

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**EXPEDIENTE: CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS “CARNES Y DERIVADOS” PARA LOS CENTROS DE PROTECCIÓN DE MENORES DE LA LÍNEA (LA CONCEPCIÓN), CHIPIONA (TOLOSA LATOUR), JEREZ (MANUEL DE FALLA) Y VILLAMARTÍN (LA CAÑADA) ADSCRITOS A LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD DE CÁDIZ**

**N.º EXPEDIENTE: CONTR 2025/207248**

### CLÁUSULAS

**PRIMERA.-** El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas a la que ha de someterse el contrato de suministro de productos alimenticios “carnes y derivados” para los Centros de Protección de Menores “Tolosa Lotour” en Chipiona, “Manuel de Falla” en Jerez, “La Concepción” en la Línea y “La Cañada” en Villamartín, dependientes de la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad, con un plazo de ejecución de doce meses, prevista par el 1 de junio de 2026, con opción de prórrogas sucesivas de igual duración hasta alcanzar el plazo máximo de 5 años.

**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. Serán en todos los casos de las máximas categorías.

**TERCERA.-** El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, o en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución personal, así como los etiquetados, envasados y titulación 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, del 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 158/2006, de 4 de octubre, por el que se modifica, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios en 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..

**CUARTA.-** El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano de contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 8 a 13 horas, de lunes a viernes.

El adjudicatario se compromete a situar, libres 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, en el plazo máximo incluido en su oferta, no superior a 72 horas, desde la recepción del pedido. Utilizará los medios de transporte adecuados para que la higiene, presentación y características

Plaza Asdrúbal, s/n - Edificio Administrativo Junta de Andalucía  
11008 Cádiz



TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:48	PÁGINA: 1 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwPPkbb3y2yU7211F19FaXP3j0n	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

morfológicas de los artículos se adapten a lo establecido en el PCAP y en el presente pliego.

Los artículos que ese 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 comunicada dicha circunstancia a esta Delegación Territorial razonando las causas que hayan originado la sustitución.

La Administración se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos que, como mínimo, deberá ser coincidente con la especificada en los pliegos, reservándose el derecho a 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 los Centros 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 envases que 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 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.

**QUINTA.-** 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.

**SEXTA.-** El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (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 lo solicite. 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.

**SÉPTIMA.-** 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.



TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:48	PÁGINA: 2 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwPPkbb3y2yU7211F19FaXP3j0n	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

**OCTAVA.-** 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.

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

**DÉCIMA.--** Las peticiones de suministros podrán cursarse a elección del centro, por escrito, por vía telefónica, fax u otros medios informáticos. Las entregas de 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.

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

**DÉCIMO SEGUNDA.-** 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.

**DÉCIMO TERCERA.-** Especificaciones técnicas de los productos.

**LOTE Nº1: CENTRO DE MENORES “TOLOSA LATOUR”, CHIPIONA.**

CARNES FRESCAS			
		UNIDAD	TOLOSA LATOUR
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
CARNE PICADA DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	150
FILETE DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA PIEZAS DE 150 GRS. APROX. SOLO DE BABILLA, TAPA Y CADERA. LIMPIA SIN GRASAS	KILO	250
JARRETE TERNERA	JARRETE DE TERNERA FRESCA PIEZAS LIMPIAS SIN GRASAS, PRIMERA CALIDAD	KILO	100
PINCHITO CORDERO	FRESCOS, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	75
TERNERA TROCEADA	CARNE FRESCA DE TERNERA DE PRIMERA, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS, LIMPIA SIN GRASAS	KILO	200



AVES FRESCAS				
			UNIDAD	TOLOSA LATOUR
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		MEDIDA	CANTIDAD
ALBÓNDIGAS DE POLLO	FRESCAS (APROX. 40 UNIDADES / KILO)		KILO	250
ALITAS DE POLLO	TROCEADAS LIMPIAS Y TROCEADAS EN DOS CON CORTE DEL FINAL DEL ALA, FRESCAS		KILO	250
CARNE PICADA DE POLLO	CARNE FRESCA DE POLLO , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.		KILO	150
CHURRASCO POLLO	CHURRASCO DE POLLO. FRESCO, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS.		KILO	300
CONTRAMUSLOS DE POLLO	CONTRAMUSLO FRESCO, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS		KILO	420
FILETE DE PECHUGA DE POLLO	CORTADO A 125/150 GRS .MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS		KILO	320
GALLINAS FRESCAS	MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS SIN CABEZA, SIN DESPOJOS.		KILO	200
MUSLO DE POLLOS	FRESCOS PIEZAS LIMPIAS ,SIN GRASAS. MATANZA INFERIOR A TRES DIAS		KILO	250
PECHUGA DE PAVO	CORTADO A PIEZAS 125/150 GRS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS		KILO	200
PECHUGAS DE POLLO	LIMPIA SIN PIEL Y HUESOS, PRIMERA CALIDAD, FRESCA, MATANZA INFERIOR TRES DÍAS		KILO	250
PINCHITOS DE POLLO	FRESCOS, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS		KILO	300
POLLOS ENTEROS	FRESCOS, LA PIEZA DE POLLO SIN TROCEAR, SIN DESPOJOS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS		KILO	150



