

Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad

Delegación Territorial en Sevilla CRPM Huerta Palacios

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN POR LOTES PARA EL CENTRO RESIDENCIAL PARA PERSONAS MAYORES HUERTA PALACIOS (DOS HERMANAS), DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD EN SEVILLA

Expediente: (CONTR/2024/434304)

ÍNDICE:

- 1. OBJETO
- 2. COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS LOTES
- 3. CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
- 4. OFERTA ECONÓMICA
- 5. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES
- 6. TRANSPORTE
- 7. MÉTODOS DE CONTROL DE SUMINISTRO
- 8. NORMATIVA VIGENTE
- 9. CONDICIONES LABORALES

ANEXO I. CUADRO DE PRECIOS Y CANTIDADES



MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 1/26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 h		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/	



1.- OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas a las que habrá de sujetarse el suministro de productos de alimentación para el Centro Residencial para Personas Mayores Huerta Palacios, ubicado en Plaza Huerta Palacios, s/n en Dos Hermanas (Sevilla) de forma sucesiva y por precio unitario.

Es, por tanto, objeto de este pliego la contratación del suministro de todo tipo de alimentos necesarios para elaborar los menús que se sirven en este CPRM así como establecer una tarifa de los mismos, un compromiso de disponibilidad y de entrega y un servicio de atención al cliente que se adapte a las necesidades del Centro.

A los efectos del presente Pliego de Condiciones, y conforme a la letra b) del apartado 3 del artículo 16 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se entenderá por contrato de suministros aquél en que el empresario se obligue a entregar una pluralidad de bienes de forma sucesiva y por precio unitario sin que la cuantía total se defina con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades del Servicio.

Esta Delegación Territorial no se compromete a adquirir una cantidad mínima de productos, ya que los pedidos se irán formulando a lo largo del ejercicio, de conformidad a las necesidades que se vayan produciendo en la prestación del servicio.

Así pues, la Delegación Territorial no está obligada a agotar la totalidad de la cuantía presupuestada, ni a adquirir un volumen de suministro determinado, por consiguiente, el gasto real será el que resulte de los precios ofertados por el adjudicatario y de las adquisiciones o entregas efectivas que se produzcan en función a las necesidades del CRPM a lo largo del periodo de duración del contrato.

2.- COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS LOTES

El suministro se ha dividido en lotes independientes, con el fin de posibilitar a los distintos suministradores poder licitar por alguno determinado:

Lote	Denominación	CPV Principal
L1	Carne, embutidos y derivados frescos	15100000 Productos de origen animal, carne y productos cárnicos 15131000 Conservas y preparaciones cárnicas
L2	Frutas y verduras	03220000 Hortalizas, frutas y frutos de cáscara 03221200 Frutos hortícolas 03221300 Hortalizas de hoja 03222000 Frutas y frutos de cáscara
L3	Pescado fresco	03300000 Productos de la ganadería, la caza y la pesca 03310000 Pescado, crustáceos y productos acuáticos 03311000 Pescado
L4	Congelados y preco- cinados	15220000 Pescados congelados 15331170 Legumbres y hortalizas congeladas 15896000 Productos congelados
L5	Conservas, latas, le-	03211300 Arroz

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 2/26
VERIFICACIÓN	VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



	gumbres	03212220 Legumbres 15235000 Conservas de pescado 15242000 Platos de pescado preparados 15331000 Legumbres y hortalizas
L6	Panes, harinas, pas- tas y frutos secos	15612000 Harina de cereales o legumbres y productos conexos 15612500 Productos de panadería 15810000 Productos de panificación, pasteles y productos de pastelería frescos 15851100 Pastas alimenticias sin cocer
L7	Leche, queso, derivados lácteos y huevo	03142500 Huevos 15511000 Leche 15530000 Mantequilla 15540000 Queso 15550000 Productos lácteos diversos 15551000 Yogur y otros productos lácteos fermentados 15555000 Helados y productos similares
L8	Aceites	15400000 Aceites y grasas animales o vegetales
L9	Aguas, bebidas, licores y derivados	15860000 Café, té y productos conexos 15900000 Bebidas, tabaco y productos relacionados
L10	Bollería, mermela- das, azúcar, reposte- ría	15800000 Productos alimenticios diversos
L11	Condimentos y varios	15870000 Condimentos y sazonadores

Los licitadores deberán presentar oferta para todos los productos incluidos en el lote al que opten, de tal forma que la omisión de algún producto provocará que la oferta no sea tenida en cuenta por considerarse el lote como incompleto. Así mismo, la oferta reflejará exactamente las cantidades consignadas para cada lote (kilos, litros, unidades, manojos...).

3.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Todos los productos objeto de este suministro se ajustarán a lo prescrito en la legislación alimentaria vigente de aplicación tanto en lo referido a la seguridad alimentaria, como a la información obligatoria en el etiquetado o documentación de acompañamiento, y se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolla.

Los artículos que se suministren deberán reunir las características especificadas en este Pliego para su lote, siendo de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior.

En caso de sustitución de alguna marca por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesta a la Dirección de la Residencia para personas mayores Huerta Palacios (en adelante 'la residencia'), razonando las causas que hayan originado dicha sustitución, y con conformidad de la misma.

No se admitirán alimentos que contengan ingredientes provenientes de Organismos Genéticamente Modificados.

MARIA LUISA CAVA CORONEL		03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 3/26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 ł		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Para todos los productos, hay que especificar que el estado de los envases y embalajes se deben presentar íntegros, sin fisuras, abolladuras o signos de humedad que pudieran indicar un trato o almacenamiento inadecuado del alimento.

Todo alimento y bebida deberá portar un etiquetado completo que indique el tipo de producto, sus ingredientes y su fecha de caducidad. En el caso particular de productos frescos sin envasar se evaluará el origen de dichos productos, puesto que los mismos podrán carecer de etiquetado.

El transporte de alimentos debe ser exclusivo, manteniendo una adecuada estiba y no entrando en contacto con ningún tipo de sustancia que pudiera contaminarlos.

En cualquier caso, el adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución, etiquetados, envasados y rotulación de los productos.

3.1. Lote 1: Carne, embutidos y derivados frescos.

La totalidad de los artículos contemplados en el presente lote cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento y procederán de canales provenientes de animales sacrificados en los mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y con las correspondientes marcas sanitarias y de identificación, todo ello conforme a la legislación vigente.

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

- CARNE DE TERNERA

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rojo oscuro, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme, ligeramente húmeda y con las vetas blancas propias de cada pieza.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

- CARNE DE CERDO

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rosáceo, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

- CARNES DE AVE

Sabor y olor: natural, propio de la especie.

Color: rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.

Consistencia: firme y elástica al tacto si procede.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada en plástico alimentario.

La carne será de consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro. Embutidos y fiambres, serán de consumo preferente no inferior a 3 meses desde el suministro.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 4/26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 h		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/	



El resto de productos incluidos en los lotes, distintos de los mencionados, serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

3.2. Lote 2: Frutas y verduras

Las características mínimas de calidad de las frutas y verduras frescas son las siguientes:

Maduración: se podrán consumir dentro de las 24-48 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción. Estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Limpieza: no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.

Desgarros: las piezas de frutas/verduras serán enteras, sin partes grabadas.

Estado bacteriológico: No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.

Tamaño: La fruta ha de tener calibre de ración, homogénea, categoría extra y sin golpes ni magulladuras. Envasado y presentación: los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, de fácil apilado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos.

Deben estar exentos de humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente y con la etiqueta en la que al menos consten los siguientes datos:

- Denominación del producto- Lote Variedad.
- Categoría comercial.
- Calibre.
- · Identificación de empresa.
- Nº de registro sanitario.
- Origen del producto.
- Fecha de envasado.
- Contenido neto.

Frutas y verduras serán de consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro.

3.3. Lote 3: Pescado fresco

Se incluyen en este lote, además de pescados frescos y congelados, los moluscos y crustáceos que se consumen habitualmente en el Centro. Podrán ser animales enteros eviscerados y descabezados, fileteados, etc.

