siempre con la referencia, precio, lote y fecha de caducidad, y poner rango de temperatura del artículo, datos necesarios para una trazabilidad correcta, así mismo deben de reflejar el nombre del establecimiento y el número de pedido (este número se obtiene de la solicitud enviada a través de nuestra plataforma)

Los albaranes de entrega vendrán con un código de barras incorporado que permita escanearlo. Los albaranes tendrán validez siempre que se encuentren firmados por parte de Cetursa.

Los albaranes vendrán valorados, y con la unidad de medida que coincida con la del sistema Cetursa, usando Kilos, Litros o Unidades. De esta forma minimizamos errores entre Albaranes y Facturas, rentabilizando horas de personal.

- **FACTURAS:** Deben de incorporarse por parte del proveedor en una plataforma propia de Cetursa, el portal de proveedores, a través del número de pedido podrán subir la factura en formato electrónico. Se aportará un mail informativo para dicho procedimiento. Las facturas que no se incorporen por dicha plataforma, no podrán ser abonadas. Los pagos se realizarán en un plazo máximo de treinta (30) días después de la validación de la factura correspondiente
- **DEVOLUCIONES:** siempre y cuando el producto no venga con una correcta temperatura, (se rompa la cadena de frío) las cajas se encuentren abiertas o con información no legible (lote, fecha caducidad o código EAN), será automáticamente devuelto.

Una vez finalizada la temporada y con el cierre de los establecimientos, toda la mercancía sobrante debe de ser retirada y abonada en su totalidad.

En el caso de tener que devolver un artículo por cuestiones operativas (ausencia o retraso de nieve, por ejemplo), las empresas deberán retirarlo de los almacenes con el tiempo suficiente para garantizar la calidad del producto y sus posibilidades de consumo, sin que esto suponga incremento del precio para Cetursa

- **SUMINISTRO:** Los proveedores adjudicatarios tendrán la obligación de suministrar los productos en las condiciones definidas en el pliego, en el caso de no ser así, Cetursa remitirá una advertencia por escrito.

Cuando esta circunstancia se repita tres veces, Cetursa podrá resolver el contrato.

Los proveedores mantendrán a disposición de Cetursa un teléfono y/o dirección de correo específico de contacto para poder atender al suministro o, para resolver cualquier consulta en horario de 7:00 a 18:00 los días de apertura de establecimientos, tanto en temporada de invierno como de verano.

Asimismo, en caso de que Cetursa modificase los procedimientos internos de compras, o recepción de mercancías, podrá exigir a las empresas adjudicatarias la incorporación de aquellos requisitos que sean imprescindibles para los nuevos protocolos de trabajo de Cetursa, siempre que se den los plazos necesarios para que dichas empresas puedan incorporarlos. Cetursa se compromete a facilitar la información necesaria para ello.

Las empresas adjudicatarias, dispondrán de unidades móviles para la correcta prestación del suministro de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- ✓ Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto, para aquellos productos que reglamentariamente les sea de aplicación.
- ✓ Los vehículos estarán equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- ✓ Vehículos equipados para transitar por carreteras de montaña en situaciones de dificultad, tormentas, vientos y/o nevadas.
- ✓ Vehículos suficientes para garantizar el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta del proveedor.
- ✓ La mercancía recibida vendrá debidamente identificada con su etiqueta EAN, lote, y fecha de caducidad, así como con su respectivo albarán de entrega donde venga recogido obligatoriamente el lote, fecha de caducidad, número de pedido y establecimiento al que se refiere dicho pedido. En caso de no cumplirse dichas especificaciones, tanto en su etiquetado como en el albarán de entrega, la mercancía no será recepcionada, siendo imputados todos los gastos derivados del envío y devolución al proveedor responsable de la misma. En el caso de artículos que requieran refrigeración, será de obligado cumplimiento indicar el rango de temperatura, tanto en el etiquetado del artículo como en el albarán de entrega.
- ✓ Los proveedores deberán garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénica y sanitaria.

5. Tabla de artículos con precios máximos, formatos y consumo estimado de años anteriores.

TABLA 1:

(*) Valor calculado en función de los consumos de los años anteriores. Cantidades expresadas con dos decimales

LOTE 1			
DESCRIPCION	NETO	MEDIDA	COMPRAS
Agua Pet 19 L Culligan	5,000€	U	1.200

TOTAL, APROXIMADO SUMISTRO LOTE 1: 6.000,00 €

LOTE 2			
DESCRIPCION	NETO	MEDIDA	COMPRAS
Cafe Capsulas Descafeinado 96 u	0,325 €	U	20.000
Café Capsulas Natural 100% 96 u	0,325 €	U	150.000
Postre Cacao Colacao Sobres 18 gr 50 u	0,389 €	U	5.000
Postre Nesquik sobres 50*13.5 gr	0,338 €	U	200
Infusión Manzanilla Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Menta Poleo Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Te Negro Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Te Rojo Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Te Verde Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Tila Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Roibos Vainilla Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Canela Jengibre Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Te verde Hierbabuena Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Infusión Pakistán Pirámide 20 u	0,374 €	U	5.000
Especias Azúcar Sobre 5 gr 1500 u	0,023 €	U	200.000
Especias Edulcorante Sobre 1 gr 150 u	0,023 €	U	30.000
Infusión Manzanilla Sobre 100 u	0,058 €	U	5.000
Infusión Menta Poleo Sobre 100 u	0,058 €	U	5.000
Infusión Te Negro Sobre 100 u	0,058 €	U	5.000
Infusión Te Rojo Sobre 100 u	0,092 €	U	5.000
Infusión Te Verde Sobre 100 u	0,092 €	U	5.000
Infusión Tila Sobre 100 u	0,058 €	U	5.000

TOTAL, APROXIMADO SUMISTRO LOTE 2: 83.248,27 €

LOTE 3			
Aceite Alto Oleico 5 L 3 u	2,029 €	L	7.000
Aceite Gourmet Oliva 0.4 suave 5 L	5,719 €	U	50
Aceite Oliva Virgen Extra-5 L	5,003 €	L	1.500
Aceite Oliva Virgen Extra-Porción 10 ml 100 u	0,196 €	U	50.000
Bollería Base de Hojaldre 14*900 g 60*40	4,241 €	U	50
Bollería Berlina Bombon 105 g 36 u.	0,992 €	U	1.000
Bollería Cookie chocolate 90*25u.	1,622 €	U	500
Bollería Cookie Bombón 80*25u.	1,587 €	U	500
Bollería Cookie colores 80*25u.	1,461 €	U	500
Bollería Caracola Plus 34*115 gr	0,561 €	U	500
Bollería Cookie colores 85 g 25u.	1,136 €	U	500

Bollería Coulant Chocolate 27*110 gr	1,256 €	U	200
Bollería Creps Chocolate 120 g 20 u.	0,783 €	U	200
Bollería Creps Masa Fina Neutro 27 cm 40 u.	0,561 €	U	200
Bollería Croissant Curvo Ylisto 70 gr 24 u	1,078 €	U	2.000
Bollería Croissant Peaditos 34 gr 96 u	0,385 €	U	10.000
Bollería Croissant plus curvo Margarina 44*85 gr	0,431 €	U	500
Bollería Croissant plus recto 52*80gr	0,454 €	U	3.000
Bollería Donuts Blanco 33 u	0,532 €	U	3.000
Bollería Donuts Chocolate 33 u bimbo	0,618 €	U	3.000
Bollería Ensaimada Plus 36*90 gr	0,647 €	U	100
Bollería Gofre 115gr 48 u	1,021 €	U	100
Bollería Herradura de cacao 35*170 gr	0,647 €	U	100
Bollería Magdalenas Sin Gluten 35 gr 48 u	0,841 €	U	1.500
Bollería Mini Berlina Cacao 25 g 175 u.	0,374 €	U	150
Bollería Mini Muffin Blanco 30 g 144 u.	0,359 €	U	150
Bollería Mini Muffin Cacao 30 g 144 u.	0,359 €	U	150
Bollería Mini Pepito Chocolate 64 g 54u.	0,647 €	U	150
Bollería Micro Moodie 16g*120u.	0,242 €	U	150
Bollería Palmera Especial Sabores	3,163 €	U	200
Bollería Micro Moodie crocante 18g*120u.	0,276 €	U	150
Bollería Micro Moodie relleno cacao 22g*120u.	0,311 €	U	150
Bollería Micro Moodie Relleno Fresa 23g*120u.	0,219 €	U	150
Bollería Mini Pepito Crema 58 g 54u.	0,647 €	U	150
Bollería moodie bombón 48*58 gr	0,460 €	U	150
Bollería moodie confeti 36*58 gr	0,647 €	U	150
Bollería Moodie glace 48*53 gr	0,446 €	U	150
Bollería Muffin Queso Arándanos 20*110 gr	0,992 €	U	150
Bollería Muffin Tres Chocolates 20*110 gr	0,992 €	U	150
Bollería Napolitana Chocolate plus 56*110 g	0,388 €	U	150
Bollería Pain Au chocolat mtq sin gluten 60 g. 48 u.	1,653 €	U	150
Bollería Palmera Chocolate 115 gr 18 u	0,805 €	U	5.000
Bollería Palmera XL 220GR 52u	0,633 €	U	3.000
Bollería Palmerita Blancas 180 gr 13 u	1,107 €	U	2.000
Bollería Palmerita Chocolate 165 gr 14 u	1,150 €	U	2.000
Bollería Palmeritas Peaditos Surtido 99 u.	0,331 €	u	200
Bollería Pepito Chocolate 120 gr 24 u	1,042 €	U	5.000
Bollería Pepito Crema 110 gr 24 u	1,042 €	U	5.000
Bollería Plancha Bizcocho Casera Porcionada 30 u. 2.4 kg	18,084 €	U	50
Bollería Plancha Bizcocho Chocolate Porción 30 u. 2.4 kg.	18,458 €	U	50
Bollería Suizo Y listo 60 g 30 u.	0,575 €	U	50