DERIVADOS CÁRNICOS			
		UNIDAD	TOLOSA LATOUR
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
CHORIZO RISTRA	CHORIZO DE PRIMERA, POCA GRASA, BUENA PRESENTACIÓN.	KILO	25
CHORIZO VELA. PAVO O POLLO	CALIDAD EXTRA, FÁCIL CORTE, BUEN SABOR, POCA GRASAS. DE POLLO	KILO	10
COSTILLAS SALADAS	COSTILLAS SALADAS DE CERDO, ESPECIAL COCIDO, ENVASADO AL VACÍO	KILO	50
ESPINAZO SALADO	ESPINAZO SALADO DE CERDO. PRIMERA CALIDAD	KILO	50
FIAMBRE DE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	50
HUESOS BLANCOS	HUESOS DE CODITOS O ESPINASOS DE CERDO SALADOS, ENVASADO AL VACÍO	KILO	50
JAMÓN COCIDO PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN. DE PAVO	KILO	100
JAMÓN SERRANO DESHUESADO	CALIDAD EXTRA, PATA TRASERA, BIEN CURADO, BUEN SABOR, PRIMERA MARCA	KILO	50
MORTADELA PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	75
PATÉ DE ATÚN	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	1500
PECHUGA DE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN	KILO	120
SALAMI DE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN	KILO	40
SALCHICHAS DE PAVO/POLLO	PRIMERA MARCA. LATA DE 10 UNID.	LATA	300
SALCHICHÓN DE PAVO/POLLO	SALCHICHÓN EXTRA, BUEN SABOR, POCO PICANTE, FÁCIL CORTE.	KILO	75



**LOTE Nº2: CENTRO DE MENORES “ MANUEL DE FALLA”, JEREZ DE LA FRONTERA.**

<b>CARNES FRESCAS</b>			
		<b>UNIDAD</b>	<b>MANUEL DE FALLA</b>
<b>DENOM. PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
CARNE PICADA DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	100
TERNERA TROCEADA	CARNE FRESCA DE TERNERA DE PRIMERA, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS, LIMPIA SIN GRASAS	KILO	50

<b>AVES FRESCAS</b>			
		<b>UNIDAD</b>	<b>MANUEL DE FALLA</b>
<b>DENOM. PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
CARNE PICADA DE POLLO	CARNE FRESCA DE POLLO , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	90
CHURRASCO POLLO	CHURRASCO DE POLLO. FRESCO, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS.	KILO	155
PECHUGAS DE POLLO	LIMPIA SIN PIEL Y HUESOS, PRIMERA CALIDAD, FRESCA, MATANZA INFERIOR TRES DÍAS	KILO	150
PECHUGA DE PAVO	CORTADO A PIEZAS 125/150 GRS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	50
POLLOS ENTEROS	FRESCOS, LA PIEZA DE POLLO SIN TROCEAR , SIN DESPOJOS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	150

<b>DERIVADOS CÁRNICOS</b>			
		<b>UNIDAD</b>	<b>MANUEL DE FALLA</b>
<b>DENOM. PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
MORTADELA PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	120
PATÉ DE ATÚN	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	1100

**LOTE Nº3: CENTRO DE MENORES “LA CONCEPCIÓN”, LA LINEA.**

CARNES FRESCAS			
		UNIDAD	LA CONCEPCIÓN
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
BRAZUELO DE CORDERO	CARNE FRESCA DE CORDERO, CON ABUNDANTE GRASA Y TEXTURA GELATINOSA	KILO	100
CARNE PICADA DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	150
CHULETILLA CORDERO	CARNE FRESCA DE CORDERO, 1º CALIDAD	KILO	150
FILETE DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA PIEZAS DE 150 GRs. APROX. SOLO DE BABILLA,TAPA Y CADERA. LIMPIA SIN GRASAS	KILO	400
JARRETE TERNERA	JARRETE DE TERNERA FRESCA PIEZAS LIMPIAS SIN GRASAS, PRIMERA CALIDAD	KILO	120
PINCHITO DE CORDERO	FRESCOS, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	150
TERNERA TROCEADA	CARNE FRESCA DE TERNERA DE PRIMERA, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS, LIMPIA SIN GRASAS	KILO	200