El suministro del mismo será en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado.

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 5/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	24 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		es/verificarFirma/



Los pescados serán de Clase Extra y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

Deberá ajustarse a la normativa vigente en relación a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de los productos pesqueros.

Las características mínimas de calidad del pescado son las siguientes:

- Los ojos en el pescado fresco están abultados, y la pupila es negra y brillante.
- La piel debe tener un color vivo.
- Las agallas deben tener un color rojo o rosa intenso, y un aspecto limpio y brillante.
- Si el pescado tiene escamas, éstas deben estar adheridas a su cuerpo.
- Envasado y presentación: los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, de fácil apilado.

3.4. Lote 4: Congelados y precocinados

Carnes congeladas

Los productos cárnicos congelados serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto; las fechas de consumo preferente, en su caso, de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

Pescados congelados

Se incluyen en este lote, además de pescados congelados, los moluscos y crustáceos que se consumen habitualmente en el Centro. Podrán ser animales enteros eviscerados y descabezados, fileteados, etc. Las piezas serán enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según necesidades del Centro. Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado, Publicidad y Presentación de los Productos Alimenticios Envasados, debiendo constar la denominación de "Congelado en Alta Mar", así como la temperatura de conservación (-18°).

Otros alimentos precocinados y cocinados, congelados.

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras la descongelación o no, o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos artículos estarán sometidos a la legislación vigente así como a las normas higiénico-sanitarias en lo que se refiere a la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Los productos congelados serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto; las fechas de consumo preferente, en su caso, de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

3.5. Lote 5: Conservas, latas, legumbres

Este lote está integrado por una amplia variedad de productos como legumbres, frutas en almíbar, conservas, salazones, etc.

MARIA LUISA CAVA CORONEL		03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 6/26	
VERIFICACIÓN	VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Puede que en la descripción de algunos artículos se hayan utilizado marcas o nombres comerciales, en aquellos casos en que el artículo es generalmente conocido por su nombre comercial o marca: En dichos casos ha de entenderse que es una forma de denominar al artículo y el artículo requerido es el definido o similar.

Las categorías comerciales ACEPTADAS para las conservas a efectos del pliego son Extra y Primera.

Las legumbres serán de la categoría extra. Las legumbres secas deben estar enteras, sanas (exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos), limpias, no sobrepasar en restos de plaguicidas los límites contenidos en la legislación vigente, y exentas de olores y/o sabores extraños.

Los productos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

3.6. Lote 6: Panes, harinas, pastas y frutos secos

Este lote está integrado por una amplia variedad de productos como arroces y pastas, panes y derivados, diferentes tipos de harinas...

Puede que en la descripción de algunos artículos se hayan utilizado marcas o nombres comerciales, en aquellos casos en que el artículo es generalmente conocido por su nombre comercial o marca: En dichos casos ha de entenderse que es una forma de denominar al artículo y el artículo requerido es el definido o similar.

El arroz deberá presentarse entero, sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos, no sobrepasando en restos de plaguicidas los límites contenidos en la legislación vigente), limpio, exento de olores y/o sabores extraños y seco (el contenido de humedad, una vez envasado, no sobrepasará el 15 %). El estado del producto deberá ser tal, que le permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al consumidor en condiciones satisfactorias.

Solo se suministrarán pastas alimenticias simples de calidad superior, entendiendo por estas las elaboradas exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro (Triticum durum). Se licitarán pastas en sus diferentes formatos comerciales (fideos, espaguetis, macarrones, tallarines, tiburones, conchas, etc...) y en diferentes calibres o tamaños de pasta, según las necesidades del Centro.

El pan deberá ser fresco, del día, sin presencia de mohos o insectos.

Los productos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro. Salvo en el pan precocido, los productos de panadería se entregarán totalmente listos para su consumo por los residentes en horario de 07:45 a 08:30 de lunes a domingo, siendo el pan de suministro diario.

3.7. Lote 7: Leche, queso, derivados lácteos y huevos

MARIA LUISA CAVA CORONEL		03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 7/26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 ł		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Los derivados lácteos, quesos y lácteos de máquina serán de consumo preferente no inferior a 3 meses desde la fecha del suministro concreto, excepto los yogures, que tendrán un consumo preferente no inferior a 20 días desde el suministro.. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

3.8. Lote 8: Aceites

Los aceites serán vegetales, bien Aceite de Oliva Virgen (aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado) o aceite refinado de girasol.

Los productos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

3.9. Lote 9: Aguas, bebidas, licores y derivados

Este lote está integrado por una amplia variedad de productos como aguas envasadas, café, infusiones, bebidas alcohólicas, zumos, etc.

Puede que en la descripción de algunos artículos se hayan utilizado marcas o nombres comerciales, en aquellos casos en que el artículo es generalmente conocido por su nombre comercial o marca: En dichos casos ha de entenderse que es una forma de denominar al artículo y el artículo requerido es el definido o similar

Los zumos de frutas serán de diferentes sabores (piña, naranja, melocotón, etc...), natural o reconstituido a partir de concentrado de fruta, con contenido mínimo en fruta del 50%. Envasado en recipiente rectangular de cartón, tipo Tetrabrik® o Tetra pack® de 1 litro y de 200 ml., con edulcorante.

Las bebidas refrescantes objeto de este pliego solo podrán suministrarse en envases debidamente cerrados y etiquetados.

Los productos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

3.10. Lote 10: Bollería, mermeladas, azúcar, repostería

Este lote está integrado por una amplia variedad de productos como azúcar, edulcorante, galletas, panes especiales y bollería industrial...

Puede que en la descripción de algunos artículos se hayan utilizado marcas o nombres comerciales, en aquellos casos en que el artículo es generalmente conocido por su nombre comercial o marca: En dichos casos ha de entenderse que es una forma de denominar al artículo y el artículo requerido es el definido o similar.

Los productos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 8/26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 h		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/	



3.11. Lote 11: Condimentos y varios

Este lote está integrado por una amplia variedad de productos como especias, salsas y condimentos.

Puede que en la descripción de algunos artículos se hayan utilizado marcas o nombres comerciales, en aquellos casos en que el artículo es generalmente conocido por su nombre comercial o marca: En dichos casos ha de entenderse que es una forma de denominar al artículo y el artículo requerido es el definido o similar.

Los productos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

4. OFERTA ECONÓMICA

Los productos a suministrar se presentan en el ANEXO I (Cuadro de Precios y características) del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, con listados por cada uno de los lotes. Las cantidades indicadas son las estimadas para los dos años de duración del contrato. Los licitadores deben ofertar para todos los productos de cada lote al que concurran que figuran en dicho Anexo.

La propuesta económica deberá ir acompañada de una descripción de los productos ofertados (en el mismo orden en que figuran en las tablas incluidas en el Anexo I del PCAP), en la que deberán hacer referencia, al menos, a la descripción de las características, así como de las marcas y/u origen (si procede).

En las tablas con las especificaciones objetos del contrato que aparecen en el Anexo I del PCAP, la la columna "Precio IVA excluido" indica el precio máximo unitario (excluido el IVA), que el órgano contratante podrá abonar por la unidad suministro, sin que en ningún caso el precio ofertado pueda ser superior.

En la columna "Precio Unitario" ofertado por el licitador se consignará el precio unitario con dos decimales (IVA excluido). En caso de que se omitiera este precio unitario, o se ofertara por encima del Precio Máximo (IVA excluido) indicado en el Anexo I, se considerará que se oferta por el importe del precio máximo unitario de licitación. En caso de contradicción entre el precio total señalado y la suma de los precios unitarios ofertados, prevalecerán éstos sobre aquél.

El precio a tener en cuenta para puntuar será el ofertado para el total de cada lote al que se presente el licitador, siendo necesario respetar el precio máximo de cada uno de los productos que se incluyen en el lote. Cuando un licitador presente ofertas para más de un lote, la valoración se realizará de manera separada para cada uno de los lotes. Por tanto, habrá tantas ofertas como lotes a los que se pretenda licitar, no siendo procedente una oferta global para todos los lotes.