Bollería Surtido Repostería 10 variedades (76u) 1,5kg	18,688 €	KG	50
Bollería Torrija Artesana 30*110 gr	1,150 €	U	50
Café Gourmet molido natural 250 GR 12 u	2,659 €	U	50
Caldo Pollo 1 L 12 u	0,906 €	L	1.000
Caldo Polvo Carne 6*1 kg Knorr	7,846 €	KG	50
Caldo Polvo Pescado 6*1 kg Knorr	9,122 €	KG	50
Caldo Polvo Pollo 6*1 kg Knorr	7,846 €	KG	200
Caldo Polvo Vegetal 6*1 kg Knorr	7,846 €	KG	50
Carne Cachopo Rulo Cabra y Cebolla Caramelizada 500 gr aprox	19,392 €	KG	100
Carne Cachopo Ternera/Jamón y queso 500 gr aprox	18,673 €	KG	100
Carne Carrillada Mesa y yantar 1 kg	12,794 €	KG	100
Carne Cerdo Callos 4 Kg	4,744 €	KG	500
Carne Cerdo Costillar 10 Kg	5,031 €	KG	500
Carne Cerdo Lomo Cinta Filete 5 Kg	6,613 €	KG	2.000
Carne Cerdo Longaniza Roja 6 Kg	7,691 €	KG	500
Carne Cerdo Paleta Troceada 5 Kg	5,319 €	KG	1.000
Carne Cerdo Panceta Salada Curada 400 gr 15 u	7,475 €	KG	100
Carne Cerdo Panceta Sin Costilla vacío 4 kg aprox	6,613 €	KG	300
Carne Cerdo Pinchitos 6 Kg	6,684 €	KG	500
Carne Cerdo Salchicha Fresca 6 Kg	7,044 €	KG	500
Carne Cerdo Secreto Ibérico 10 Kg	9,056 €	KG	200
Carne Cerdo Solomillo 10 Kg	8,338 €	KG	2.000
Carne Codillo cerdo confitado 375gr 8u	3,508 €	U	150
Carne Codillo cocido 650gr 7u	6,728 €	U	150
Carne Cordero Paletilla Lechal 600 g.	30,906 €	KG	150
Carne Costilla Ribs Cerdo confitada 5 kg aprox	13,412 €	KG	150
Carne Flamenquin Lomo-Serrano-Queso 200 gr aprox	15,798 €	KG	150
Carne Lomo Orza Aceite Oliva 500 gr	8,338 €	U	100
Carne Mini Hamburguesa Cerdo 25gr 4kg	6,296 €	KG	100
Carne Mini Hamburguesa Vaca 25gr 4kg	12,204 €	KG	100
Carne Molleja Cordero Nacional 5kg	31,625 €	KG	100
Carne Pavo Jamoncitos 5 Kg	3,378 €	KG	100
Carne Pollo Contramuslo Deshuesado Sin Piel 5 Kg	6,325 €	KG	100
Carne Pollo Europeo 9 Kg	3,306 €	KG	5.000
Carne pollo Kebap 4*2 kg	9,775 €	KG	50
Carne Pollo Pechuga Fileteada 120 gr 3 Kg	8,409 €	KG	2.000
Carne Pollo Pinchitos 8 Kg	8,481 €	KG	100
Carne Pollo Troceado 5 Kg	5,606 €	KG	500
Carne ternera Hamburguesa 110 gr 3.5 kg	11,586 €	KG	50
Carne Ternera Hamburguesa 200 gr 3,2 Kg	12,147 €	KG	200

Carne Vacuno Rabo de Toro 5ª Gama. 12*340	10,019 €	U	50
Cereales Chocokrispies 330 gr 10 u	3,091 €	U	100
Cereales Corn Flakes 500 gr 8 u	1,941 €	U	50
Cereales Smacks 330 gr 8 u	3,522 €	U	50
Embutido Bacon Loncheado 500 gr 6 u	4,672 €	U	2.000
Embutido Cerdo Lomo Rustico 6 Kg	8,913 €	KG	1.000
Embutido Chorizo Loncheado 500 gr 5 u	5,304 €	U	1.000
Embutido Chorizo Picante 200 gr 6 Kg	8,913 €	KG	20
Embutido Jamón Cocido Loncheado 500 gr 6 u	4,586 €	U	300
Embutido Jamón Serrano Deshuesado 5 Kg	14,231 €	KG	100
Embutido Jamón Serrano Loncheado 500 gr 5 u	8,194 €	U	700
Embutido Pechuga Pavo Loncheada 500 gr 6 u	5,017 €	U	800
Embutido Salchichón Loncheado 500 gr 5 u	5,304 €	U	50
Enlatado Aceituna Manzanilla 420 gr 6 u	3,091 €	U	25
Enlatado Aceituna Negra Rodajas 936 gr 10 u	4,959 €	U	50
Enlatado Aceitunas Aliñadas 1,8 Kg 3 u BRAVO	8,338 €	U	100
Enlatado Aceitunas negras 6*2.5 kg BRAVO	12,219 €	U	100
Enlatado Aceitunas rellena sin hueso 50 gr (pack 3) 8 u	1,653 €	U	100
Enlatado Alcachofa entera 1,55 Kg 3 u	10,709 €	U	100
Enlatado Alcachofa Trozos 1,55 Kg 3 u	9,200 €	U	50
Enlatado Alcaparras 12*80 gr	0,963 €	U	50
Enlatado Alcaparras 6*900 gr	8,122 €	U	50
Enlatado Alubias Cocidas 1,6 Kg 3 u	3,450 €	U	300
Enlatado Anchoa Aceite 600 gr 12 u	17,466 €	U	10
Enlatado Atún Aceite Girasol 650 gr 12 u	10,221 €	U	100
Enlatado Atún Aceite Girasol Bolsa 950 gr 8 u	8,409 €	U	1.200
Enlatado Banderilla 3*1.5 kg	9,488 €	U	50
Enlatado Banderilla Dulce 12*150 gr	1,509 €	U	50
Enlatado Banderilla Picante 12*150 gr	1,509 €	U	50
Enlatado Cebollita 12*180 gr	1,006 €	U	50
Enlatado Champiñón Laminado 1,33 Kg 3 u	6,541 €	U	50
Enlatado Esparrago Blanco Extra 1,5 Kg 6 u	12,794 €	U	50
Enlatado Esparrago Triguero Cortado 185 gr 12 u	2,372 €	U	100
Enlatado Espárragos Blancos Tallo 1,5 Kg 6 u	4,672 €	U	25
Enlatado Garbanzos Cocido 1,6 Kg 3 u	3,292 €	U	300
Enlatado Habas Nacional 12*420 gr	9,286 €	U	20
Enlatado Lentejas Cocidas 1,6 Kg 3 u	3,306 €	U	25
Enlatado Maíz Dulce 1,8 Kg 6 u	6,253 €	U	125
Enlatado Melocotón Almíbar 1,46 Kg 3 u	6,972 €	U	50
Enlatado Pepinillo Rodajas 3 Kg 4 u	11,356 €	U	100

