

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### EXPEDIENTE: CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS “FRUTAS Y VERDURAS” 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 2025/208334**

#### **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 “frutas y verduras” 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.

TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:08	PÁGINA: 1 / 13
VERIFICACIÓN	NJyGwDZi1qv4w32GJfehxsZNPm5aSI	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

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 en 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 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,



TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:08	PÁGINA: 2 / 13
VERIFICACIÓN	NJyGwDZi1qv4w32GJfehxsZNPm5aSI	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

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

**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 articulo 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 N°1: CENTRO DE MENORES “TOLOSA LATOUR”, CHIPIONA.**

FRUTAS Y FRUTOS SECOS			
		UNIDAD	TOLOSA LATOUR
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
AGUACATE	PRIMERA CALIDAD, TAMAÑO MEDIO, BUENA PRESENCIA.	KILO	50
ALBARICOQUES / DAMASCO	SABOR AGRADABLE, EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	50
ALMENDRAS	NACIONAL CRUDA, PELADA ,COMPLETAS Y SIN MANCHAS.	KILO	25
CACAHUETES CON CASCARA	PRIMERA CALIDAD, CON CASCARA, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	20
CAQUIS PERSIMON	FRESCO, PRIMERA CALIDAD	KILO	75

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



TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:08	PÁGINA: 3 / 13
VERIFICACIÓN	NJyGwDZi1qv4w32GJfehxsZNPm5aSI	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

CASTAÑAS	NACIONAL CRUDA, PELADA, COMPLETAS Y SIN MANCHAS.	KILO	20
CEREZA	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	75
CHIRIMOYAS	PIEZAS CON POCOS HUESOS, Y EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	75
CIRUELAS	AMARILLAS O NEGRAS, SABOR DULCE ,EN SU PUNTO DE MADUREZ.	KILO	120
DÁTILES	SIN HUESO SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	50
FRESA	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	100
KIWI	ORIGEN NUEVA ZELANDA, PRIMERA CALIDAD.	KILO	150
LIMONES	CASCARA FINA, BUEN ZUMO, TAMAÑO MEDIANO.	KILO	100
MANDARINA	TIPO CLEMENTINA SIN HUESOS, CASCARA FÁCIL DE PELAR, PIEL INTERIOR FINA, JUGOSA Y DULCE	KILO	400
MANGO	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	20
MANZANAS	GOLDEN PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	260
MANZANA	STARKING PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	260
MELOCOTÓN	AMARILLOS O ROJOS, SABOR TRADICIONAL. EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	275
MELÓN	GALIA O VERDE, EN SU PUNTO DE MADUREZ Y DE SABOR DULCE Y AGRADABLE	KILO	270
NARANJAS	TIPO NAVEL O CALIFORNIA, CALIDAD PRIMERA, DULCE Y SABOR AGRADABLE.	KILO	300
NECTARINA	BUEN SABOR, EN SU PUNTO DE MADUREZ, EN TEMPORADA	KILO	120
NÍSPERO	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	30
NUECES	PELADAS PELADAS, BUENA TEXTURA,	KILO	25
OREJONES	SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	40
PASAS SULTANAS	SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	40
PERAS	PERAS ALCOLINAS, LIMONERAS O PASACRASANAS DE PRIMERA CALIDAD, PIEZAS MEDIANAS.	KILO	350
PICOTAS	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	150
PIÑA FRESCA	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	90



PIÑONES	NACIONAL, BUEN SABOR, PELADOS, BUENA PRESENCIA.	KILO	20
PISTACHOS	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	52
PLÁTANOS	CANARIOS O MISMO TIPO DE CALIDAD EXTRA	KILO	650
SANDIAS	SANDIAS CON POCAS PIPAS Y SABOR DULCE Y COLOR ROJO. EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	300
UVAS	DE MESA TIPO MOSCATEL O AMERICANA, DE SABOR DULCE	KILO	175

PATATAS			
		UNIDAD	TOLOSA LATOUR
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
PATATAS DE CONSUMO	BUEN ASPECTO, BUEN TAMAÑO PRIMERA CALIDAD, EN TEMPORADA	KILO	2.900