En el modelo de proposición económica deberán rellenarse todos y cada uno de los campos solicitados, con desglose de todos los artículos, en el mismo orden que figuran en las tablas incluidas en el Anexo I del PCAP. La falta de alguno de los datos puede dar lugar a la exclusión del proceso de adjudicación si no pudiera conocerse con claridad el importe de la oferta.

En aquellos productos en los que el precio se haya definido en relación con un envase, formato de presentación o peso específico, se admitirán variaciones de los mismos, siempre y cuando se resxpete la relación entre el peso y el precio descrita en el Pliego, salvo que, a juicio del Centro, el formato descrito sea indispensable para el cumplimiento de los fines del contrato. A estos efectos, se formulará consulta durante el plazo de presentación de ofertas.

MARIA LUISA CAVA CORONEL		03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 9/26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 h		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



5. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES

Los licitadores deberán tener implantado un sistema de control basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), de acuerdo con el artículo 5 del Reglamento CE/852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, aportando dicho análisis a la Dirección del Centro cuando expresamente se le solicite. Si el licitador opera con productos de origen animal, la normativa a aplicar es el Reglamento CE/853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Asimismo, deberá cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

La empresa adjudicataria garantizará un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y conservación de la cadena de frío. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, aprobado por Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y normativa de desarrollo, y específicamente en las normas que en su materia haya ordenado la Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como de conformidad con las instrucciones concretas de la persona que ostente la Dirección del Centro, o persona en quien ésta delegue, que comprobará si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Centro Residencial para Personas Mayores Huerta Palacios. Dicho interlocutor será el responsable de la comunicación, de las relaciones con el Centro, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Centro. Deberá existir la posibilidad de entrega diaria (salvo fines de semana y festivos en Dos Hermanas) para adaptarse a las necesidades del Centro.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Centro, en el plazo máximo de 48 horas contadas a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega o en el plazo de mejora ofertado en su caso, computándose dicho plazo desde le momento en que se formalice la petición, que podrá realizarse por escrito, por teléfono, correo electrónico u otros medios. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas.

De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA núm. 251 de 31 de diciembre), las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega.

La mercancía que, a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Centro Residencial para Personas Mayores Huerta Palacios, no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el Centro y sustituida en el mismo día.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el PCAP y en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el

MARIA LUISA CAVA CORONEL		03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 10 / 26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24 h		nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Centro fijará los sistemas de control de la calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad. La empresa adjudicataria dispondrá de los vehículos suficientes para garantizar el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada, para no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o éstos no se encuentren en estado de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al Centro, como máximo, el precio ofertado.

La Administración se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en los pliegos, reservándose el derecho de rechazar aquellos alimentos que no cumplan con la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que será considerado como mínimo.

Los responsables de la recepción de los alimentos en el Centro comprobarán:

- La cantidad
- La calidad y/o categoría del producto
- La presentación
- Las condiciones higiénicas del transporte y envasado
- La caducidad y el etiquetado

No se admitirán productos cuya fecha de caducidad o consumo preferente esté próxima al día de ser recibida o la hayan excedido, ni aquéllos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados...). Cuando se compruebe en el momento de la entrega que las materias primas o ingredientes han excedido los límites de temperatura establecidos o que su estado organoléptico no es el correcto, deberán devolverse al proveedor.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 11 / 26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



En caso de disconformidad o discrepancia en los resultados de las comprobaciones efectuadas, el adjudicatario podrá presentar las alegaciones que estime pertinentes en forma de peritajes, dictámenes o análisis emitidos por Centros u Organismos oficiales que servirán como elementos de juicio para la resolución definitiva que dictará el órgano de Contratación.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del CRPM Huerta Palacios toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- · Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

6. TRANSPORTE

La empresa adjudicataria deberá contar con un sistema de transporte adecuado para que los alimentos se mantengan seguros e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega.

Dispondrá de vehículos, equipamientos y personal suficiente para poder dar respuesta al servicio de aprovisionamiento con las periodicidades y cantidades definidas, así como para dar respuesta a las "necesidades extraordinarias" que excepcionalmente pudieran surgir. Para ello contará con los siguientes recursos:

- a) Vehículos: cumplirán las exigencias establecidas en la normativa vigente de transporte de alimentos. El transporte de los productos que precisen refrigeración o congelación se realizará en vehículos especiales, cuyas características dependerán de las necesidades de la mercancía, de la distancia y de las condiciones ambientales exteriores. Estos vehículos podrán ser isotermos, refrigerantes o frigoríficos, pero en cualquier caso garantizarán que la temperatura del producto durante el transporte es la exigida por la normativa (Certificado de conformidad/placa del fabricante para vehículos de transporte a temperatura regulada; los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF, dispondrán de termógrafo en el interior de la caja).
- b) Mantenimiento: los receptáculos de los vehículos estarán, en todo momento, en condiciones adecuadas de mantenimiento (dispondrá del documento ATP en vigor y documentación acreditativa de las revisiones del equipo térmico o reparaciones, en su caso).
- c) Limpieza y desinfección: se realizará con productos aptos para este uso y con la frecuencia necesaria. Se procederá a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación, cuando se hayan transportado en el mismo vehículo otros productos alimenticios o no alimenticios.
- d) Palés y carros de transporte: se dispondrá de número suficiente para la adecuada distribución de la mercancía, tanto en el almacén proveedor como para la entrega al Centro. Este equipamiento se encontrará, en todo momento, en perfecto estado de mantenimiento y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 12 / 26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	h	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Los gastos de mantenimiento de los vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria, que también será responsable de tener el seguro de los medios de transportes utilizados en vigor. Así mismo, los vehículos utilizados deberán tener la Inspección Técnica de Vehículos correspondiente al día, de manera actualizada.

El horario del transporte para la provisión de víveres y materias primas al Centro se efectuará siempre entre las 08:00 horas y las 13:30 horas, de lunes a viernes, excepto festividades nacionales, regionales y locales. La empresa adjudicataria será la responsable de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de la adjudicataria.

Si, excepcionalmente, no se pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables al adjudicatario como consecuencia de posibles contingencias imprevistas (fenómenos climatológicos, huelgas, catástrofes, etc.) que puedan interferir en las frecuencias de suministro establecidas en este pliego, la empresa adjudicataria deberá disponer de un "sistema alternativo de apoyo" con los medios necesarios para el restablecimiento normal del suministro. Si esto no fuera posible, correrá con los gastos del servicio alternativo que hubiera de establecer para dicho fin.

Las empresas licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, señalando a este respecto el emplazamiento geográfico de sus almacenes, así como la distancia kilométrica desde los mismos hasta el Centro de entrega y el tiempo estimado de la misma.

7. MÉTODOS DE CONTROL DE SUMINISTRO

El transporte, embalaje, clasificado, etc., en todo momento se ajustará a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y normativa que lo desarrolla, en concreto a la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. El Reglamento (CE) 852/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, regula las condiciones básicas de la empresa y productos alimentarios, incluido lo relativo a la higiene, locales, materiales, transporte y formación.

7.1.- Control de recepción de mercancías

- Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc. En el caso de detectarlos se procederá a eliminarlos y anotarlo en el registro de comprobación de materias primas.
- Para los productos alimenticios envasados y etiquetados se comprueba: Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o consumo preferente (debe tener suficiente duración para poderlo consumir dentro de los plazos previstos) y la temperatura a la que debe ser conservado. La mercancía va identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable. La integridad de los envases, sin roturas, deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben tener abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos, ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano en su interior.
- Para productos alimenticios no envasados, se realizarán controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, a fin de garantizar que no haya grandes diferencias de calidad y/o tamaño entre todas las piezas que integran el total del producto adquirido.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 13/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



• Para los productos refrigerados o congelados, se controla la temperatura de las materias primas e ingredientes en el momento de la recepción del producto, no admitiéndose aquellos que evidencien la ruptura de la cadena de frío ni productos "glaseados".