Enlatado Pepinillo vinagre mediano 12*180 gr	1,150 €	U	50
Enlatado Piña Almíbar 1,75 Kg 3 u	7,978 €	U	50
Enlatado Remolacha Rallada 1,5 Kg 3 u	2,947 €	U	25
Enlatado Tomate Frito 2,5 Kg 6 u	5,664 €	U	700
Enlatado Tomate Seco 600 ml 6 u	7,691 €	U	50
Enlatado Tomate Triturado 4 Kg 3 u	5,894 €	U	300
Enlatado Zanahoria Rallada 1,5 Kg 3 u	2,947 €	U	50
Especias Azafrán Hebra 12*4 gr	2,516 €	U	20
Especias Azúcar 1 Kg 10 u	1,567 €	KG	300
Especias Azúcar 1500*5 gr	0,017 €	U	500
Especias Azúcar Glace 500 gr 12 u	2,659 €	U	50
Especias Azúcar Moreno 50*6 gr	1,294 €	U	500
Especias Canela Molida 600 gr 6 u	7,834 €	U	10
Especias Canela Rama 200 gr 6 u	7,834 €	U	20
Especias Cayena Rama 350 gr 6 u	8,697 €	U	10
Especias Clavo Grano 30 gr 6 u	1,078 €	U	10
Especias Colorante Alimentario 900 gr 6 u	4,025 €	U	25
Especias Comino Molido 380 gr 6 u	6,900 €	U	25
Especias Edulcorante 150*1 gr	0,010 €	U	500
Especias Eneldo Hoja 17 gr 6 u	0,848 €	U	25
Especias Harina 5 Kg	0,891 €	KG	50
Especias Harina de Fuerza 5 kg	1,509 €	KG	25
Especias Harina Especial fritura 5 kg	1,121 €	KG	50
Especias Harina Levadura Polvo 2*25gr	0,518 €	U	25
Especias Laurel Hoja 100 gr 6 u	4,097 €	U	25
Especias Maizena 4*2,5	14,519 €	U	50
Especias Maizena clara 6*1KG	16,589 €	U	50
Especias Maizena express oscura 6*1KG	16,589 €	U	50
Especias Nuez Mondada Grano 8*750 gr	8,050 €	U	50
Especias Nuez Moscada Molida 45 gr 6 u	1,236 €	U	100
Especias Orégano Hoja 140 gr 6 u	2,444 €	U	25
Especias Pimentón Dulce 800 gr 6 u	5,606 €	U	25
Especias Pimienta Blanca Molida 6*900 gr	13,872 €	U	5
Especias Pimienta Negra Grano 850 gr 6 u	8,841 €	U	5
Especias Pimienta Negra Molida 850 gr 6 u	10,278 €	U	5
Especias Pimienta Sobre 2 gr 300 u	0,010 €	U	25.000
Especias Pimienta Verde 100 gr 24 u	3,407 €	U	25
Especias Piñón Mondado 12*250 gr	11,644 €	U	5
Especias Romero Hojas 300 gr 6 u	2,861 €	U	5
Especias Sal Gruesa Cocina 1*1kg	0,359 €	KG	50

Espicias Sal Maldon 1,4 Kg	19,909 €	U	20
Espicias Sal Mesa 12*1 Kg	0,359 €	KG	300
Espicias Sal Sobres 1 gr 300 u	0,006 €	U	75.000
Espicias Semola de Trigo 12*1 Kg	2,516 €	KG	50
Espicias Tomillo Hoja 300 gr 6 u	4,600 €	U	5
Frutos Secos Almendra Repelada Cruda 1 Kg 8 u	11,931 €	KG	50
Frutos Secos Orejones 500 gr 10 u	7,331 €	U	25
Frutos Secos Pasa Corinto 7*1 Kg	9,559 €	KG	25
Frutos Secos Pistacho tostado 1kg 8 u	14,749 €	KG	10
Helado Granel Chocolate 2*5 Litros	18,113 €	U	25
Helado Granel fresa 2*5 Litros	18,113 €	U	25
Helado Granel Nata 2*5 litros	18,113 €	U	25
Helado Granel Sorbete Limón 2*5 Litros	18,113 €	U	50
Helado Granel Sorbete Mango 2*5 Litros	18,113 €	U	100
Helado Granel Turrón Jijona 5,9 L	42,769 €	U	20
Helado Granel Turrón Jijona 6 L	19,263 €	L	200
Helado Tarrina Premium nata fresa 30 u	0,460 €	U	200
Helado Tarrina Premiun V-Chocolate 30 u	0,460 €	U	200
Helado Vasito Premium Turrón 30 u	0,575 €	U	300
Helado Vasito premium 3 chocolates 30 u	0,575 €	U	300
Helado Vaso Menú Nata Fresa 120 ml 6 u	0,380 €	U	1.000
Helado Vaso Menú Vainilla Chocolate 120 ml 6 u	0,380 €	U	1.000
Hot Dog 110 gr aprox.	1,265 €	U	100
Hot Dog 6*1 120 Gr	3,163 €	KG	500
Hot Dog 8*1kg 80 Gr	5,161 €	KG	500
Hot Dog Bocwurst gigante 180gr 1,08kg 4u Carne cerdo no recuperada mecánicamente	11,500 €	KG	30
Huevo Cocido Pelado 70 u	0,327 €	U	3.000
Huevo Fritos 10*12 u	0,719 €	U	1.000
Huevo L Granel 180 u	0,275 €	U	25.000
Huevo Liquido 1 L 6 u	4,844 €	L	500
Lácteo Queso Azul 3 Kg 2 u	11,586 €	KG	50
Lácteo Queso burgos Fresco 1 Kg 4 u	6,742 €	KG	100
Lácteo Queso Burrata 150 gr 8 u	3,148 €	U	1.000
Lácteo Queso Cabra Curado Leche Cruda	26,019 €	KG	10
Lácteo Queso Cabra Gran Reserva L/Cruda	30,188 €	KG	10
Lácteo Queso Cabra Pasta Blanda Beso de Queso	28,750 €	KG	10
Lácteo Queso Cabra Rulo 180 gr 6 u	3,151 €	U	500
Lácteo Queso Cabra Semicurado	23,288 €	KG	10
Lácteo Queso Cheddar Lonchas 6*1 kg	11,198 €	KG	750
Lácteo Queso Creme Fraiche 500 gr 6u	4,285 €	U	10

Lácteo Queso Edam Lonchas 1 Kg 6 u	9,454 €	KG	300
Lácteo Queso Fresco Tierno Cabra	18,400 €	KG	10
Lácteo Queso Gorgonzola 1,5 Kg	15,920 €	KG	25
Lacteo Queso Curado D.O Manchego 2X3Kg	30,403 €	KG	10
Lácteo Queso Mozzarella fundido tiras 4*1.5 kg bianca fior	8,280 €	KG	150
Lácteo Queso Oveja Gran Reserva	28,750 €	KG	10
Lácteo Queso Payoyo cabra curado 2*3kg	30,035 €	KG	10
Lácteo Queso Payoyo cabra semi 2*3 kg	27,356 €	KG	10
Lácteo Queso Rallado 6*1kg Granello Zanetti	14,303 €	KG	250
Lácteo Queso Rallado Emmental 5*1kg Oldenburguer	12,089 €	KG	20
Lácteo Queso Sansueña D.O Zamora 2X3 Kg	27,241 €	KG	50
Lácteo Ralladisimos mozz-Gouda 40/60 Tiras 1,5kg 5u	10,685 €	KG	50
Legumbre Arroz Bomba 6*1 Kg	6,756 €	KG	25
Legumbre Arroz Brillante 10*1 kg	2,473 €	KG	500
Legumbre Arroz Brillante 10*1 kg Sabroz	3,623 €	KG	1.500
Legumbre Arroz Largo 10*1 kg	1,711 €	KG	50
Legumbre Arroz Rissoto 10*1 kg	3,091 €	KG	500
Legumbre Arroz Redondo 12*1 Kg SOS	2,444 €	KG	150
Legumbres Lenteja Castellana 1 Kg 6 u	2,659 €	KG	100
Licor Aguardiente Ruavieja 6*70 cl	14,634 €	U	6
Licor Anís Mono Dulce 70 cl 6 u	9,214 €	U	12
Licor Baileys 70 cl 6 u	15,798 €	U	24
Licor Brandy Magno 6*70 cl	13,642 €	U	6
Licor Brandy Soberano 6*1 L	10,134 €	U	6
Licor Ginebra Beefeater 6*70 cl	16,172 €	U	14
Licor Ginebra Seagram's 6*70 cl	18,098 €	U	15
Licor hierbas Ruavieja 6*70 cl	9,890 €	U	5
Licor Martini Rosso 1 L 6 u	10,034 €	U	12
Licor Pacharán Zoco 1 L 6 u	12,636 €	U	6
Licor Ron Brugal Anejo 6*70 cl	16,172 €	U	6
Licor Vodka Absolut 6*70 cl	16,229 €	U	5
Licor whisky Ballantines 6*70 cl	15,223 €	U	5
Licor Whisky Cardhu Malta 6*70 cl	43,930 €	U	5
Licor Whisky J&B 6*70 cl	14,131 €	U	5
Marisco Gamba Pelada 50/70 5 Kg	6,684 €	KG	25
Marisco Langostino Cocido 30/40 2 Kg	9,818 €	KG	100
Marisco Langostino Crudo 40/50 2 Kg	7,691 €	KG	25
Marisco Mejillón Media Concha 70/100 5 Kg	6,613 €	KG	100
Marisco Mejillón Sin Concha 1kg 10u	5,606 €	KG	50
Marisco Pulpo Pata 350 gr 4 Kg	41,616 €	KG	100