AVES FRESCAS			
		UNIDAD	LA CONCEPCIÓN
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
ALITAS DE POLLO	TROCEADAS LIMPIAS Y TROCEADAS EN DOS CON CORTE DEL FINAL DEL ALA, FRESCAS	KILO	300
CARNE PICADA DE POLLO	CARNE FRESCA DE POLLO , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	250
CONTRAMUSLOS DE POLLO	CONTRAMUSLO FRESCO, PIEZAS DE MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	200
CHURRASCO POLLO	CHURRASCO DE POLLO. FRESCO, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS.	KILO	300
FILETE DE PECHUGA DE POLLO	CORTADO A 125/150GRS. APROX. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	300
GALLINAS FRESCAS	MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS SIN CABEZA, SIN DESPOJOS.	KILO	30
HAMBURGUESAS DE	FRESCAS ( 10 UNIDADES/KILO APROX.)	KILO	200

Plaza Asdrúbal, s/n - Edificio Administrativo Junta de Andalucía  
11008 Cádiz

TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:48	PÁGINA: 7 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwPPkbb3y2yU7211F19FaXP3j0n	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



POLLO			
MUSLO DE POLLOS	FRESCOS PIEZAS DE 450 GRS, LIMPIOS ,SIN GRASAS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	100
PECHUGA DE PAVO	CORTADO A 125/150 GRS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	100
PECHUGAS DE POLLO	LIMPIA SIN PIEL Y HUESOS, PRIMERA CALIDAD, FRESCA, MATANZA INFERIOR TRES DÍAS	KILO	500
PINCHITOS DE POLLO	FRESCOS, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	200
POLLOS ENTEROS	FRESCOS, LA PIEZA DE POLLO SIN TROCEAR, SIN DESPOJOS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	300

DERIVADOS CÁRNICOS			
		UNIDAD	LA CONCEPCION
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
FIAMBRE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	100
MORTADELA PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	100
PATÉ DE POLLO	PRIMERA MARCA. PACK DE 3 LATAS (MÍNIMO 80GRS. CADA LATA)	PACK 3 LATAS	667
PATÉ POLLO/PAVO	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	3000
PECHUGA DE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	225
SALCHICHAS PAVO/POLLO	DE PRIMERA MARCA. LATA DE 10 UNID.	LATA	300

**LOTE N°4: CENTRO DE MENORES “ LA CAÑADA”, VILLAMARTIN.**

<b>CARNES FRESCAS</b>			
		<b>UNIDAD</b>	<b>LA CAÑADA</b>
<b>DENOM. PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
CARNE PICADA DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	30
CHULETILLA CORDERO	CARNE FRESCA DE CORDERO, 1º CALIDAD	KILO	150
FALDA DE TERNERA PIEZA O TROCEADA	CARNE FRESCA DE TERNERA DE PRIMERA, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS, LIMPIA SIN GRASAS	KILO	72
FILETE DE TERNERA	CARNE FRESCA DE TERNERA PIEZAS DE 150 GRS. APROX. SOLO DE BABILLA,TAPA Y CADERA. LIMPIA SIN GRASAS	KILO	50
LOMITO DE CERDO FILETEADO	LOMO CERDO FRESCO FILETEADO . LIMPIO Y DE CENTRO DE LOMO, 1ºCALIDAD	KILO	50
LOMO ADOBADO	CARNE FRESCA DE LOMO DE CERDO ADOBADO DE PRIMERA, PIEZAS DE APROX. 1 KG	KILO	36
PALETA DE CERDO DESHUESADA	CARNE DE CERDO FRESCA, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS, LIMPIA SIN GRASAS	KILO	100
TERNERA TROCEADA	CARNE FRESCA DE TERNERA DE PRIMERA, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS, LIMPIA SIN GRASAS	KILO	36

<b>AVES FRESCAS</b>			
		<b>UNIDAD</b>	<b>LA CAÑADA</b>
<b>DENOM. PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
ALITAS DE POLLO	TROCEADAS LIMPIAS Y TROCEADAS EN DOS CON CORTE DEL FINAL DEL ALA, FRESCAS	KILO	108
CARNE PICADA DE POLLO	CARNE FRESCA DE POLLO , PICADO GRUESO, SIN GRASAS, MAGRO PICADO.	KILO	50
CHURRASCO POLLO	CHURRASCO DE POLLO. FRESCO, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS.	KILO	90
FILETE DE PECHUGA DE POLLO	CORTADO A 125/150 GRS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	180
HAMBURGUESAS DE POLLO	FRESCAS ( 10 UNIDADES/KILO APROX.)	KILO	36
HIGADITOS DE POLLO	FRESCOS, LIMPIOS, MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	36
PECHUGA DE PAVO	CORTADO A 125/150 GRS MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	100