7.2.- Control de condiciones de transporte

Se hará el control mediante inspección visual comprobando:

- El grado de limpieza del vehículo.
- Grado de higiene del transportista.
- Estibado adecuado (no se apile en exceso, no toque otras cajas, etc.)
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- Utilización de vehículo más adecuado a las condiciones de conservación de la mercancía

8. NORMATIVA VIGENTE

La empresa adjudicataria de productos alimenticios se ajustará a la normativa establecida relativa a la higiene, manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaría, y en particular a a las siguientes disposiciones con sus respectivas modificaciones:

- Ley 11/2001, de 5 de Julio, por la que se crea la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos, modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.
- Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.
- Decreto 164/2011, de 17 de mayo, por el que se regula la organización y funcionamiento del Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía.
- Real Decreto 1334/91, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 930/92, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/05 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/06, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios
- Ley 31/95, de 8 Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus modificaciones, y demás normativa relacionada, en particular:
 - Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
 - Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
 - Resolución de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo e Inmigración, de 8 de septiembre de 2009, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 14/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



- Acuerdo de 9 de febrero de 2010, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la Estrategia Andaluza de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Y cualquier otra que modifique, complemente o sustituya a las anteriores.

La empresa adjudicataria será responsable de su cumplimiento, manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños y perjuicios le pueda causar el incumplimiento de la citada legislación.

Por su parte, el órgano de contratación podrá exigir a la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

9. CONDICIONES LABORALES

Corresponde a los responsables de las empresas alimentarias garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo.

La empresa alimentaria es la responsable de la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores, de acuerdo con su actividad laboral. Esta formación la podrá impartir la propia empresa alimentaria, otras entidades que ofrezcan este servicio y centros de formación profesional o educación reconocidos por los organismos oficiales dentro de su formación reglada.

La empresa adjudicataria se obliga con el personal que emplee para el desarrollo del presente contrato al cumplimiento de cada una de las obligaciones vigentes en las disposiciones laborales y sociales y en especial en materia de prevención de riesgos laborales.

La empresa adjudicataria deberá cumplir respecto a sus trabajadores las obligaciones y deberes establecidos en la normativa vigente y en los convenios colectivos de trabajo.

La empresa alimentaria es responsable de que las personas (manipuladores y no manipuladores) que tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada. La formación es un medio necesario para conseguir el objetivo de implantación y correcto funcionamiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías oficiales de prácticas correctas de higiene.

Asimismo, el adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con el mismo toda la legislación vigente en materia de salud y prevención de riesgos laborales.

Sevilla, (fechado y firmado digitalmente).

LA DELEGADA TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD

Fdo.: María Luisa Cava Coronel

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 15/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