Molusco Caracol oro 1 kg 10u	9,617 €	KG	100
Pan Baguetina Sin Gluten 100 gr 25 u	0,863 €	U	1.500
Pan Bao Blanco 35 gr 60u	0,345 €	U	500
Pan Bao Negro 35 gr 60u	0,359 €	U	500
Pan Campesina Yodada 270 gr 24 u	0,532 €	U	10.000
Pan Diamante Integral 55 gr 110 u	0,173 €	U	1.000
Pan Diamante Semillas 55 gr 110 u	0,173 €	U	1.000
Pan Gourmet Casero 45 gr 38 u	0,158 €	U	1.000
Pan Gourmet Cereales 45 gr 38 u	0,288 €	U	5.000
Pan Gourmet Olivas 45 gr 38 u	0,288 €	U	1.000
Pan Gourmet Tomate 45 gr 38 u	0,173 €	U	1.000
Pan Hamburguesa Brioche 85 gr 24 u	0,446 €	U	20.000
Pan Hamburguesa Sin Gluten 70 gr 35 u	0,906 €	U	500
Pan Hot Dog Brioche 60 gr 36 u	0,431 €	U	20.000
Pan Media Campesina 175 gr 44 u	0,311 €	U	50.000
Pan Mini Berri 55 gr 65 u	0,173 €	U	50.000
Pan Mini burger 180ud	0,220 €	U	500
Pan Molde Hostelería 5p 1.035g (22 Reb)	2,484 €	U	200
Pan Molde Integral Completo 820g 5u (26 Reb)	2,013 €	U	200
Pan Mollete Antequera 110 gr 56 u	0,503 €	U	500
Pan Payes Rebanadas 1,5 Kg	7,906 €	U	200
Pan Payesita Cereal express 140 gr 45 u	0,474 €	U	5.000
Pan Picos Pulgarcitos 150*25 gr	0,129 €	U	1.000
Pan Rallado 5 Kg	8,769 €	KG	100
Pan Rebujito (regaña y campero) 150*25 gr	0,129 €	U	5.000
Pan Tortita Trigo 30 cm 18ud 6pak	0,322 €	U	20
Pan Viena Andaluza 150 gr 46 u	0,331 €	U	100.000
Pasta Fideo nº0 3 Kg Gallo	2,473 €	KG	50
Pasta Fideo nº4 3 Kg Gallo	2,473 €	KG	100
Pasta Fideua 3 Kg Gallo	2,473 €	KG	50
Pasta Filo 8*250 gr Gallo	2,846 €	U	50
Pasta Macarrones al bronce XL 450 gr 12 u Gallo	1,380 €	U	50
Pasta Macarrones Pluma al Bronce 450 gr 12u Gallo	1,366 €	U	50
Pasta Macarrones Pluma nº 6 3 Kg Gallo	2,473 €	KG	500
Pasta Macarrones Sin Gluten 10*450 gg Gallo	3,306 €	U	10
Pasta Pajaritas Vegetales 3 Kg Gallo	2,473 €	KG	50
Pasta Ravioli Carne 2 Kg Gallo	6,311 €	KG	25
Pasta Tagliatelle 1*3 kg Knorr	4,039 €	KG	2.000
Pescado Angulis 200gr 8u	7,504 €	KG	100
Pescado Atún Lomos	11,974 €	KG	200

Pescado Bacalao Filetes 11 Kg	14,088 €	KG	750
Pescado Caella Centros	4,456 €	KG	50
Pescado Calamar Nacional	17,969 €	KG	100
Pescado Calamar Pota Tubo 5 Kg	6,325 €	KG	500
Pescado Cola de Rape 500/1000	18,544 €	KG	100
Pescado Lenguado Holandes nº3 5kg	25,300 €	KG	100
Pescado Merluza Lomo 120 gr 5 Kg	15,813 €	KG	500
Pescado Pez Espada 10 Kg	10,350 €	KG	600
Pescado Salmon Salar Filetes 10 Kg	18,400 €	KG	500
Pizza 4 Quesos 4*1200	11,198 €	U	50
Pizza Bqq 4*1150GR	12,061 €	U	50
Pizza Bacon y Champiñón 4*1200g	12,061 €	U	50
Pizza Focaccia Tomatito 30 x 40 5*800 gr	7,978 €	U	50
Pizza Focaccia Verduras 30 x 40 5*800 gr	7,978 €	U	50
Pizza Jamón y Queso 4*1.2K	12,061 €	U	50
Pizza Margarita 29 cm 12*400 gr	2,516 €	U	50
Pizza Margarita 4*1100 Gr	9,488 €	U	50
Pizza Pollo y Chedars 4*1150g	12,061 €	U	50
Pizza Pomodoro 48 cm 12*750 gr	5,678 €	U	50
Pizza Pomodoro LG 60 x 20 14*500 gr	4,241 €	U	50
Pizza Trufa y Champiñón 4*1100 gr	9,948 €	U	50
Pizza Vegetal 4*1200 gr	11,198 €	U	50
Postre Brownie Pecan 30 uds 1.8 kg	17,293 €	U	50
Postre Brownie Vegano 6*1190 g	16,513 €	U	50
Postre Cacao Colacao Sobres 18 gr 50 u	0,388 €	U	5.000
Postre Cacao Negro 51% 5 Kg 2 u	16,761 €	KG	25
Postre Frutos Rojos 2*2,5kg	5,405 €	KG	20
Postre Frutos Rojos 3*1700 gr	19,817 €	U	50
Postre Gelatina Base Neutra 6*1 kg.	17,365 €	U	100
Postre Gelatina Fresa 6*850 g.	11,637 €	U	100
Postre Gelatina Limón 6*850 g.	11,637 €	U	100
Postre Gelatina Piña 6*850 g.	11,637 €	U	100
Postre Membrillo 3,75 Kg 2 u	5,693 €	KG	50
Postre Mousse Café 6*750 g.	11,483 €	U	20
Postre Mousse Chocolate 6*720 g	11,483 €	U	100
Postre Mousse Chocolate Blanco 6*798 g	13,012 €	U	100
Postre Mousse Coco 6*600 g	11,483 €	U	10
Postre Mousse Frambuesa 6*645 g	11,483 €	U	10
Postre Mousse Fresa 6*690 g	11,483 €	U	20
Postre Mousse Limón 6*600 g.	11,483 €	U	20

Postre Mousse Mango 6*570 g.	11,483 €	U	20
Postre Mousse Nata 6*600 g.	11,483 €	U	20
Postre Nata Spray 700 6u	8,372 €	U	20
Postre Nesquik sobres 50*13.5 gr	0,338 €	U	200
Postre Pancake 6*675 gr	17,308 €	U	20
Postre Panna Cotta 12*260 gr	13,780 €	U	50
Postre Tarta Porciones Surtido Cheesecake 7 u	30,188 €	U	20
Postre Tarta Nacked Cake 2,5 kg	30,188 €	KG	20
Postre Piononos 12 u Rey Fernando	1,064 €	U	1.000
Postre Plancha Queso Arándanos 1,8 Kg	12,607 €	U	25
Postre Plancha San Marcos 1,8 Kg	12,607 €	U	25
Postre Plancha Selva Negra 1,8 Kg	14,217 €	U	25
Postre Plancha Tiramisú 1,8 Kg	12,607 €	U	25
Postre Profiteroles Nata 500 gr 8u	4,873 €	KG	5
Postre Rosco Reyes Nata 1 Kg	10,997 €	U	10
Postre Surtido Navideño 2.1 kg	6,167 €	KG	50
Postre Tarta Carrot Cake 1.9Kg	31,021 €	U	25
Postre Tarta Lotus 1,3 kg aprox	26,450 €	KG	25
Postre Tarta Manzana y Nueces 1,1 kg 2u	10,451 €	U	10
Postre Tarta Muerte por chocolate 2 kg	30,144 €	U	10
Postre Tarta Muerte por Chocolate 950 gr	14,691 €	U	10
Postre Tarta Queso Al Horno 1,3 Kg	15,525 €	U	25
Postre Tarta Queso con Arándanos 1 Kg	10,594 €	U	10
Postre Tarta Queso Individual 15*100	1,811 €	U	10
Postre Tarta Sacher 1,2 Kg 2 u	30,130 €	U	100
Postre Tarta Tiramisú 1,8 Kg 2 u	10,249 €	U	100
Postre tartita de queso 15*100 gr	2,286 €	U	100
Postre Tiramisú Estuche 4*490 g Carte dor	9,401 €	U	50
Precocinado Bocapizza Carbonara 10 u	1,222 €	U	100
Precocinado Boca Pizza Pepperoni 10 u	1,279 €	U	100
Precocinado Aguacate Mitad 5 Kg	6,886 €	KG	200
Precocinado Albóndigas Mixtas 6 Kg	5,103 €	KG	100
Precocinado Alcachofas Flor Confitadas 20 u Arotell	36,297 €	U	150
Precocinado Bocapizza 4 quesos 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza 4 quesos 16 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza Atún y Queso 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza Bacon 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza Barbacoa 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza Kebab 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza Marinera 10 u	1,222 €	U	150

