



Junta de Andalucía

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTR 2025 595063

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 1 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA EJECUCIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL CENTRO DE PROTECCIÓN DE MENORES “JUAN RAMÓN JIMÉNEZ” DE HUELVA.

CLÁUSULAS

PRIMERA. El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro de productos alimenticios por lotes para el Centro de Protección de Menores “Juan Ramón Jiménez” de Huelva, con un plazo de ejecución de doce meses desde la firma del contrato, prevista para el 21 de diciembre de 2023, pudiendo ser prorrogado por un período igual al inicial del contrato.

El importe de licitación de la presente licitación asciende a las cantidades que se detallan a continuación desglosadas en los siguientes lotes:

LOTE	DENOMINACIÓN	IMPORTE IVA EXCLUIDO	IVA	IMPORTE IVA INCLUIDO
1	Aceites, legumbres, conservas y varios.	25.232,15	2.645,81	27.877,96
2	Carnes frescas, huevos y embutidos.	18.621,83	1.757,45	20.379,27
3	Frutas, verduras y hortalizas.	20.332,01	844,99	21.177,00
4	Productos congelados.	20.996,83	2.099,68	23.096,51
5	Pescado fresco.	4.421,42	442,14	4.863,56
6	Lácteos y derivados.	9.281,34	511,22	9.792,56
7	Cereales, bollería, dulces y harina.	6.039,77	584,62	6.624,39
8	Pan.	9.979,49	420,99	10.400,48
TOTALES		114.904,83	9.306,90	124.221,73

SEGUNDA. Todos los productos objeto del suministro mencionado en el apartado anterior, se ajustaran 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.



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 2 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

El lugar de la entrega de los artículos objeto de este contrato será:

Centro de Protección de Menores “Juan Ramón Jiménez”
C/ Puebla de Guzmán, 15
21007 Huelva.

Plazo de entrega: 72 horas desde la formulación del pedido.

TERCERA. Los productos a suministrar, descripción de sus especificaciones técnicas, origen, marcas y precios unitarios son los que se especifican en el Anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, debiendo los licitadores ofertar para todos los productos de cada lote al que concurran que figuran en la misma.

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), en la que deberán hacer referencia, al menos, a la descripción de las características, así como de las marcas y/u origen (si procede).

La/s empresa/s adjudicataria/s garantizarán 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.

CUARTA.- En las tablas con las especificaciones objetos del contrato que aparecen en el Anexo I del PCAP, 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 ofertado por la empresa con dos decimales (IVA excluido). En caso de que se omitiera este precio unitario, o se ofertara por encima del PRECIO MÁX. (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, siendo necesario respetar el precio máximo de cada uno de los productos que se incluyen en el lote.

QUINTA.- En el modelo de proposición económica del Anexo V 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

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 3 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

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.

SEXTA.- El contrato no se adjudicará por un precio global, sino por precios unitarios de los bienes y productos objeto del mismo, precios que se mantendrán hasta la finalización del contrato, constituyendo el presupuesto base de licitación el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración. Este presupuesto se ha establecido teniendo en cuenta los importes unitarios fijados en el PCAP, para los bienes objeto del contrato y el número estimado de unidades a suministrar, sin que éste quede definido con exactitud por estar subordinado a las necesidades de la Administración.

SÉPTIMA.- Por tratarse de un contrato con entregas parciales, dichas recepciones no darán derecho al contratista a solicitar la cancelación de la parte proporcional de la garantía definitiva.

OCTAVA.- En caso de que la calidad de los productos ofertados, no quede suficientemente acreditada mediante la oferta técnica, se podrán solicitar muestras a presentar en el centro, o bien se podrán inspeccionar en los locales de almacenamiento de los solicitantes, los citados productos.

NOVENA.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E., etc). La persona adjudicataria deberá estar inscrito en el Registro Sanitario de la Comunidad Autónoma correspondiente, en función de su actividad, según lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia, así como en el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica, y el 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, así como el Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, pudiéndose realizar visitas a las instalaciones del proveedor, como una evaluación continuada del mismo, dejando constancia de la autorización a las mismas con la simple concurrencia a la licitación.

DÉCIMA.- El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro. El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado y dentro del plazo máximo incluido en su oferta, no siendo superior a 72 horas desde la formulación del pedido.

Utilizará los medios de transporte adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los artículos se adapten a lo establecido en el PCAP y el presente pliego. Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso, inferior. En caso de sustitución de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta, precisamente



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 4 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

dicha circunstancia, a esta Delegación Territorial, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

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 aquellos 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.

El transporte, embalaje, clasificado, etc, en todo momento se ajustara 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.

DECIMOPRIMERA.- 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 31-12), 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.

DECIMOSEGUNDA.- 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.), la Dirección del 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.

DECIMOTERCERA.- El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control (APPCC), de acuerdo con el artículo 5

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 5 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

del Reglamento CE/852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Si las empresas operan 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.