VERDURA FRESCA			
		UNIDAD	TOLOSA LATOUR
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
ACELGAS	FRESCAS, MANOJO DE 1 KG, CALIDAD PRIMERA	KILO	50
AJOS	FRESCO, TIPO AJOS MORADO, NACIONAL,CALIDAD PRIMERA	KILO	80
APIO	FRESCO, APIO BLANCO O VERDE, BUENA PRESENCIA. CALIDAD PRIMERA	KILO	40
BERENJENAS	FRESCO, SIN PEPITAS, BUEN COLOR, BUEN SABOR. CALIDAD PRIMERA	KILO	125
CALABACINES	FRESCO, NACIONAL, TIPO BLANCO, BUEN COLOR Y TEXTURA. CALIDAD PRIMERA	KILO	200
CALABAZAS	FRESCA, CALIDAD PRIMERA	KILO	175
CEBOLLAS	NACIONAL, GORDAS,CALIDAD EXTRA.	KILO	950
CHAMPIÑONES	FRESCOS, CALIDAD PRIMERA	KILO	100
COL/REPOLLO	FRESCO, RIZADO,FILMADO, PIEZA DE 1KG APROX.	KILO	30
COLIFLOR	FRESCA, FILMADA,PIEZA DE 1 KG. APROX.	KILO	60
HIERBABUENA	FRESCA, CALIDAD PRIMERA, FUERTE COLOR VERDE. MANOJO DE APROX.750 GRS.	MANOJO	18
LECHUGA	FRESCA, TIPO ROMANA O LARGA, BUEN RENDIMIENTO,	PIEZA	250

	PRIMERA CALIDAD.		
NABOS	DESHOJADOS, FRESCOS, PRIMERA CALIDAD	KILO	25
PEPINOS	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, TIPO ESPAÑOL.	KILO	100
PEREJIL	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, FUERTE COLOR VERDE. MANOJO DE APROX.750 GRS.	MANOJO	12
PIMIENTOS	ROJO Y VERDE,FRESCOS, PARA ASAR, PRIMERA CALIDAD.	KILO	400
PIMIENTOS FREÍR	FRESCOS, TIPO ITALIANOS, PRIMERA CALIDAD.	KILO	30
PUERRO	FRESCO, PRIMERA CALIDAD. LIMPIOS	KILO	300
TOMATES	FRESCOS TIPO DANIELA, RAF, PERA ETC. ROJO O VERDES SEGÚN PEDIDO	KILO	600
ZANAHORIAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	300

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

FRUTAS Y FRUTOS SECOS			
		UNIDAD	MANUEL DE FALLA
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
CAQUIS PERSIMON	FRESCO, PRIMERA CALIDAD	KILO	40
CHIRIMOYAS	PIEZAS CON POCOS HUESOS, Y EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	80
DÁTILES	SIN HUESO SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	10
LIMONES	CASCARA FINA, BUEN ZUMO, TAMAÑO MEDIANO.	KILO	70
MANDARINA	TIPO CLEMENTINA SIN HUESOS, CASCARA FACIL DE PELAR, PIEL INTERIOR FINA, JUGOSA Y DULCE	KILO	30
MANZANAS	GOLDEN PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	35
MELOCOTÓN	AMARILLOS O ROJOS, SABOR TRADICIONAL. EN SU PUNTO DE MADUREZ .	KILO	50
MELÓN	GALIA O VERDE, EN SU PUNTO DE MADUREZ Y DE SABOR DULCE Y AGRADABLE .	KILO	50
NARANJAS	TIPO NAVEL O CALIFORNIA, CALIDAD PRIMERA, DULCE Y SABOR AGRADABLE.	KILO	200
NECTARINA	BUEN SABOR, EN SU PUNTO DE MADUREZ, EN TEMPORADA	KILO	50
PERAS	PERAS ALCOLINAS, LIMONERAS O PASACRASANAS DE PRIMERA CALIDAD, PIEZAS MEDIANAS.	KILO	60
PICOTAS	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	20

PLÁTANOS	CANARIOS O MISMO TIPO DE CALIDAD EXTRA	KILO	260
SANDIAS	SANDIAS CON POCAS PIPAS Y SABOR DULCE Y COLOR ROJO. EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	50
UVAS	DE MESA TIPO MOSCATEL O AMERICANA, DE SABOR DULCE	KILO	85

PATATAS			
		UNIDAD	MANUEL DE FALLA
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
PATATAS DE CONSUMO	BUEN ASPECTO, BUEN TAMAÑO PRIMERA CALIDAD, EN TEMPORADA	KILO	1.400