Precocinado Bocapizza Pollo-Bbq 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza York 10 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza York 16 u	1,222 €	U	150
Precocinado Bocapizza york sin gluten lactosa 10 u	1,811 €	U	150
Precocinado Boletus Troceado 4*1 KG	13,067 €	KG	50
Precocinado Brócoli 5 Kg	1,754 €	KG	300
Precocinado Canapé surtido 20gr 50u	20,168 €	U	150
Precocinado Canelón Carne Sin Bechamel 100 UD	0,129 €	U	500
Precocinado Carne Mechada o Pulled Pork 6*1 KG	8,266 €	KG	50
Precocinado Carne Picada Mixta 5 Kg	4,614 €	KG	100
Precocinado Cebolla Dado 2,5 Kg 2 u	1,682 €	KG	250
Precocinado Coliflor 5 Kg	1,739 €	KG	200
Precocinado Cuscús con verduras 2,5kg 4 u	4,931 €	KG	20
Precocinado Empanada Atún 1,8 Kg	11,356 €	U	100
Precocinado Empanadilla Argentina Criolla 95 gr 40 u	1,021 €	U	300
Precocinado Empanadilla Argentina Pollo Picante 100 gr 26 u	1,351 €	U	300
Precocinado Empanadilla Argentina Ternera suave 100 gr 26u	1,351 €	U	300
Precocinado Empanadilla Atún 112 gr 40 u	0,690 €	U	300
Precocinado Empanadilla Atún XXL 180 GR 42 U	0,791 €	U	300
Precocinado Empanadilla Jamón y queso 112 gr 40 u	0,518 €	U	300
Precocinado Empanadilla Pisto 112gr 40u	0,690 €	U	300
Precocinado Empanadilla Vegana 112 gr 40 u	0,863 €	U	300
Precocinado Empanadillas Argentina Tomate Albahaca 100 gr 26 u	1,351 €	U	10.000
Precocinado Ensalada Pimiento 1,5 Kg 3 u	11,931 €	U	100
Precocinado Ensaladilla 5 Kg	1,452 €	KG	100
Precocinado Espárragos Trigueros 5 Kg	7,763 €	KG	50
Precocinado Espinaca porción 2,5 Kg 2 u	1,524 €	KG	50
Precocinado Frutos del Mar 1 kg 5u	8,481 €	KG	300
Precocinado Gazpacho 6*2 L	2,868 €	L	300
Precocinado Guisante Común 2,5 Kg 2 u	1,883 €	KG	100
Precocinado Gyoza Pollo 1kg 3u	7,360 €	KG	20
Precocinado Habas Baby 5 Kg	4,226 €	KG	100
Precocinado Huesos Blancos Salados 5 Kg	2,444 €	KG	50
Precocinado Huesos Codillo Jamón 5 Kg	2,156 €	KG	50
Precocinado Huevas Trucha 50 gr 12 u	6,684 €	U	50
Precocinado Judía Redonda Trozo 2,5 Kg 4 u	1,826 €	KG	200
Precocinado Lasaña Carne 6 Kg	5,808 €	KG	200
Precocinado Lomo Filete plancha 6*1 kg	14,001 €	KG	500
Precocinado Magreta Adobada Cocida	5,966 €	KG	50
Precocinado Marisco Paella Preparado 1*3 kg	7,331 €	KG	200

Precocinado Menestra Especial 2,5 Kg 4 u	2,070 €	KG	300
Precocinado Mezcla verdura China 1kg 10u	2,731 €	KG	20
Precocinado Mini Empanadilla Atún 4 Kg	3,048 €	KG	100
Precocinado Pimiento Rojo Dado 5 Kg	2,501 €	KG	50
Precocinado Pimiento Tricolor tiras 2,5kg 4u	2,113 €	U	50
Precocinado Pimiento Verde Dado 10 Kg	2,199 €	KG	50
Precocinado Pollo Pechuga Filete plancha 6*1 kg	12,851 €	KG	600
Precocinado Pure Patata Knorr 4*2KG Kg	7,497 €	KG	50
Precocinado Salmon Ahumado 1,2 Kg	24,006 €	KG	200
Precocinado Salmorejo 6*1L	3,436 €	L	100
Precocinado Salteado Campestre 5 Kg	1,984 €	KG	300
Precocinado Salteado Setas 5 Kg	3,551 €	KG	200
Precocinado Sopa de Verdura 2,5 Kg 4 u	1,351 €	KG	200
Precocinado Tortilla Cebolla 800 gr 10 u	2,559 €	U	5.000
Precocinado Tortilla de Camarones 12*300 gr	4,126 €	U	25
Precocinado Tortilla Francesa 75 gr 50 u	0,589 €	U	2.000
Precocinado Tortilla Plancha 750 gr 12 u	2,487 €	U	5.000
Precocinado Verdura Pisto 10 Kg	1,495 €	KG	200
Precocinado Zanahoria Baby	1,998 €	KG	200
Prefrito Croquetón de Jamón serrano 1kg 3u	3,723 €	KG	50
Prefrito Aros Cebolla Cerveza 1 Kg 6 u	6,311 €	KG	500
Prefrito Buñuelo Bacalao 800 gr 5 u	6,196 €	U	50
Prefrito Burger Pollo Cornflakes 5 Kg	7,906 €	KG	500
Prefrito Churro Porra 1 kg 4 u	6,454 €	KG	200
Prefrito Churros Lazo 4 Kg	1,768 €	KG	1.000
Prefrito Cordon Blue 2,5 KG 2 u	5,808 €	KG	40
Prefrito Croqueta Cocido 500gr 8u	7,547 €	KG	50
Prefrito Croqueta Jamón 5 Kg	3,853 €	KG	50
Prefrito Croqueta Rabo Toro 500gr 6u	9,315 €	KG	30
Prefrito Croquetón de Pollo 500gr 6u	4,974 €	KG	30
Prefrito Finger Pollo 3 Kg	9,847 €	KG	100
Prefrito Flamenquin Casero 200 gr 2 Kg	15,798 €	KG	300
Prefrito Lagrimas de pollo 15 gr 1kg 5 u	6,923 €	KG	40
Prefrito Merluza Crispy 6 Kg	7,906 €	KG	200
Prefrito Mini Saquito Verdura Queso Cabra 1*1.5 kg	18,688 €	KG	10
Prefrito Nuggets Pollo 5 Kg	5,549 €	KG	2.000
Prefrito Patata Boniato 12 MM 10*1 kg	4,442 €	KG	150
Prefrito Patata Crok 3/8 10 MM C/PIEL 4*2,5	2,084 €	KG	150
Prefrito Patata Fry'n Dip 2,5 Kg 4 u	2,329 €	KG	150
Prefrito Patata Fry'n Dip 2,5 Kg 5 u Mc Cain	2,795 €	KG	20.000

Prefrito Pechuga Pollo Empanada 3 Kg	8,611 €	KG	500
Prefrito Pollo Alas Marinadas 5 Kg	6,253 €	KG	100
Prefrito Pollo Alas Mejicanas 2,5kg 2u	7,288 €	KG	50
Prefrito Tekefinger 35 gr 1,75 Kg 2 u	11,629 €	KG	500
Prefrito Torrezno Soria 1.3 kg aprox	17,250 €	KG	30
Prefrito Twister Langostino 800 gr	18,688 €	U	20
Refresco Gaseosa La Casera Limón Pet 6*1.5 Litros	0,920 €	U	25
Refresco Gaseosa La Casera Pet 6*1.5 Litros	0,949 €	U	10
Salsa BBQ 8*430 ml	2,761 €	U	10
Salsa Ketchup 12*430 ml	1,507 €	U	10
Salsa Mayonesa 430 ml	2,056 €	U	10
Salsa mostaza250 ml	1,879 €	U	10
SALSA Barbacoa 950 g	6,109 €	U	10
SALSA Barbacoa 5 KG	26,443 €	U	300
Salsa Mostaza Biberón 800 Gr	3,867 €	U	20
Salsa Barbacoa Sobres 198 u	0,060 €	U	10
Salsa BBQ 8*250 ml	1,879 €	U	500
Salsa BBQ 1,85	6,253 €	U	10
Salsa BBQ casual 6*850 ml	6,565 €	U	10
Salsa bechamel 6*715 gr Knorr	10,484 €	U	10
Salsa Bovril 6*500 gr	18,644 €	U	25
Salsa Brava casual 6*850 ml	6,565 €	U	10
Salsa Choco Gofre 15*1 kg	7,518 €	U	15
Salsa brava 8*250 ml	1,879 €	U	10
Salsa burger 8*250 ml	1,879 €	U	10
Salsa Caldo Liquido concentrado Carne 6*1L knorr	20,032 €	U	10
Salsa Caldo Liquido concentrado Marisco 6*1L Knorr	23,539 €	U	10
Salsa caldo liquido concentrado pescado 6*1L Knorr	20,032 €	U	10
Salsa Caldo Liquido concentrado pollo 6*1L Knorr	20,032 €	U	10
Salsa Caldo Liquido concentrado Vegetal 6*1L Knorr	20,032 €	U	10
Salsa Carbonara 6*1 L	17,609 €	U	10
Salsa Cesar 6*1L	10,879 €	U	50
Salsa Cheddar 820 g	11,486 €	U	15
Salsa Choco Gofre 15X1L	7,518 €	U	15
Salsa Crema de Pistacho 6*1 kg Borges	13,800 €	KG	15
Salsa Crema Jamón curado 45*25 gr	0,253 €	U	100
Salsa Crema jamón york 45*25 gr	0,257 €	U	100
Salsa Crema Nocilla Porciones 15 gr 72 u	0,173 €	U	2.000
Salsa De Luxe casual 6*850 ml	5,253 €	U	20
Salsa de luxe 8*250 ml	1,879 €	U	20