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

DECIMOQUINTA.- Cuando el personal designado al efecto por el Centro, detecte anomalía en el suministro, esta será subsanada de manera inmediata por la empresa adjudicataria, y siempre en un plazo no superior a 24 horas, con el fin de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

DECIMOSEXTA.- El adjudicatario no podrá en ningún momento ni bajo pretexto alguno, subcontratar o subarrendar el suministro del que es objeto este contrato, ni parcial ni totalmente.

DECIMOSÉPTIMA.- Cualquier infracción o incumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del contrato suscrito, dará lugar a que se levante la correspondiente acta de infracción.

DECIMO OCTAVA.- El adjudicatario deberá formular declaración responsable que acredite el cumplimiento de las normas vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo así como las normas en materia de prevención de riesgos laborales.

DECIMONOVENA.- Los periodos de facturación serán mensuales, salvo que se establezcan otros de común acuerdo con el órgano contratante, y comprenderán las unidades de producto efectivamente suministrados en periodo objeto de la factura. Asimismo, las facturas mensuales se tramitarán, preferentemente, en formato electrónico a través del Punto General de entrada de facturas electrónicas <https://face.gob.es/es>.

VIGÉSIMA.- El plazo de garantía que se establece para este suministro esta determinado por el tiempo que transcurra entre la recepción por parte del Centro de Menores y su consumo, teniendo como limite la fecha de caducidad de cada articulo y en todo caso, la de un mes después del fin del contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA.- Las peticiones de suministros podrán cursarse a elección del centro, por escrito, por vía telefónica, fax u otros medios informáticos. Las entregas del suministro se efectuarán parcialmente previa petición del responsable del Centro cuando las necesidades de suministro de los bienes objeto del contrato así lo requieran. Las entregas parciales se deberán efectuar en los plazos máximos establecidos en este Pliego, y en todo caso en el ofertado por el contratista en el proceso de licitación.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- La empresa adjudicataria dispondrá de vehículos para la correcta prestación del suministro, equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 6 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

y en número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

VIGÉSIMA TERCERA.- PENALIDADES POR CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO DEL CONTRATO:

Clasificación de las Infracciones:

Leve. Se considerará infracción leve el incumplimiento o cumplimiento defectuoso de alguna de las obligaciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y en concreto, el retraso en el periodo de entrega ofertados y en la calidad de los productos, siempre que las mismas no supongan un daño grave en el normal desarrollo del Centro.

Grave. Se considerará infracción grave la comisión de 3 infracciones leves en un periodo inferior a 3 meses y el incumplimiento o cumplimiento defectuoso de alguna de las obligaciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, siempre que las mismas supongan un daño grave para el normal desarrollo del Centro. En concreto, se considerará infracción grave el suministro de los productos en un plazo superior a 24 horas del plazo ofertado por la empresa o de 72 horas en caso no ofertar ningún plazo.

Muy grave: se considerará infracción muy grave la comisión de 3 infracciones graves en un periodo inferior a 6 meses, así como el incumplimiento del compromiso de adscripción de los medios personales y materiales suficientes para la ejecución del contrato y el incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.

Estas faltas serán calificadas por la Administración fijando la penalización en Resolución motivada, previa audiencia al contratista, y tras la instrucción del correspondiente procedimiento.

Los tipos de sanciones vendrán fijados por la siguiente tabla:

Leve:	Hasta el 2% del importe del contrato.
Graves:	Hasta el 5% del importe del contrato.
Muy Grave:	Hasta el 10% del importe del contrato, pudiéndose acordar la resolución del contrato, lo que llevaría implícita la incautación de la garantía definitiva.

En caso de dictarse resolución del Contrato, éste mantendrá su vigencia hasta que se adjudique la nueva contratación del suministro, por lo cual, el adjudicatario continuará prestándolo hasta que pueda ser relevado, sin perjuicio alguno para el suministro.

Procedimiento de imposición de penalidades: El carácter leve, grave o muy grave del cumplimiento defectuoso será determinado por el órgano de contratación en su reiteración de los requerimientos



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 7 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

realizados a la adjudicataria, así como a la reincidencia. Se entiende por cumplimiento defectuoso la deficiente ejecución del suministro de los productos alimenticios, a la vista del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el Pliego de Prescripciones Técnicas, la oferta del adjudicatario y la legislación vigente.

Las penalidades deberán ser proporcionales a la gravedad del incumplimiento y las cuantías de cada una de ellas no podrán ser superiores al 10% del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50% del precio del contrato.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato, que será inmediatamente ejecutivo, haciéndose efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de los mencionados pagos.

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 8 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

ANEXO I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS.