ANEXO I - CUADRO DE PRECIOS Y CANTIDADES

Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
	Sin piel ni cartílago, elaborado con							
Bacon (plancha)	pancetas enteras	Kg	22		104,50€	10,00 %	10,45 €	114,95 €
Cabeza Lomo Cerdo	Sin hueso, de primera, sin grasas	Kg	2.704	5,99€	16.196,96€	10,00 %	1.619,70 €	17.816,66 €
Caña de Lomo	Ibérica, primera calidad	Kg	32	19,95€	638,40€	10,00 %	63,84 €	702,24 €
Carrillada	De cerdo, en trozos, de primera, sin grasas	Kg	780	9,95€	7.761,00€	10,00 %	776,10 €	8.537,10 €
Chorizo	Primera calidad, envasado al vacío	Kg	812	11,25€	9.135,00€	10,00 %	913,50 €	10.048,50 €
Chorizo Tipo Vela	Primera calidad, poca grasa	Kg	42	10,91 €	458,22€	10,00 %	45,82 €	504,04 €
Churrascos a la miel	Frescos, elaboración artesanal	Kg	406	8,25 €	3.349,50€	10,00 %	334,95 €	3.684,45 €
Churrascos al ajillo	Frescos, elaboración artesanal	Kg	750	8,25€	6.187,50€	10,00 %	618,75 €	6.806,25 €
Cinta Lomo (Kg)	Fresca, limpia, primera calidad	Kg	468	6,95€	3.252,60€	10,00 %	325,26 €	3.577,86 €
Corteza	De cerdo, troceada	Kg	136	2,95€	401,20€	10,00 %	40,12€	441,32 €
Costilla	Primera calidad	Kg	542	3,50 €	1.897,00€	10,00 %	189,70 €	2.086,70 €
Espinazo	Preparado huesos espinazo	Kg	542	1,40 €	758,80€	10.00 %	75.88 €	834.68 €
Estofado de ternera	Fresca, magro vacuno, 100% primera	Kg	812	11.90 €	9.662,80€	10.00 %	966.28 €	10.629.08 €
Fiambre de pavo	Primera calidad, envasado al vacío	Ka	1.030	6.95 €	7.158,50€	10.00 %	715,85 €	7.874.35 €
'	Fresca, matanza inferior a 3 días, sin cabeza,				·		,	, i
Gallina fresca	sin depojos, 2 kg/pieza	Kg	1.894	_		•		7.291,90 €
Higaditos Pollo	Frescos, limpios, bandeja 1 Kg	Kg	312	2,00				
Hueso Blanco	Primera calidad	Kg	1.082		4.273,90€			4.701,29 €
Hueso de Jamón / Codillos	Envasado al vacío	Kg	126	-,				547,47 €
Jamón Serrano Deshuesado	Primera calidad, envasado al vacío	Kg	156	11,94 €	1.862,64€	10,00 %	186,26 €	2.048,90 €
JamónYork Cocido Extra FAMADESA (6 kgs)	Jamón cocido extra, primera calidad	Kg	1.218	9,99€	12.167,82€	10,00 %	1.216,78 €	13.384,60 €
Lagrimitas	Fácil separación, fácil fritura	Kg	676	9,59€	6.482,84€	10,00 %	648,28 €	7.131,12 €
Manteca de cerdo	Caja 20 kgs	Kg	52	4,95 €	257,40€	10,00 %	25,74 €	283,14 €
Menudo de ternera	Trozos magros, primera calidad, en barra	Kg	168	8,50 €	1.428,00€	10,00 %	142,80 €	1.570,80 €
Morcilla	De cerdo, sin añadidos, buen sabor, compacta, especial potajes	Kg	406	7,99 €	3.243,94€	10,00 %	324,39 €	3.568,33 €
Pechuga de pavo	Limpia, sin piel, sin hueso, primera calidad, frescas, matanza inferior a 3 días	Kg	542	7,99 €	4.330,58€	10,00 %	433,06 €	4.763,64 €
Pechuga de pollo FRESCO	Limpia, sin piel, sin hueso, primera calidad, frescas, matanza inferior a 3 días	Kg	562	6,95€	3.905,90€	10,00 %	390,59 €	4.296,49 €
Pinchitos	Trozos magros, sin grasa, primera calidad, aprox. 100 gr. unidad	Kg	312		2.180,88€	10,00 %	218,09 €	2.398,97 €
Salchichón Ibérico, Kg	Primera calidad, envasado al vacío	Kg	32		606,40€	10,00 %	60,64 €	667,04 €
Salchichón Tipo Vela	Primera calidad, poca grasa	Kg	64	8,65€	553,60€	10,00 %	55,36 €	608,96 €
·	Primera calidad, fácil separación, fácil							
San Jacobo	fritura	Kg	22	-,		10,00 %		69,45 €
Solomillo	Ternera, primera calidad	Kg	80			,	,	
Tocino Fresco	Primera calidad, de cerdo	Kg	126		502,74€			553,01 €
Tocino Ibérico	Primera calidad, de cerdo	Kg	48	-,	220,32€		22,03 €	242,35 €
Tocino Papada	Primera calidad	Kg	406	3,50 €	1.421,00€	10,00 %	142,10 €	1.563,10 €
	Frescos, sin piel ni hueso, primera	l						
Traseros de pollo	calidad	Kg	1.170	2,49 €		10,00 %		3.204,63 €
Total general					123.150,68 €		12.315,07 €	135.465,75 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 16 / 26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IV
Acelgas	Frescas, manojo 1 kg., 1º calidad	Kg	312	_	386.88 €	4.00 %		
Aio morado	Frescos, nacional, 1º calidad	Kg	272	-,	1.768,00 €	-1		
Ajo niorado Ajo pelado, 1 Kg	Frescos, nacional, 1º calidad	Kg	136		760,24€	-,,		-
Apio perado, 1 kg	Fresco, blanco o verde, 1º calidad	Kg	812	-,	1.209,88 €	-1		
			90	-	315,00€		12,60 €	-
Batatas	Primera calidad, cocidas, en temporada Frescas, sin pepitas, buen color, tamaño	Kg	90	3,50 €	313,00€	4,00 %	12,60 €	327,60 €
Berenjenas	mediano, 1ª calidad	Kg	2.848	2,31 €	6.578,88€	4,00 %	263,16 €	6.842,04 €
Calabacín	Frescos, nacional, buen color y textura, 1ª calidad	Kg	5.220	0,91€	4.750,20€	4,00 %	190,01 €	4.940,21 €
Calabaza violín	Frescas, 1ª calidad	Kg	2.374	1,63€	3.869,62€	4,00 %	154,78 €	
Cebolla	Nacional, gordas, 1ª calidad	Kg	12.338	0,58 €	7.156,04€	4,00 %	286,24 €	7.442,28 €
Ciruelas	1ª calidad, amarillas o negras, sabor dulcen en	V-	844	1.94 €	1.637.36€	4.00.0/	CE 40 €	1 702 05 6
	su punto de maduración, 60 gr./pieza	Kg				-,,	-	-
Col	Primera calidad, frescas	Kg	1.898	_	3.758,04 €	_		
Coliflor	Primera calidad, frescas	Kg	1.898		4.175,60 €			
Fresas	1ª calidad, frescas, de temporada	Kg	104	-,	379,60€	-1	15,18 €	
Hierbabuena	Fresca, fuerte color verde, 1ª calidad	Kg	136		176,80€	.,	7,07 €	-
Laurel	Fresco, 1ª calidad	Kg	12	-,	71,40€		2,86 €	
Lechugas	Primera calidad, frescas	Kg	416	5,90 €	2.454,40€	4,00 %	98,18€	2.552,58 €
Limones	Cáscara fina, buen zumo, tamaño mediano	Kg	272	2,01€	546,72€	4,00 %	21,87 €	568,59 €
Mandarinas	1º calidad, tipo clementina, sin huesos, fácil de pelar, jugosa y dulce	Kg	1.218	1,08 €	1.315,44€	4,00 %	52,62€	1.368,06 €
Manzanas	1ª calidad, 150-200 gr./pieza	Kg	2.704	-	4.218,24€		168.73 €	
Manzanas	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Ng	2.704	1,50 €	4.210,24 €	4,00 76	100,75 €	4.300,97 €
Melocotón	1ª calidad, amarillos o rojos, 200 gr./pieza, sabor tradicional, punto maduración	Kg	260	1,88 €	488,80€	4,00 %	19,55€	508,35 €
Melón	1º calidad, piel de sapo, sabor dulce, punto maduración	Kg	780	1,02 €	795,60€	4,00 %	31,82 €	827,42 €
Nabos	Primera calidad, frescos	Kg	542	1.70 €	921,40€	4.00 %	36.86 €	
Naranjas	De mesa, 1º calidad, tipo navel o california, dulce, 200 gr./pieza	Kg	936	0,75€	702,00€	4,00 %	28,08 €	730,08 €
Nectarinas	1º calidad, buen sabor, en su punto de maduración, en temporada	Kg	142	1.65 €	234,30€	4.00 %	9.37 €	243.67 €
Patatas	1ª calidad, de temporada, fácil pelado, lisas	Ka	20,280	1,15€	23.322,00€	4.00 %	932.88 €	24.254.88 €
Pepinos	Tipo español, 1ª calidad	Kq	416		703,04€	4.00 %	28,12 €	
Peras	1º calidad, piezas medianas, tipo conferencia	Kq	1.894	1.10 €	2.083.40 €	4.00 %		
Perejil Fresco	Frescos, fuerte color verde, 1º calidad	Kg	136		176,80 €	-,,	7.07 €	-
Pimientos Rojos	Primera calidad, frescos	Kg	2.300	-,	4.025,00€	-,	161.00 €	
Pimientos Verdes	Primera calidad, frescos	Kg	1.624	-	3.572,80 €		-	-
Pimientos Verdes de Asar	Primera calidad, frescos	Kg	26	_	113,88€			
Piña	1ª calidad, frescas, en temporada	Kg	500	.,	1.375,00 €	.,	55.00 €	-
Plátanos	Canarios, calidad extra	Ka	2.164		2.120,72 €	-,	,	
	Frescos, primera calidad		2.164	-,	4.485,00€	.,		
Puerros	1º calidad, con pocas pipas y sabor dulce, color	Kg	2.300	1,95 €	4.465,00€	4,00 %	179,40 €	4.664,40 €
Sandías	rojo, punto maduración	Kg	1.170	0,98 €	1.146,60€	4,00 %	45,86 €	1.192,46 €
Tomate Pera	En su punto de maduración, 1ª calidad	Kg	7.800	1,37 €	10.686,00€	4,00 %	427,44 €	11.113,44 €
Uvas	1ª calidad, frescas, en temporada	Kg	74	3,45 €	255,30€	4,00 %	10,21 €	265,51 €
Zanahorias	Frescas, 1ª calidad	Kg	4.746	-	4.413,78€		176,55 €	-
Total general	· ·			-,	107.149.76 €	., /0		111.435,75 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24 PÁGINA: 17 / 26			
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/		



Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Merluza fresca	Medianas, buena presencia, limpia	Kg	1.680	9,80€	16.464,00 €	10,00 %	1.646,40 €	18.110,40 €
Boquerones frescos	Medianos, buena presencia, limpios	Kg	180	7,50 €	1.350,00 €	10,00 %	135,00 €	1.485,00 €
Pijotas frescas	Medianas, buena presencia	Kg	200	11,00 €	2.200,00 €	10,00 %	220,00€	2.420,00 €
Total general					20.014,00 €		2.001,40 €	22.015,40 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 18/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Acedías	Grande, 14-18 cm., con piel, sin aditivos	Kg	1.124		6.620,36€			
Alcachofas congeladas	Troceadas, ultracongeladas	Kg	104	4,60 €	478,40€	4,00 %	19,14 €	497,54 €
Almejas sin concha	Cocidas, envasadas al vacío	Kg	94	13,50 €	1.269,00€	10,00 %	126,90 €	1.395,90 €
Bacalao BAREA	Desmigado y desalado (Caja 6 Kg)	Kg	468	7,15 €	3.346,20€	10,00 %	334,62 €	3.680,82 €
Bacalao Lomo BAREA	(EderPesca) Caja Verde	Kg	156	17,72 €	2.764,32€	10,00 %	276,43 €	3.040,75 €
Brócolis	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	156		287,04€	4,00 %		
Caella	Troceadas, ultracongeladas	Kg	1.082	3,36 €	3.635,52€	10,00 %	363,55 €	3.999,07 €
Choco	Limpio, troceado	Kg	376	9,54 €	3.587,04€	10,00 %	358,70 €	3.945,74 €
Churros MAHESO	1ª calidad, sin glaseado	Kg	1.624	1,07€	1.737,68€	10,00 %	173,77 €	1.911,45 €
Coliflor congelada	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	812	1,46 €	1.185,52€	4,00 %	47,42 €	1.232,94 €
Croquetas Mini	Fácil separación, 1ª marca	Kg	24	4,55 €	109,20€	10,00 %	10,92 €	120,12 €
Empanadillas mini	Fácil separación, fácil fritura, 1ª marca	Kg	40	2,59€	103,60€	10,00 %	10,36 €	113,96 €
Espinacas	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	586	1,60€	937,60€	4,00 %	37,50 €	975,10€
Filete de Merluza sin piel	Grandes, sin glaseado, envuelto individualmente	Kg	4.056	9,53€	38.653,68€	10,00 %	3.865,37 €	42.519,05 €
Flamenquín	Fácil separación, sin aditivos, 1ª marca	Kg	24	3,83€	91,92€	10,00 %	9,19 €	101,11 €
Gambas (Caja 6 Kg)	Grandes, 30% glaseadas, sin aditivos	Kg	204	8,00€	1.632,00€	10,00 %	163,20 €	1.795,20 €
Guisantes congelado	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	234	1,80€	421,20€	4,00 %	16,85 €	438,05 €
Habas	Primera calidad, sin glaseado, sin aditivos	Kg	234	2,12 €	496,08€	4,00 %	19,84 €	515,92 €
Judías Verdes	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	950		1.520,00€	4,00 %	60,80 €	1.580,80 €
Mejillón	Cocido, en bolsa	Kg	74	4,43 €	327,82€	10,00 %	32,78 €	360,60 €
Menestra congelada	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	390		760,50€	4,00 %		
Palitos Merluza	Fácil separación, sin aditivos, 1ª marca	Kg	312	4,20 €	1.310,40€	10,00 %	131,04 €	1.441,44 €
Pechuga de pollo CONGELADO	En filetes	Kg	1.030	5,99 €	6.169,70€	10,00 %	616,97 €	6.786,67 €
Rosada	Sin piel ni espinas	Kg	3.042	11,95€	36.351,90€	10,00 %	3.635,19 €	39.987,09 €
Surimi	Sin glasear, sin aditivos	Kg	188	4,85 €	911,80€	10,00 %	91,18 €	1.002,98 €
Zanahoria Baby	Bolsa de 2,5 kg., caja de 4 bolsas, calidad extra	Kg	156	2,07€	322,92€	4,00 %		
Total general					115.031,40 €		11.118,58 €	126.149,98 €