Salsa Demiglaze 900 gr 6 u	14,921 €	U	10
Salsa Gia Pasta Pesto 6*680 gr	10,206 €	U	10
Salsa Lea Perrins 12*150ml	4,169 €	U	15
Salsa Lea Perrins Worcester 2*2L	20,413 €	U	15
Salsa Holandesa Clásica 6*825 gr Knorr	17,734 €	U	15
Salsa hot mexican 8*250 ml	1,879 €	U	15
Salsa Ketchup 1,85 Kg	4,686 €	U	10
Salsa Ketchup Biberón 925 ml	5,578 €	U	100
Salsa Ketchup bolsa dispensador 6*2,5 kg	9,214 €	U	50
Salsa Ketchup Sobres 198 u	0,060 €	U	200.000
Salsa Mayonesa Biberón 850 ml	5,736 €	U	100
Salsa Mayonesa Bocabajo 12*430 ml	2,060 €	U	50
Salsa Mayonesa Biberón 850ML	5,678 €	U	20
Salsa Mayonesa de Ajo 8*250 ml	3,019 €	U	20
Salsa Mayonesa Profesional 5 Kg	17,207 €	U	10
Salsa Mayonesa original bolsa dispensador 6*2,25 kg	10,422 €	U	10
Salsa Mayonesa Sobres 198 u	0,072 €	U	150.000
Salsa Mayonesa trufa 8*250 ml	3,019 €	U	15
Salsa Mermelada Fresa Porción 20 gr 48 u	0,135 €	U	3.000
Salsa Mermelada Melocotón Porción 20 gr 48 u	0,135 €	U	3.000
Salsa Mermelada Naranja 410 gr 8 u	1,581 €	U	50
Salsa Mermelada Tomate 800 gr 6 u	6,109 €	U	50
Salsa Miel 500 gr 12 u	2,861 €	U	50
Salsa Miel Porciones 150*15 gr	0,167 €	U	3.000
Salsa Miel y Mostaza 820gr	5,736 €	U	100
Salsa Mostaza 1,85kg	5,103 €	U	100
Salsa Mostaza Biberón 850 gr	3,594 €	U	50
Salsa Mostaza Antigua 12*210 gr	3,666 €	U	100
Salsa Mostaza bolsa dispensador 6* 2.5kg	10,422 €	U	100
Salsa Mostaza Biberón casual 8*850 ml	1,879 €	U	100
Salsa Mostaza Sobres 198 u Hellman´s	0,060 €	U	25.000
Salsa mustard Biberón 6*850 ml	4,198 €	U	15
Salsa Nocilla Avellana Fluida 750 g.	8,191 €	U	15
Salsa Avellana original Fluida profesional 2 kg.	17,106 €	U	15
Salsa Avellana original lata 3kg	27,298 €	U	15
Salsa parmesana 8*250ml	1,841 €	U	15
Salsa Pate Ibérico Porciones 25 gr 45 u	0,250 €	U	3.000
Crema atún 45*25 gr	0,236 €	U	200
Salsa Pesto Verde 2X340 g Knorr	16,761 €	U	50
Salsa Queso Chedda Biberón 820 gr	11,486 €	U	100

Salsa Roux Claro 6*1KG	13,268 €	u	5
Salsa Roux Oscuro 6*1KG	13,268 €	u	5
Salsa Sirope Caramelo 1 Kg 6 u Carte Dor	5,493 €	U	20
Salsa Sirope Caramelo Salado 1 Kg 6 u	6,913 €	U	5
Salsa Sirope Chocolate 1 Kg 6 u Carte Dor	6,539 €	U	20
Salsa Sirope Crujiente Chocolate Blanco 900 gr 6 u	6,913 €	U	20
Salsa Sirope Crujiente Chocolate negro 900 gr 6 u	6,913 €	U	5
Salsa Sirope fresa 1 Kg 6 u	6,913 €	U	5
Salsa Sirope Fruta del Bosque 1 Kg 6 u	6,913 €	U	5
Salsa Sirope toffe 1 Kg 6 u	6,913 €	U	5
Salsa Sobrasada Porción 25 gr 45 u	0,253 €	U	2.000
Salsa Soja 4*1,9 Kg	16,388 €	U	20
Salsa Tabasco 12*60 ml	4,456 €	U	10
Salsa Teriyaki 6*1 kg	10,206 €	U	10
Salsa Tinta de Sepia 15*500 gr	9,488 €	U	20
Salsa Tomate Deshidratado 10 Kg	186,688 €	KG	10
Salsa Tomate Porción 45*25 gr	0,190 €	U	1.000
Salsa Vinagre Balsámico Módena 12*250	1,078 €	U	10
Salsa Vinagre Crema Balsámico Módena 6*500 ml	3,234 €	U	2
Salsa Yogurt Biberón 850 ml	5,736 €	U	2
Salsa Yogurt 6*1L	10,879 €	U	20
Salsa Zurrapa 45*25 gr	0,252 €	U	200
Snack Caramelos osito oro 18*100gr con azúcar	0,781 €	U	500
Snack Caramelos osito oro 18*100gr sin azúcar	0,781 €	U	200
Snack Chocolatina Barrita Nestlé Jungly 34 gr 30 u	0,513 €	U	100.000
Snack Chocolatina Kinder Bueno 43 gr 30 u	0,992 €	U	10.000
Snack Chocolatina Kinder Sorpresa 20 gr 72 u	1,279 €	U	1.000
Snack Chocolatina Kit Kat 42 gr 36 u	0,818 €	U	10.000
Snack Chocolatina Twix 50 gr 25 u	1,093 €	U	6.000
Snack Frutos Secos Coctel 1,5 Kg 8 u	6,684 €	U	10
Snack Galleta Choco Bom 100 gr 12 u	1,452 €	U	1.000
Snack Galleta Choco Bom Blanco 100 gr 12 u	1,452 €	U	1.000
Snack Galletas Lotus 300 u	0,069 €	U	5.000
Snack Galletas Oreo 66 gr 20 u	0,693 €	U	500
Snack Galletas Príncipe 80 gr 20 u	0,732 €	U	500
Snack Patata Con Ajo Blanco 12*140 gr	1,366 €	U	100
Snack patata paja 12*200 gr	1,696 €	U	100
Snack Patata Paja 500 gr 4 u	4,169 €	U	100
Snack Patata Paja 90 gr 30 u	0,934 €	U	100
Snack Patata tradicional 8*340 gr	2,516 €	U	100