VERDURA FRESCA			
		UNIDAD	MANUEL DE FALLA
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
AJOS	FRESCO, TIPO AJOS MORADO, NACIONAL, CALIDAD PRIMERA	KILO	25
APIO	FRESCO, APIO BLANCO O VERDE, BUENA PRESENCIA. CALIDAD PRIMERA	KILO	32
BERENJENAS	FRESCO, SIN PEPITAS, BUEN COLOR, BUEN SABOR. CALIDAD PRIMERA	KILO	115
CALABACINES	FRESCO, NACIONAL, TIPO BLANCO, BUEN COLOR Y TEXTURA. CALIDAD PRIMERA	KILO	90
CALABAZAS	FRESCA, CALIDAD PRIMERA	KILO	20
CEBOLLAS	NACIONAL, GORDAS, CALIDAD EXTRA.	KILO	600
CEBOLLAS FRESCAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	100
LECHUGA	FRESCA, TIPO ROMANA O LARGA, BUEN RENDIMIENTO, PRIMERA CALIDAD.	PIEZA	250
PEREJIL	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, FUERTE COLOR VERDE. MANOJO DE APROX. 750 GRS.	MANOJO	12
PIMIENTOS	ROJO Y VERDE, FRESCOS, PARA ASAR, PRIMERA CALIDAD.	KILO	350
PUERRO	FRESCO, PRIMERA CALIDAD. LIMPIOS	KILO	100
TOMATES	FRESCOS TIPO DANIELA, RAF, PERA ETC. ROJO O VERDES SEGÚN PEDIDO	KILO	220
ZANAHORIAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	85

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

FRUTAS Y FRUTOS SECOS			
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	LA CONCEPCIÓN CANTIDAD
AGUACATE	PRIMERA CALIDAD, TAMAÑO MEDIO, BUENA PRESENCIA.	KILO	200
ALMENDRAS	NACIONAL CRUDA, PELADA, COMPLETAS Y SIN MANCHAS.	KILO	30
CAQUIS PERSIMON	FRESCO, PRIMERA CALIDAD.	KILO	100
CEREZA	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA.	KILO	80
CHIRIMOYAS	PIEZAS CON POCOS HUESOS, Y EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	150
CIRUELAS	AMARILLAS O NEGRAS, SABOR DULCE ,EN SU PUNTO DE MADUREZ.	KILO	80
DÁTILES	SIN HUESO SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	50
FRESA	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA.	KILO	70
KIWI	ORIGEN NUEVA ZELANDA, PRIMERA CALIDAD.	KILO	150
LIMONES	CASCARA FINA, BUEN ZUMO, TAMAÑO MEDIANO.	KILO	100
MANDARINA	TIPO CLEMENTINA SIN HUESOS, CASCARA FÁCIL DE PELAR, PIEL INTERIOR FINA, JUGOSA Y DULCE	KILO	150
MANGO	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	90
MANZANAS	GOLDEN PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	125
MANZANA	STARKING PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	125
MELOCOTÓN	AMARILLOS O ROJOS, SABOR TRADICIONAL. EN SU PUNTO DE MADUREZ .	KILO	40
MELÓN	GALIA O VERDE, EN SU PUNTO DE MADUREZ Y DE SABOR DULCE Y AGRADABLE.	KILO	200
NARANJAS	TIPO NAVEL O CALIFORNIA, CALIDAD PRIMERA, DULCE Y SABOR AGRADABLE	KILO	150
NECTARINA	BUEN SABOR, EN SU PUNTO DE MADUREZ, EN TEMPORADA	KILO	150
NUECES	PELADAS PELADAS, BUENA TEXTURA,	KILO	30
PASAS SULTANAS	SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	20
PERAS	PERAS ALCOLINAS, LIMONERAS O PASACRASANAS DE PRIMERA CALIDAD, PIEZAS MEDIANAS.	KILO	250
PICOTAS	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	100

PIÑA FRESCA	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	90
PIÑONES	NACIONAL, BUEN SABOR, PELADOS, BUENA PRESENCIA.	KILO	20
PLÁTANOS	CANARIOS O MISMO TIPO DE CALIDAD EXTRA	KILO	650
SANDIAS	SANDIAS CON POCAS PIPAS Y SABOR DULCE Y COLOR ROJO. EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	100
UVAS	DE MESA TIPO MOSCATEL O AMERICANA, DE SABOR DULCE	KILO	150

PATATAS			
		UNIDAD	LA CONCEPCIÓN
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
PATATAS FRESCAS DE SANLÚCAR	PATATAS 1ª CAL., FRESCAS, LIMPIAS, FÁCIL PELADO, LISAS, COMPACTA, BUEN SABOR.	KILO	3.000