	MARIA LUISA CAVA CORONEL			PÁGINA: 19/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



D 1 .	E 15 1 15 1	Na er	0 01 1	n .		In ca	li 1076	D : 1)/A
Producto	Especificaciones técnicas	Medida	-	Precio				Precio con IVA
Aceitunas Manzanilla SIN hueso	Lata 340 gr., primera marca	Kg	312	4,30 €	1.341,60€	10,00 %	134,16 €	1.475,76 €
Aceitunas negras SIN hueso	Lata 300 gr., primera marca	Kg	10	1,16 €	11,60€	10,00 %	1,16 €	12,76 €
Alubia blanca	Alubia extra blanca, buena presentación	Kg	312	2,15 €	670,80€	4,00 %	26,83 €	697,63€
Arroz redondo	Extra, granos enteros, buena presentación	Kg	136	1,35 €	183,60€	4,00 %	7,34 €	190,94€
Arroz vaporizado, 1Kg	Especial paella, granos enteros, buena presentación	Kg	624	1,45 €	904,80€	4,00 %	36,19 €	940,99 €
Atún desmigado	Caja 16 Sobres 1 Kg	Kg	624	5,90 €	3.681,60€	10,00 %	368,16 €	4.049,76 €
Champiñon Laminado	Lata 3 kg.	Kg	48	4,95€	237,60€	4,00 %	9,50€	247,10€
Espárrago Blanco	Lata 3 kg., calidad extra, sabor agradable	Kg	78	2,05€	159,90€	10,00 %	15,99 €	175,89 €
Espárrago Triguero	Primeras marcas	Kg	312	2,60 €	811,20€	10,00 %	81,12 €	892,32 €
Garbanzo Lechoso Extra LA PEDRIZA	Blancos, lechosos, buena presentación, grano grande	Kg	780	2,74 €	2.137,20€	4,00 %	85,49 €	2.222,69 €
Lentejas	Pardina, buena presentación (Pack 10 x 1 Kg)	Kg	312	18,00 €	5.616,00€	4,00 %	224,64 €	5.840,64 €
Maíz Dulce	Lata 3 kg.	Kg	170	2,75 €	467,50€	10,00 %	46,75 €	514,25 €
Pimientos Asados	Bandejas 2,5 Kg)	Kg	936	12,50 €	11.700,00€	10,00 %	1.170,00 €	12.870,00 €
Remolacha rallada	Lata 3 kg., primera marca	Kg	40	2,27 €	90,80€	10,00 %	9,08€	99,88 €
Tomate Frito Gallina Blanca	Lata 3 kg., calidad extra, sabor tradicional, primeras marcas	Kg	338	3,58 €	1.210,04€	10,00 %	121,00 €	1.331,04 €
Tomate Triturado Gallina Blanca	Lata 5 kg., calidad extra, sabor tradicional, primeras marcas	Kg	1.166	5,09 €	5.934,94€	10,00 %	593,49 €	6.528,43 €
Uvas de la Suerte en lata	Latas individuales, 12 uvas por lata	lata	300	0,96 €	288,00€	10,00 %	28,80 €	316,80 €
Zanahoria rallada	Lata 3 kg., primera marca	Kg	156	2,25€	351,00€	10,00 %	35,10 €	386,10€
Total general					35.798,18 €		2.994,82 €	38.793,00 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL	03/10/2025 10:06:24 PÁGINA: 20 / 26
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/



Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Producto	Pasta de trigo duro, primera marca,	iviedida	Carilluades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Estrellitas	bolsa 5 kg.	Kg	130	6,65€	864,50€	10,00 %	86,45 €	950,95 €
Fideo 0 El Pavo	Cabellín, pasta de trigo duro, primera marca, bolsa 5 kg.	Kg	160	6,65€	1.064,00€	10,00 %	106,40 €	1.170,40 €
Fideo 04 El Pavo (5 Kg)	Pasta de trigo duro, primera marca, bolsa 5 kg.	Kg	80	6,65€	532,00€	10,00 %	53,20 €	585,20 €
Fideos sin gluten 0	Pasta sin gluten, primera marca, bolsa 5 kg.	Kg	4	5,75€	23,00€	10,00 %	2,30 €	25,30 €
Harina Freir	De trigo, pack 10 x 1 Kg	Kg	624	0,96 €	599,04€	4,00 %	23,96 €	623,00 €
Harina Repostería LAS PANAERAS	Pack 10 x 1 Kg	Kg	1.716	1,29 €	2.213,64€	4,00 %	88,55 €	2.302,19 €
Macarrones El Pavo	Pasta de trigo duro, primera marca, bolsa 5 kg.	Kg	30	6,65€	199,50€	10,00 %	19,95 €	219,45 €
MAIZENA	Harina de maíz, tipo Maizena, paquete 2,5 kg	Kg	32	3,32 €	106,24€	10,00 %	10,62 €	116,86 €
Maravillas	Pasta de trigo duro, primera marca, bolsa 5 kg.	Kg	160	6,65€	1.064,00€	10,00 %	106,40 €	1.170,40 €
Pan rallado	Paquetes 5 kg.	Kg	260	0,82 €	213,20€	10,00 %	21,32 €	234,52 €
Picos	Caja 100 bolsas x 20 grs	Kg	12	12,78 €	153,36€	4,00 %	6,13 €	159,49 €
PANES	-							
Alcachofa	100 g	Uds.	28.470	0,45€	12.811,50€	4,00 %	512,46 €	13.323,96 €
Alcachofa	70 q	Uds.	47.450	0,28 €	13.286,00€	4,00 %	531,44 €	13.817,44 €
Barra sevillana	200g	Uds.	26	0,49 €	12,74€	4,00 %	0,51 €	13,25 €
Bollo 1 Kilo	Pan tipo bollo, 1 kg, corteza dura	Uds.	468	3,45 €	1.614,60€	4,00 %	64,58 €	1.679,18 €
Bombón Integral/Viena Integral	80 gr.	Uds.	37.960	0,45€	17.082,00€	4,00 %	683,28 €	17.765,28 €
Cantito	Bollo con cantos por arriba, 50 grs	Uds.	406	0,95€	385,70€	4,00 %	15,43 €	401,13 €
Pan de molde torrija peq	Paquetes de 25 uds	Paquetes	64	1,75€	112,00€	4,00 %	4,48 €	116,48 €
Total general	1				52.337,02 €		2.337,47 €	54.674,49 €