LOTE I : ACEITES, LEGUMBRES, CONSERVAS Y VARIOS	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Sin aditivos, 100% aceite de oliva virgen extra, 0,7 ° de acidez, envase de 1 litro, 2 litros ó 5 litros
ACEITE DE GIRASOL	100% girasol, sin aditivos, envase 5 litros, alto rendimiento
ACEITUNAS SIN HUESO	Aceitunas sin hueso, variedad manzanilla, bajo contenido en sal
AGUA MINERAL	Agua Mineral natural de mineralización débil. Declarada minero-medicinal. Indicada para la preparación de alimentos infantiles y dietas pobres en sodio. Envase plástico.
ALUBIAS RIÑÓN CALIDAD EXTRA	Alubias riñón , grano grande, buena presentación.
ARROZ	Arroz, calidad extra, granos enteros, buena presentación
AZÚCAR	Kilo azúcar blanquilla
CALDO DE AVE	Primera marca, sabor agradable, concentrado, polvo soluble, bote de 1 Kilo (Haalal)
CALDO DE PESCADO	Primera marca, sabor agradable, concentrado, polvo soluble, bote de 1 Kilo
CHAMPIÑONES LAMINADOS	Lata formato de 3 Kilos, P.E. 1,65 Kgrs. mín. Calidad extra, sabor agradable, tamaño mediano
TALLOS DE ESPÁRRAGOS	Latas de espárragos. P.E. mín 300 grs. Calidad extra, sabor agradable, tamaño mediano
ESPAGUETIS	Pasta de trigo duro, primera marca.
FIDEO	Fideo entrefino, pasta de trigo duro, primera marca.
FIDEO	Cabello de Ángel, pasta de trigo duro, primera marca.
PREPARADO PARA FLAN	Preparado para flan, cajas de 6 sobres de 65 grs. 24 flanes
GARBANZOS	Garbanzos blancos calidad extra, lechoso, buena presentación, grano grande

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 9 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

INFUSIONES	Infusiones de plantas y hierbas variadas, calidad extra, sabor agradable, caja de 100 bolsitas
SALSA KETCHUPS	Primera marca, sabor tradicional.
LENTEJA PARDINA	Lenteja pardina, calidad extra, buena presentación
GELATINA EN POLVO	Gelatina en polvo sin sabor
LEVADURA	Levadura en polvo para uso alimenticio. Caja de 16 sobres de 16 grs.
MACARRONES	Pasta de trigo dura, primera marca
MAYONESA	Primera marca, bote de "cristal", sabor tradicional, bote 500gr
MARGARINA	Margarina vegetal 100%, primera marca, 500 gr.
MANTEQUILLA	envase de 1 kilo de primera marca.
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	Calidad extra, compacta, sin hueso, grande, formato Lata de 3 kilos, P.E. 1,65 grs. Mínimo
MERMELADA	Primera marca, varios sabores, bote 400 gr.
MIEL	Miel de milflores, formato de 1 kg
MOSTAZA	Mostaza de primera marca.
ESPECIAS	Calidad extra, natural, sabor agradable.
PATATAS FRITAS	Patatas fritas chips, bolsa 450 gr.
PATÉ	Paté Varios(atún,sardina,salmón,etc), lata de 200 gr.
PERAS EN ALMÍBAR	Calidad extra, natural, rodajas grandes, formato Lata de 3 kilos, P.E. 1,65 grs. Mínimo
REFRESCOS	Primeras marcas, sabor naranja y cola, envase plástico, botella de 2 l
REFRESCOS	Primeras marcas, sabor naranja y cola, lata de 33cl.
SAL FINA	Sal común, yodada, seca.
SAL YODADA	Sal común, yodada , seca.
TOMATE NATURAL TRITURADO	Calidad extra, sabor tradicional, primera marca
TOMATE FRITO	Calidad extra, sabor tradicional, primera marca.
VINAGRE	De vino, limpio, sin aditivos, buen color
VINO BLANCO/TINTO	Vino para guisar, sin aditivos
ZANAHORIAS	Zanahoria en conserva.

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 10 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

ZUMOS DE FRUTA	Procedentes de concentrado de frutas, de naranja, limón, tropical, manzana, melocotón y piña, sin azúcares añadidos. Minibrick de 20 cl.
CREMA DE CACAO	Crema de cacao con avellanas, fácil de untar.
CACAO SOLUBLE	Instantáneo, primera calidad.
CHOCOLATE A LA TAZA	Chocolate a la taza.
ATÚN EN CONSERVA	Lata de 1 Kgrs. P.N. Troncos de atún blanco, en aceite de oliva, P.E. 650 grs
PURÉ DE PATATA	Puré de patata, primera marca
CABALLA EN CONSERVA	Latas de 1 Kgrs. P.N. Filetes en aceite vegetal, sin piel ni espinas, del Sur.
GUISANTES EN LATA	Lata de ½ Kg
REMOLACHA	BOTE

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		24/09/2025 10:50:28	PÁGINA: 11 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwZyU8mnnbWDelwzEV4hS82FQ96	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	