VERDURA FRESCA			
		UNIDAD	LA CONCEPCIÓN
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
ACELGAS	FRESCAS, MANOJO DE 1 KG, CALIDAD PRIMERA	KILO	100
AJOS	FRESCO, TIPO AJOS MORADO, NACIONAL, CALIDAD PRIMERA	KILO	150
APIO	FRESCO, APIO BLANCO O VERDE, BUENA PRESENCIA. CALIDAD PRIMERA	KILO	60
BERENJENAS	FRESCO, SIN PEPITAS, BUEN COLOR, BUEN SABOR. CALIDAD PRIMERA	KILO	300
CALABACINES	FRESCO, NACIONAL, TIPO BLANCO, BUEN COLOR Y TEXTURA. CALIDAD PRIMERA	KILO	300
CALABAZAS	FRESCA, CALIDAD PRIMERA	KILO	15
CEBOLLAS FRESCAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	700
COL/REPOLLO	FRESCO, RIZADO, FILMADO, PIEZA DE 1KG APROX.	KILO	120
COLIFLOR	FRESCA, FILMADA, PIEZA DE 1 KG. APROX.	KILO	20
LECHUGA	FRESCA, TIPO ROMANA O LARGA, BUEN RENDIMIENTO, PRIMERA CALIDAD.	PIEZA	300
LOMBARDA	FRESCA, CALIDAD EXTRA.	KILO	20
PEPINOS	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, TIPO ESPAÑOL.	KILO	90
PEREJIL	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, FUERTE COLOR VERDE. MANOJO DE APROX. 750 GRS.	MANOJO	30

PIMIENTOS	ROJO Y VERDE,FRESCOS, PARA ASAR, PRIMERA CALIDAD.	KILO	800
PIMIENTOS FREÍR	FRESCOS, TIPO ITALIANOS, PRIMERA CALIDAD.	KILO	600
PUERRO	FRESCO, PRIMERA CALIDAD. LIMPIOS	KILO	60
TOMATES	FRESCOS TIPO DANIELA, RAF, PERA ETC. ROJO O VERDES SEGÚN PEDIDO	KILO	700
ZANAHORIAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	300

**LOTE Nº4: CENTRO DE MENORES “ LA CAÑADA”, VILLAMARTIN**

FRUTAS Y FRUTOS SECOS			
		UNIDAD	LA CAÑADA
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
AGUACATE	PRIMERA CALIDAD, TAMAÑO MEDIO, BUENA PRESENCIA.	KILO	20
ALBARICOQUES / DAMASCO	SABOR AGRADABLE, EN SU PUNTO DE MADUREZ.	KILO	20
ALMENDRAS	NACIONAL CRUDA, PELADA,COMPLETAS Y SIN MANCHAS.	KILO	15
CACAHUETES CON CASCARA	PRIMERA CALIDAD, CON CASCARA, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	12
CAQUIS PERSIMON	FRESCO, PRIMERA CALIDAD	KILO	20
CASTAÑAS	NACIONAL CRUDA, PELADA, COMPLETAS Y SIN MANCHAS.	KILO	14
CEREZA	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	25
CHIRIMOYAS	PIEZAS CON POCOS HUESOS, Y EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	30
CIRUELAS	AMARILLAS O NEGRAS, SABOR DULCE ,EN SU PUNTO DE MADUREZ.	KILO	40
DÁTILES	SIN HUESO SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	40
FRESA	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	50
KIWI	ORIGEN NUEVA ZELANDA, PRIMERA CALIDAD.	KILO	70
LIMONES	CASCARA FINA, BUEN ZUMO, TAMAÑO MEDIANO.	KILO	60
MANDARINA	TIPO CLEMENTINA SIN HUESOS, CASCARA FÁCIL DE PELAR, PIEL INTERIOR FINA, JUGOSA Y DULCE	KILO	250
MANGO	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	60
MANZANAS	GOLDEN PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	125
MANZANA	STARKING PIEZAS DE PRIMERA CALIDAD.	KILO	125