	MARIA LUISA CAVA CORONEL	03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 21 / 26	
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



	le 10 1 14 1			ln .		lo ca		
Producto	<u> </u>	Medida	Cantidades			IVA	_	Precio con IVA
Helado sabores	Sabores variados, aprox 70 gr./unidad	Uds.	6.324	0,27 €	1.707,48€	10,00 %	170,75€	1.878,23 €
	Sabores variados, aprox 70 gr./unidad, sin							
Helado sin azúcar	azúcar	Uds.	2.372	0,50€	1.186,00€	10,00 %	118,60 €	1.304,60 €
Huevo líquido	Brick 1 l., fresco, buena fecha caducidad, pasteurizado	Kg	950	3,50 €	3.325,00€	10,00 %	332,50 €	3.657,50 €
Huevos Cáscaras	Frescos, primera calidad, gordos	Uds.	89.856	0,25 €	22.464,00€	4,00 %	898,56 €	23.362,56 €
Leche Brik	Primera marca, pasteurizada	Litros	9.464	1,49€	14.101,36€	4,00 %	564,05€	14.665,41 €
Leche Brik SIN LACTOSA	Primera marca, pasteurizada, sin lactosa	Litros	23.390	1,50 €	35.085,00€	4,00 %	1.403,40 €	36.488,40 €
Leche Fresca VALEME	Leche fresca del día	Litros	19.470	0,95€	18.496,50€	4,00 %	739,86 €	19.236,36 €
Leche SIN LACTOSA VÁLEME	Leche fresca del día, sin lactosa, 1 l.	Litros	11.358	0,95€	10.790,10€	4,00 %	431,60 €	11.221,70 €
Mantequilla en porciones	Primera calidad, extrafina, porciones de 15 gr.	Kg	312	10,85 €	3.385,20€	10,00 %	338,52 €	3.723,72 €
Postre lácteo OIKOS Griego	Primera marca	Uds.	1.894	0,60€	1.136,40€	10,00 %	113,64 €	1.250,04 €
Postre lácteo SIN LACTOSA DHUL	Primera marca, sin lactosa	Uds.	3.578	0,39€	1.395,42€	10,00 %	139,54 €	1.534,96 €
Queso Barra	Fácil corte a máquina, primera marca, sin gluten	Kg	406	11,95€	4.851,70€	4,00 %	194,07 €	5.045,77 €
Queso Curado	Curado, primera marca, larga caducidad, buena textura y sabor	Kg	12	14,80 €	177,60€	4,00 %	7,10€	184,70 €
Queso Fresco Sin Lactosa	Fácil corte a máquina, primera marca, sin gluten, sin lactosa	Kg	48	12,84 €	616,32€	4,00 %	24,65 €	640,97 €
Queso Fresco VÁLEME	Fácil corte a máquina, primera marca, sin gluten, sin lactosa	Kg	282	9,95€	3.369,90€	4,00 %	134,80 €	3.504,70 €
Queso Semicurado	Semiurado, primera marca, larga caducidad, buena textura y sabor	Kg	188	14,40 €	2.707,20€	4,00 %	108,29 €	2.815,49 €
Yogur Sabores	Primeras marcas, sabores variados	Uds.	73.144	0,21 €	15.360,24€	10,00 %	1.536,02 €	16.896,26 €
Yogur SIN LACTOSA	Primeras marcas, sabores variados, sin lactosa	Uds.	32.448	0,25€	8.112,00€	10.00 %	811.20 €	8.923.20 €
Total general	lactosa	ous.	32.440	0,25 €	148.267,42 €	,	8.067,16 €	
rota genera	1				110.201,72 0		0.007,10 €	130,337,30 (

	MARIA LUISA CAVA CORONEL		03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 22 / 26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	l	https://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Producto		Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
	Sin aditivos, 100% aceite oliva virgen extra	L	5.800	5,25€	30.450,00€	4,00 %	1.218,00 €	31.668,00 €
ACEITE GIRASOL	Sin aditivos	L	3.600	1,70 €	6.120,00€	10,00 %	612,00 €	6.732,00 €
Total general					36.570,00 €		1.830,00 €	38.400,00 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL			03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 23/26
VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	nttps://ws050.juntadeandalucia.e	es/verificarFirma/



Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Agua, botellas 33 cc	Agua mineral natural, sabor agradable, baja en sodio, pack 24 ud. de 33 cl.	Litro	126	0,14€	17,64€	10.00 %	1.76 €	19,40 €
Brandy esp Cocina	Botella 1L	Litro	78					
Café Descafeinado NESCAFÉ en sobres	Primera marca, 2 gr.	Kg	264	63,75 €	16.830,00€	10,00 %	1.683,00 €	18.513,00 €
Cava	Primera marca, botella 1 l.	Litro	16	5,04 €	80,64€	21,00 %	16,93€	97,57€
Cerveza CON alcohol	Con alcohol, primera marca	Litro	156	0,85€	132,60€	21,00 %	27,85€	160,45 €
Cervezas SIN alcohol	Sin alcohol, primera marca	Litro	78	0,85€	66,30€	21,00 %	13,92 €	80,22€
Champín	Primera marca, botella 0,75 cl.	Litro	12	3,41 €	40,92€	21,00 %	8,59€	49,51 €
Coca Cola	Primera marca	Litro	188	0,90 €	169,20€	21,00 %	35,53 €	204,73 €
Fanta Naranja	Primera marca	Litro	126	0,90€	113,40€	21,00 %	23,81 €	137,21 €
Manzanilla	Primera marca, con funda, cajita 100 uds	Cajitas	68	4,09 €	278,12€	10,00 %	27,81 €	305,93 €
Menta Poleo	Primera marca, con funda, cajita 100 uds	Cajitas	12	4,09 €	49,08€	10,00 %	4,91 €	53,99 €
Té	Primera marca, con funda, cajita 100 uds	Cajitas	12	4,09 €	49,08€	10,00 %	4,91 €	53,99 €
Tila	Primera marca, con funda, cajita 100 uds	Cajitas	12	4,09 €	49,08€	10,00 %	4,91 €	53,99 €
Vino blanco	Primera marca	Litro	950	0,76 €	722,00€	21,00 %	151,62 €	873,62 €
Vino Manzanilla	Botella 75 cl., primera marca	Litro	12	5,95€	71,40€	21,00 %	14,99 €	86,39 €
Vino Mosto tinto sin alcohol	Primera marca	Litro	406	1,35 €	548,10€	21,00 %	115,10 €	663,20 €
Vino Rioja	Primera marca	Litro	12	4,80 €	57,60€	21,00 %	12,10 €	69,70€
Vino tinto	Primera marca	Litro	94	1,50 €	141,00€	21,00 %	29,61 €	170,61 €
Zumo Don Simón Sin Az. Melocotón	Procedente de concentrado de frutas, sin azúcar, primera marca	Litro	1.082	0,90€	973,80€	21,00 %	204,50 €	1.178,30 €
Zumo Don Simón Sin Az. Piña	Procedente de concentrado de frutas, sin azúcar, primera marca	Litro	136	0,90€	122,40€	21,00 %	25,70 €	148,10 €
Total general					21.105,16 €		2.532,05 €	23.637,21 €

		т		
MARIA LUISA CAVA CORONEL	03/10/2025 10:06:24	PÁGINA: 24 / 26		
VERIFICACIÓN NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