Snack Patata tradicional con Aove 8*180 gr	1,869 €	U	100
Snack Patatas Fritas 30*35gr	0,489 €	U	100
Snack Patatas Fritas Granel 3 Kg	5,319 €	KG	1.000
Snack Patatas Fritas tradicional 12*140 gr	1,279 €	U	25
Snack Patatas Fritas Tradicional sin sal 12*140 gr	1,279 €	U	25
Vino Blanco Barbadillo 12X75 cl	4,672 €	U	25
Vino Blanco Faustino VII 18 cl 24 u	2,444 €	U	2.500
Vino Blanco Gourmet 1 L 6 u	1,136 €	L	500
Vino Blanco Navesur Rueda Verdejo 75 cl 6 u	3,335 €	U	300
Vino Blanco Pirineos Somontano Chardonnay 12 u	6,469 €	U	50
Vino Blanco Sin Alcohol 12*1L Casillo de Salobreña	1,711 €	U	100
Vino Cava Codorniu Benjamín 200 ml 24 u	2,588 €	U	1.500
Vino Tinto Fontedei Padro Negro Crianza 6X75 cl	8,151 €	U	40
Vino Málaga Virgen 75 cl 6 u	8,050 €	U	10
Vino Manzanilla Solear cl	8,553 €	U	24
Vino Tinto Muga Crianza 6X75 cl	19,104 €	U	24
Vino Rosado Fortius 75 cl 6 u	3,766 €	U	20
Vino Tinto Elegido 1L 6u	2,271 €	U	60
Vino Tinto Faustino VII 18 cl 24 u	2,444 €	U	2.000
Vino Tinto Faustino VII Crianza 75 cl 6 u	8,122 €	U	10
Vino Tinto Finca Resalso 75 cl 6 u	9,991 €	U	78
Vino Tinto Gourmet 1 L 6 u	1,136 €	L	200
Vino Tinto Luis Cañas Crianza 75 cl 6 u	12,578 €	U	100
Vino Tinto Martinez La Cuesta Crianza 75 cl 12 u	7,906 €	U	200
Vino Tinto Señorío Nava 18 cl 24 u	2,300 €	U	1.000
Vino Tinto Señorío Nava Roble 75 cl 6 u	5,693 €	U	500
Vino Vinagre Blanco 5 L 2 u	0,906 €	L	200
Vino Vinagre Tarrina 100*10 ml	0,088 €	U	15.000
Zumo Melocotón 330 ml 12 u	1,222 €	U	100
Zumo Melocotón Néctar 6*2 L	1,632 €	L	40
Zumo Naranja 12*1 L	1,150 €	U	500
Zumo Naranja 330 ml 12 u	1,222 €	U	50
Zumo Naranja néctar 6*2 L	1,632 €	L	40
Zumo Néctar Multifuta 10 L	2,444 €	L	30
Zumo Néctar Naranja 10 L	2,444 €	L	20
Zumo Piña 330 ml 12 u	1,222 €	U	20
Zumo Piña Néctar 6*2 L	1,632 €	L	40

TOTAL, APROXIMADO SUMISTRO LOTE 3: 888.790,23 €

LOTE 4			
DESCRIPCION	NETO	MEDIDA	COMPRAS
Espicias Albahaca Manojos 100 gr	2,014 €	U	50
Espicias Cilantro Manojos 100 gr	1,643 €	U	150
Espicias Hierbabuena Manojos 100 gr	1,802 €	U	25
Espicias Menta Manojos 100 gr	1,961 €	U	5
Espicias Perejil Manojos 100 gr	0,901 €	U	150
Espicias Romero Manojos 100 gr	1,855 €	U	25
Espicias Tomillo Manojos 100 gr	1,908 €	U	25
Fruta Arándanos Bandeja 125 gr	2,385 €	U	50
Fruta Plátano	1,643 €	KG	500
Verdura Caqui Persimon	1,749 €	KG	25
Fruta Frambuesas Bandeja 125 gr	2,544 €	U	50
Fruta Fresas	3,922 €	KG	200
Fruta Kiwi	2,756 €	KG	200
Fruta Lima	3,604 €	KG	200
Fruta Limón	1,007 €	KG	400
Fruta Mandarina	1,325 €	KG	8.000
Fruta Mango	3,710 €	KG	120
Fruta Manzana Golden 1ª	1,537 €	KG	250
Fruta Manzana Starky 1ª	1,643 €	KG	250
Fruta Melón Piel Sapo	1,791 €	KG	300
Fruta Moras Bandeja 125 gr	3,127 €	U	25
Fruta Naranja mesa	1,431 €	KG	500
Fruta Naranja Zumos	1,113 €	KG	100
Fruta Pera Conferencia	1,378 €	KG	300
Fruta Pina	1,643 €	KG	300
Fruta Plátano	1,643 €	KG	600
Fruta Sandía	1,643 €	KG	350
Fruta Uvas Blancas	4,770 €	KG	25
Fruta Uvas Negras	4,770 €	KG	100
Fruta Uvas Nochevieja	1,272 €	KG	150
Fruta Uva Red Globe	4,770 €	KG	100
Verdura Acelgas	1,060 €	KG	100
Verdura Aguacate Hass	4,187 €	KG	250
Verdura Ajo	3,710 €	KG	100
Verdura Ajo Pelado	4,399 €	KG	100
Verdura Alcachofa	2,915 €	KG	100
Verdura Apio Blanco	1,325 €	KG	200
Verdura Berenjena	1,325 €	KG	200

Verdura Brócoli	2,597 €	KG	100
Verdura Brotes 100 gr	1,590 €	U	10
Verdura Calabacín	1,431 €	KG	1.000
Verdura Calabaza	0,901 €	KG	350
Verdura Canónigos 150 gr	1,590 €	U	100
Verdura Cebolla	0,795 €	KG	1.000
Verdura Cebolla Morada	1,643 €	KG	500
Verdura Cebolla Pelada	1,749 €	KG	1.000
Verdura Cebollino Manojó 100 gr	2,067 €	U	50
Verdura Champiñón	3,074 €	KG	300
Verdura Chalotas Bandeja 500 gr	1,696 €	U	10
Verdura Col	0,901 €	KG	200
Verdura Col Lombarda	1,219 €	KG	100
Verdura Coliflor	1,643 €	KG	100
Verdura Endivia Roja Bandeja 450 gr	3,975 €	U	100
Verdura Endivia Blanca Bandeja 450 gr	1,590 €	U	100
Verdura Ensalada Gourmet 500 gr	2,639 €	U	5.000
Verdura Espinaca Bolsa 300 gr	1,569 €	U	100
Verdura Germinado Cebolla Bandeja 200 gr	3,127 €	U	50
Verdura Germinado Puerro Bandeja 200 gr	3,127 €	U	50
Verdura Germinado Remolacha Bandeja 200 gr	3,127 €	U	50
Verdura Jalapeños	10,335 €	KG	100
Verdura Lechuga Baby Bandeja 3 und.	1,484 €	U	50
Verdura Lechuga Batavia Cortada 500 GR	4,187 €	U	300
Verdura Lechuga Larga Romana Bandeja 2 UND	1,961 €	U	300
Verdura Lechuga Romana Cortada 500 GR	2,650 €	U	500
Verdura Mezclum Cortado 500 gr	2,639 €	U	100
Verdura Micromezclum Bandeja 60 gr	4,399 €	U	200
Verdura Patata Agria	1,145 €	KG	1.200
Verdura Patata Red Pontiac	1,113 €	KG	200
Verdura Patata Tornear	0,901 €	KG	300
Verdura Patatas	0,933 €	KG	700
Verdura Patatas Lavada Nueva	1,166 €	KG	300
Verdura Patatas Pelada Entera	1,855 €	KG	700
Verdura Patatas Rodajas	1,855 €	KG	500
Verdura Pepino	1,537 €	KG	300
Verdura Pepino Holandés	1,749 €	KG	200
Verdura Pimiento Amarillo	2,597 €	KG	400
Verdura Pimiento Lamuyo Verde	2,385 €	KG	300
Verdura Pimiento Rojo Asar	1,855 €	KG	700
Verdura Pimiento Verde Italiano	1,749 €	KG	1.500
Verdura Pimientos de Padrón	3,975 €	KG	150

Verdura Pimientos Secos Ristra	19,027 €	U	25
Verdura Puerro	1,643 €	KG	400
Verdura Rúcula Selvática Bandeja 100 gr	1,802 €	U	200
Verdura Setas	6,095 €	KG	150
Verdura Setas Shitake	8,904 €	KG	100
Verdura Tomate Cherry	2,915 €	KG	400
Verdura Tomate Daniela	1,325 €	KG	1.500
Verdura Tomate Ensalada	1,325 €	KG	1.000
Verdura Tomate Kumato	2,915 €	KG	200
Verdura Tomate Maduro	1,007 €	KG	500
Verdura Tomate Pera	1,060 €	KG	1.000
Verdura Zanahoria	0,901 €	KG	500
Verdura Zanahoria Bolsa Rallada 500 gr	3,286 €	U	500

TOTAL, APROXIMADO SUMISTRO LOTE 4: 75.051,98 €

LOTE 5			
DESCRIPCION	NETO	MEDIDA	COMPRAS
Snack Patatas Lays Sal 44 gr	0,3945	U	2.000
Snack Patatas jamon Sal 44 gr	0,5693	U	2.000
Snack Patatas Lays campesina 45 gr	0,5693	U	2.000
Snack Patatas Lays Gourmet 170 gr	2,1275	U	6.000
Snack Patatas Lays york queso 150 gr	1,6675	U	5.000
Snack Patatas Lays Sal 150 gr	1,6261	U	5.000
Snack Patatas Doritos 150 gr	1,5675	U	2.500
Snack Patatas Ruffles Jamon 150 gr	1,6675	U	6.000
Snack Patatas Pelotazos 130 gr.	1,5065	U	2.500
Snack Patatas Rizos 130 gr.	1,4847	U	2.500
Snack Patatas Pandilla 130 gr.	1,5065	U	2.500

TOTAL, APROXIMADO SUMISTRO LOTE 5: 57.466,65 €

Ver anexo 1: Tabla de artículos.

La ejecución del suministro se registrará por un sistema de precios fijos por año, los precios se expresarán en euros, con un número máximo de dos decimales y en este precio unitario estarán incluidos todos los costes asociados a la prestación del suministro.