PECHUGAS DE POLLO	LIMPIA SIN PIEL Y HUESOS, PRIMERA CALIDAD, FRESCA, MATANZA INFERIOR TRES DÍAS	KILO	180
POLLOS ENTEROS	FRESCOS, LA PIEZA DE POLLO SIN TROCEAR , SIN DESPOJOS. MATANZA INFERIOR A TRES DÍAS	KILO	120

DERIVADOS CÁRNICOS			
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	LA CAÑADA CANTIDA D
BACON	PRIMERA CALIDAD, BUENA TEXTURA, FÁCIL CORTE	KILO	10
COSTILLAS SALADAS	COSTILLAS SALADAS DE CERDO, ESPECIAL COCIDO, ENVASADO AL VACÍO	KILO	63
CHOPPED PORK	CHOPPED PORK, CALIDAD EXTRA, FÁCIL CORTE, BUENA PRESENTACIÓN Y SABOR, SIN GLUTEN	KILO	50
CHORIZO RISTRA	CHORIZO DE PRIMERA, POCA GRASA, BUENA PRESENTACIÓN.	KILO	20
CHORIZO VELA. PAVO O POLLO	CALIDAD EXTRA, FÁCIL CORTE, BUEN SABOR, POCA GRASAS. DE POLLO	KILO	30
ESPINAZO SALADO	ESPINAZO SALADO DE CERDO, PRIMERA CALIDAD	KILO	20
FIAMBRE DE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	70
HUESOS BLANCOS	HUESOS DE CODITOS O ESPINASOS DE CERDO SALADOS, ENVASADO AL VACÍO	KILO	45
JAMÓN COCIDO EXTRA	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN	KILO	70
JAMÓN COCIDO PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN. DE PAVO	KILO	35
JAMÓN SERRANO DESHUESADO	CALIDAD EXTRA, PATA TRASERA, BIEN CURADO, BUEN SABOR, PRIMERA MARCA	KILO	40
MANTECA BLANCA	MANTECA BLANCA. BUEN SABOR. PRIMERA CALIDAD	KILO	6
MORCILLA	MORCILLA DE CERDO, SIN AÑADIDOS, BUEN SABOR, COMPACTA, ESPECIAL POTAJES.	KILO	20
MORTADELA PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN.	KILO	70
PATÉ DE ATÚN	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	400
PATÉ IBÉRICO	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	900

PATÉ IBÉRICO DE JAMÓN	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	765
PATÉ ZURRAPA HIGADITO	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	765
PATÉ ZURRAPA DE LOMO	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	765
PATÉ POLLO/PAVO	PORCIONES MONODOSIS 45 UNID. X 25 GRAMOS	MONODOSIS	900
PECHUGA DE PAVO	CALIDAD EXTRA, PRIMERA MARCA, FÁCIL CORTE A MAQUINA, COMPACTO, SIN GLUTEN	KILO	35
SALCHICHAS DE PAVO/POLLO	PRIMERA MARCA. LATA DE 10 UNID.	LATA	120
SALCHICHÓN DE PAVO/POLLO	SALCHICHÓN EXTRA, BUEN SABOR, POCO PICANTE, FÁCIL CORTE.	KILO	30
TOCINO FRESCO	TOCINO DE CERDO CON CORTEZA FRESCO, ENVASADO AL VACÍO	KILO	47

**DÉCIMO TERCERA.-** Durante toda la vigencia del contrato se deberá suministrar los productos incluidos en la oferta adjudicataria del contrato.

En el supuesto de que alguno de estos productos deje de ser fabricado y, por tanto, no haya posibilidad de continuar con el suministro, el adjudicatario deberá acreditarlo ante el responsable del contrato, mediante comunicación del fabricante, en cuyo caso el producto será sustituido por otro de idénticas características al previsto en el contrato, previa autorización del responsable del contrato, sin repercusión en el precio ofertado.

Cádiz, a fecha de la firma electrónica

La Jefa del Servicio de Protección de Menores de la Delegación Territorial de Cádiz de la Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad.

Fdo.: TERESA M.ª MAGALLANES SACALUGA