Producto		Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Azúcar	Blanca	Kg	1.248	1,41 €	1.759,68 €	10,00 %	175,97 €	1.935,65 €
Azúcar Sobres	Caja 800 sobres	Kg	126	13,26 €	1.670,76€	10,00 %	167,08 €	1.837,84 €
Bicarbonato		Kg	6	2,95€	17,70€	10,00 %	1,77 €	19,47 €
Bizcochada Codan SIN AZÚCAR	42 uds/Caja	Uds	27.040	0,35 €	9.464,00€	10,00 %	946,40 €	10.410,40 €
Cacao a la taza	Primera marca	Kg	32	18,00€	576,00€	10,00 %	57,60 €	633,60 €
Canela Molida	Calidad extra, sabor agradable, natural, bote 600 gr.	Botes	16	2,74 €	43,84€	10,00 %	4,38 €	48,22€
Canela Rama	Calidad extra, sabor agradable, natural, bote 250 gr.	Botes	94	5.69€	534,86€	10.00 %	53.49 €	588.35 €
Caramelo Líquido	Primera marca	Kg	136	5,87 €	798,32€	10.00 %	79,83 €	878.15 €
Cereales Arroz MERITENE	Caia 6 uds	Kg	370					
Cereales Cacao MERITENE	Caia 6 uds	Kg	490					
Cereales Multifrutas con Miel MERITENE		Kg	370	49,92 €	18.470,40 €	10.00 %	1.847,04 €	20.317.44 €
Cola Cao	Caja de 3 bolsas de 5 kgs	Caja	28					
Cortadillos Inés Rosales SIN AZÚCAR	40 uds/caja	Uds	8.518	0.45€	3.833,10€	10.00 %	383.31 €	4.216.41 €
Edulcorante Capricho Andaluz	Caia 250 sobres	Sobres	8.000	5.00 €	40.000,00€	10.00 %	4.000,00 €	44.000.00 €
Edulcorante Líquido NATREEN	Bote 250 ml	Botes	126	4,65€	585,90€	10,00 %	58,59 €	644,49 €
Fruta Triturada	Primera calidad, sabores variados	Uds	48.672	0,19€	9.247,68€	10,00 %	924,77 €	10.172,45 €
Galletas María	144 x 5 uds	Kg	32	11,55 €	369,60€	10,00 %	36,96 €	
Gelatinas SIN AZÚCAR	Vasitos individuales 100 gr., varios sabores	Uds	136.656	0,35€	47.829,60€	10,00 %	4.782,96 €	52.612,56 €
Mantecados	Primeras marcas, surtidos	Kg	160	37,64 €	6.022,40€	10,00 %	602,24 €	6.624,64 €
Mantecados SIN AZÚCAR	Primeras marcas, surtidos, sin azúcar	Kg	80	40,52 €	3.241,73€	10,00 %	324,17 €	3.565,90 €
Margarina (formato Kg para cocinar)	Primera calidad, grasa vegetal extrafina	Kg	94	2,21 €	207,74€	10,00 %	20,77 €	228,51 €
Margarina (porciones)	Primera calidad, grasa vegetal extrafina, porciones	Kg	204	6.15€	1.254.60€	10.00 %	125.46 €	1.380.06 €
Membrillo	1.5 Kg	Kg	142					
Mermelada CON Azúcar en porciones	Primera marca, porciones individuales, caja 256 p	Caja	4				,	
Mermelada SIN Azúcar en porciones	Primera marca, porciones individuales, sin azúcar, caja 396 p	Caja	4	55,60€	222,40€	10,00 %		
Miel	Bote 1 Kg	Kg	12	5,00€	60,00€	10,00 %	6,00 €	66,00€
Minipastelitos variados	Primeras marcas, artesanales	Uds	1.300	0,25€	325,00€	10,00 %	32,50 €	357,50€
Preparado de Gelatinas	Primeras marcas, caja 10x1 kg	Kg	64	5,65€	361,60€	10,00 %	36,16 €	397,76 €
Preparado Flan / Natillas Potax	Preparado instantáneo para flan/natillas, primera marca, Pack 12 x 1 kg	Kg	188	4,04 €	759,52 €	10,00 %	75,95 €	835,47 €
Roscón de Reyes	Artesanal, sin Haba, sin Rey, relleno de Nata	Kg	96	14,50 €	1.392,00€	10,00 %	139,20 €	1.531,20 €
Tortas de aceite Inés Rosales SIN AZÚCAR	56 uds/caja	Uds	8.518	0,60€				
Total general					199.314,23 €		19.931,42 €	219.245,65 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL 03/10/2025 10:06:24 PÁGINA: 25 / 26 VERIFICACIÓN NJVGwg8WYbqUG1WNMvH2dq95OSrR24 https://ws050.iuntadeandalucia.es/verificarFirma/							
VERIFICACIÓN NJvGwg8WYbqUG1WNMvH2dq95OSrR24 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	MARIA LUISA CAVA CORONEL 03/10/2025 10:06:24 PÁGIN						
	VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



Producto	Especificaciones técnicas	Medida	Cantidades	Precio	Coste	IVA	Importe IVA	Precio con IVA
Anís grano	Bote 650 grs	Botes	4	6,77€	27,08€	10,00 %	2,71 €	29,79 €
Colorante alimentario	Bote 920 grs	Botes	4	3,40 €	13,60€	10,00 %	1,36 €	14,96 €
Comino Molido	Bote 720 grs	Botes	8	5,78 €	46,24€	10,00 %	4,62€	50,86 €
Copos de patata	Saco 25 Kg	Kg	550	3,71 €	2.040,50€	10,00 %	204,05 €	2.244,55€
Cúrcuma	Bote 910 grs	Botes	4	4,00€	16,00€	10,00 %	1,60€	17,60 €
Curry	Bote 820 grs	Botes	4	11,56 €	46,24€	10,00 %	4,62€	50,86 €
Eneldo	Bote 210 grs	Botes	4	7,70 €	30,80€	10,00 %	3,08€	33,88 €
Gusanitos	Cocktail variado	Cajas	12	11,95 €	143,40€	10,00 %	14,34 €	157,74 €
Ketchup	Bote 1,6 Kg	Botes	50	5,85€	292,50€	10,00 %	29,25€	321,75 €
Levadura ROYAL	Bote 900 grs	Botes	136	2,00€	272,00€	10,00 %	27,20€	299,20 €
Limón Agrio	Primeras marcas	Litros	156	0,95€	148,20€	10,00 %	14,82 €	163,02 €
Mayonesa Ybarra		Kg	624	3,00€	1.872,00€	10,00 %	187,20€	2.059,20 €
Nuez Moscada	Bote 820 grs	Botes	4	13,10 €	52,40€	10,00 %	5,24 €	57,64 €
Orégano	Bote 170 grs	Botes	32	4,85€	155,20€	10,00 %	15,52€	170,72€
Patatas fritas	Bolsa 400 grs	Kg	32	2,59 €	82,88€	10,00 %	8,29€	91,17 €
Perejil	Bote 120 grs	Botes	4	4,95 €	19,80€	10,00 %	1,98€	21,78 €
Pimentón	Bote 920 grs	Botes	16	7,90 €	126,40€	10,00 %	12,64 €	139,04 €
Pimienta Blanca	Bote 900 grs	Botes	4	10,10 €	40,40€	10,00 %	4,04 €	44,44 €
Pimienta Negra	Bote 820 grs	Botes	4	9,63€	38,52€	10,00 %	3,85€	42,37 €
Preparado de Carne	Bote 1 Kg	Kg	16	6,35 €	101,60€	10,00 %	10,16 €	111,76 €
Preparado Pescado	Bote 650 grs	Botes	4	9,01€	36,04€	10,00 %	3,60€	39,64 €
Sal Fina	Sal común fina, yodada, seca, envase 1 kg.	Kg	64	0,27 €	17,28€	10,00 %	1,73 €	19,01 €
Sal Gruesa	Sal común gruesa, yodada, seca	Kg	624	-,	_	10,00 %	•	
Tomillo	Bote 310 grs	Botes	6	2,000		,	-,	-,
Vinagre	De vino, pack 15b x 1L	Litros	204	1,36 €		10,00 %		
Total general					6.154,22 €		615,42 €	6.769,64 €

MARIA LUISA CAVA CORONEL 03/10/2025 10:06:24 PÁGINA: 26 / 26 VERIFICACIÓN NJVGwg8WYbqUG1WNMvH2dq95OSrR24 https://ws050.iuntadeandalucia.es/verificarFirma/							
VERIFICACIÓN NJvGwg8WYbqUG1WNMvH2dq95OSrR24 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	MARIA LUISA CAVA CORONEL 03/10/2025 10:06:24 PÁGIN						
	VERIFICACIÓN	NJyGwq8WYbgUG1WNMyH2dg95OSrR24	ŀ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			