En el importe se incluyen todos los gastos derivados de la licitación, formalización, cumplimiento del contrato y su extinción, así como de la correcta ejecución de su objeto, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, el cual será repercutido en la factura reglamentaria exigida por la Legislación Fiscal Vigente.

MARCAS: Como se puede observar en la tabla del anexo1, algunos artículos van acompañados de una marca en concreto, a continuación, se detalla los motivos que nos llevan a especificar marcas en dichos casos:

- **PATATAS/REBOZADOS MCCAIN:** utiliza patatas de alta calidad, seleccionadas meticulosamente para garantizar un sabor y textura óptimos. estas patatas una vez fritas mantienen una textura crujiente por fuera y suave por dentro, ofreciendo una experiencia sensorial superior a otras patatas fritas. Tienen una duración en estado crujiente mayor a otras marcas, uno de los motivos que nos lleva a seleccionar una marca como esta, es que en nuestros establecimientos las patatas se encuentran un tiempo prolongado una vez cocinadas, pero esta patata emplea tecnologías de freído y congelado rápidas que preservan el sabor natural y los nutrientes de las patatas. Este proceso asegura que las patatas lleguen a los consumidores en condiciones óptimas. Y esto garantiza que tenga el mismo sabor y Crunch en todo momento, también tienen mayor rendimiento en la freidora absorbiendo menos aceites que una patata convencional, eso se traduce en menos consumo de aceite y a su vez damos una patata de más calidad.

Otras especificaciones de esta marca:

McCain se compromete con prácticas agrícolas sostenibles, colaborando con agricultores locales para minimizar el impacto ambiental y garantizar la trazabilidad del producto.

Eficiencia Energética y Reducción de Desperdicios: La compañía implementa tecnologías eficientes y políticas de reducción de desperdicios en sus plantas de producción, contribuyendo a una producción más sostenible.

- **PASTA GALLO/KNORR:** Después de muchos años probando los diferentes productos que existen en el mercado, nuestros cocineros optan por esta marca tan conocida, capaz de mantenerse en el mismo estado durante un largo periodo de tiempo, asegurando una calidad óptima para nuestros clientes.
- **ARROZ SABROZ/SOS:** Después de muchos años probando los diferentes productos que existen en el mercado, nuestros cocineros optan por esta marca tan conocida, capaz de mantenerse en el mismo estado durante un largo periodo de tiempo, asegurando una calidad óptima para nuestros clientes.
- **PAN BERLYS:** Esta marca utiliza harinas de alta calidad que garantizan una mejor textura, sabor y valor nutricional del pan. Está compuesta de ingredientes naturales y evita el uso de aditivos y conservantes artificiales siempre que sea posible. En nuestros restaurantes utilizamos pan congelado, debido al gran volumen consumido, con este producto podemos ofrecer a nuestros clientes un pan crujiente y recién hecho cada día, pan con un sabor como recién elaborado. Otra ventaja que nos ofrece esta marca es la rapidez de cocción, tantos años probando los diversos productos que existen en el mercado nos llevan siempre a esta marca, esta rapidez nos permite dar un servicio rápido y de calidad. Es sin duda el mejor pan que podemos ofrecer a nuestros clientes. Hay que destacar también que Berlys se compromete con prácticas sostenibles, tanto en la selección de sus ingredientes como en los procesos de producción, minimizando el impacto ambiental

6. CONDICIONES PARTICULARES EN LA EJECUCIÓN

Por parte de Cetursa se designará a un responsable que se encargará de realizar las funciones de control, seguimiento y dirección del contrato. Se encargará también de realizar las funciones de interlocutor entre Cetursa y la empresa contratada. Por parte del adjudicatario del contrato se establecerán los interlocutores necesarios, siendo uno de ellos el responsable de este.

La empresa presentará un presupuesto lo más detallado posible, con las indicaciones contenidas en el presente pliego técnico, incluyendo todos los artículos necesarios incluidos en la tabla del anexo1.

El contrato tendrá una duración de un (1) año con posibilidad de aumentar hasta un máximo de 2 años, mediante una prórroga anual (1+1), se considera como fecha máxima de inicio de proyecto 10 días naturales desde la formalización del contrato, **a excepción de aquellos lotes cuyos contratos estén vigentes en el momento de la licitación**, no siendo este plazo superior a tres (3) meses, en cuyo caso, si el proveedor fuese distinto del nuevo adjudicatario, el inicio de contrato tendrá lugar tras la finalización del contrato con el proveedor anterior. En el caso de que para alguno de los lotes el proveedor adjudicatario fuese el mismo proveedor que el proveedor del contrato vigente, se acuerda por ambas partes dar por finalizado el contrato anterior, de esta manera podrá entrar en vigor el presente contrato con la misma fecha que el resto de los lotes. En cualquiera de los casos, la fecha de finalización del contrato será la misma que la del conjunto de la licitación.

Si el proveedor, dentro del referido plazo, no cumpliere los requisitos necesarios para la formalización del contrato una vez requerido para ello, Cetursa pasará al siguiente licitador por el orden en que hubieran quedado clasificadas las ofertas, previa la presentación de la documentación requerida.

El proveedor que gane el concurso debe de cumplir cada uno de los puntos que se citan en dicho pliego, de no ser así, Cetursa pasará al siguiente licitador por el orden en que hubiera quedado clasificadas las ofertas, previa la presentación de la documentación requerida.

CRITERIOS DE VALORACIÓN.

Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un total de 100 puntos:

Lo económico será:

$$\sum (P_i * Q_i)$$

El valor más barato será el proveedor que obtendrá la máxima puntuación, donde P_i es el precio de cada artículo, y Q_i cantidad estimada que compras.

BLOQUE	PUNTUACION MAXIMA
Económico	20
Técnico	50
Formato	30

Puntuación

- Indicamos para cada bloque (Económica, Técnico y Formato) La puntuación obtenida, que después es ponderada por su porcentaje.
- En cada bloque de la licitación, se presentan distintos criterios a valorar, con puntuación de 0 a 5, 10 ó 15 por cada criterio en función del nº de criterios.

LOTE 3

1. Criterios técnicos en los alimentos. Hasta un máximo de 50 puntos.

Marcar con SI/NO:

Bloque	Apartado	Puntuación Máxima	Criterio	Puntuación	RESPUESTA SI / NO
Técnico	Pan congelado Berlys	15	Que el pan este compuesto de ingredientes naturales, y evite el uso de aditivos y conservantes artificiales, dentro de lo posible.	4	
			Que el pan nos ofrezca rapidez de cocción.	3	
			Que una después de su cocción nos garantice un largo plazo de tiempo con la misma calidad como si estuviese recién hecho.	4	
			Que en su elaboración en planta contribuyan a una producción más sostenible.	4	
	Patatas Fritas congeladas Mccain	20	Que las patatas garanticen un sabor y textura óptimos.	4	
			Unas patatas que una vez fritas mantienen una textura crujiente por fuera y suave por dentro	4	
			Garantizar que tenga el mismo sabor y Crunch en todo momento	4	
			Patatas con mayor rendimiento en la freidora absorbiendo menos aceites que una patata convencional, eso se traduce en menos consumo de aceite	4	
			Que la elaboración de la patata en la planta contribuya a una producción más sostenible.	4	
	Pastas Knorr/gallo	15	Pasta que después de su elaboración mantenga el mismo estado durante un largo periodo de tiempo, manteniendo textura y calidad.	5	

			Que su cocción sea rápida, bajando la media de una pasta normal, siempre respetando su calidad.	5	
			La elaboración de la pasta en la planta contribuya a una producción más sostenible.	5	

2. Criterios de formato de los alimentos. Hasta un máximo de 30 puntos

Bloque	Apartado	Puntuación Máxima	Criterio	Puntuación	RESPUESTA SI/NO
Formato	PASTA	6	Formato utilizado 3 kg	6	
			Formato utilizado 5 kg.	3	
			Formato utilizado 1 kg.	1	
	Aceite de Oliva	4	Formato utilizado 5 Litros.	4	
			Formato utilizado 1 Litro.	1	
	Embutido Loncheado	4	Artículos Loncheado 500 gramos und	4	
			Artículos que no cumplen loncheado 500 gramos und	1	
	Pat Fritas McCain congeladas	6	Formato utilizado 12.5 kg	6	
			Formato utilizado diferente a 12.5 kg.	1	
	Bollería envasada Picnic			Barrita Formato caja de 30 und. peso und. 34 gramos	6

		6	Diferente formato 30 und y 34 gramos und	1	
	Aros de cebolla cerveza Mccain	4	Formato caja de 6 kilos bolsas de 1 kilo	4	
			Formato diferente caja 6 kilos, bolsas de 1 kilo	1	

Jesús Ibáñez Peña
Consejero Delegado

Francisco Javier Acosta Benítez
Director F&B