MELOCOTÓN	AMARILLOS O ROJOS, SABOR TRADICIONAL. EN SU PUNTO DE MADUREZ .	KILO	80
MELÓN	GALIA O VERDE, EN SU PUNTO DE MADUREZ Y DE SABOR DULCE Y AGRADABLE.	KILO	100
NARANJAS	TIPO NAVEL O CALIFORNIA, CALIDAD PRIMERA, DULCE Y SABOR AGRADABLE.	KILO	200
NECTARINA	BUEN SABOR, EN SU PUNTO DE MADUREZ, EN TEMPORADA	KILO	80
NÍSPERO	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	30
NUECES	PELADAS PELADAS, BUENA TEXTURA,	KILO	20
OREJONES	SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	10
PASAS SULTANAS	SECAS, PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	12
PERAS	PERAS ALCOLINAS, LIMONERAS O PASACRASANAS DE PRIMERA CALIDAD, PIEZAS MEDIANAS.	KILO	120
PICOTAS	BUEN SABOR. EN SU PUNTO DE MADUREZ. EN TEMPORADA	KILO	50
PIÑA FRESCA	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	70
PIÑONES	NACIONAL, BUEN SABOR, PELADOS, BUENA PRESENCIA.	KILO	12
PISTACHOS	PRIMERA CALIDAD, BUENA PRESENCIA, TEXTURA Y SABOR.	KILO	15
PLÁTANOS	CANARIOS O MISMO TIPO DE CALIDAD EXTRA	KILO	300
SANDIAS	SANDIAS CON POCAS PIPAS Y SABOR DULCE Y COLOR ROJO. EN SU PUNTO DE MADUREZ	KILO	100
UVAS	DE MESA TIPO MOSCATEL O AMERICANA, DE SABOR DULCE	KILO	40

PATATAS			
		UNIDAD	LA CAÑADA
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
PATATAS DE CONSUMO	BUEN ASPECTO, BUEN TAMAÑO PRIMERA CALIDAD, EN TEMPORADA	KILO	800
PATATAS FRESCAS DE SANLÚCAR	PATATAS 1ª CAL., FRESCAS, LIMPIAS, FÁCIL PELADO, LISAS, COMPACTA, BUEN SABOR.	KILO	500

VERDURA FRESCA			
		UNIDAD	LA CAÑADA
DENOM. PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MEDIDA	CANTIDAD
ACELGAS	FRESCAS, MANOJO DE 1 KG, CALIDAD PRIMERA	KILO	12
AJOS	FRESCO, TIPO AJOS MORADO, NACIONAL, CALIDAD PRIMERA	KILO	60
APIO	FRESCO, APIO BLANCO O VERDE, BUENA PRESENCIA. CALIDAD PRIMERA	KILO	30
BERENJENAS	FRESCO, SIN PEPITAS, BUEN COLOR, BUEN SABOR. CALIDAD PRIMERA	KILO	50
CALABACINES	FRESCO, NACIONAL, TIPO BLANCO, BUEN COLOR Y TEXTURA. CALIDAD PRIMERA	KILO	104
CALABAZAS	FRESCA, CALIDAD PRIMERA	KILO	40
CHAMPIÑONES	FRESCOS, CALIDAD PRIMERA	KILO	54
CEBOLLAS	NACIONAL, GORDAS, CALIDAD EXTRA.	KILO	200
CEBOLLAS FRESCAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	25
COL/REPOLLO	FRESCO, RIZADO, FILMADO, PIEZA DE 1KG APROX.	KILO	25
COLIFLOR	FRESCA, FILMADA, PIEZA DE 1 KG. APROX.	KILO	24
HIERBABUENA	FRESCA, CALIDAD PRIMERA, FUERTE COLOR VERDE. MANOJO DE APROX. 750 GRS.	MANOJO	6
LECHUGA	FRESCA, TIPO ROMANA O LARGA, BUEN RENDIMIENTO, PRIMERA CALIDAD.	PIEZA	300
LOMBARDA	FRESCA, CALIDAD EXTRA.	KILO	24
NABOS	DESHOJADOS, FRESCOS, PRIMERA CALIDAD	KILO	10
PEPINOS	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, TIPO ESPAÑOL.	KILO	20
PEREJIL	FRESCOS, PRIMERA CALIDAD, FUERTE COLOR VERDE. MANOJO DE APROX. 750 GRS.	MANOJO	12
PIMIENTOS	ROJO Y VERDE, FRESCOS, PARA ASAR, PRIMERA CALIDAD.	KILO	80
PIMIENTOS FREÍR	FRESCOS, TIPO ITALIANOS, PRIMERA CALIDAD.	KILO	80
PUERRO	FRESCO, PRIMERA CALIDAD. LIMPIOS	KILO	25
TOMATES	FRESCOS TIPO DANIELA, RAF, PERA ETC. ROJO O VERDES SEGÚN PEDIDO	KILO	350
ZANAHORIAS	FRESCAS, DE LA TEMPORADA, CALIDAD EXTRA	KILO	200

**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



TERESA MARIA MAGALLANES SACALUGA		01/04/2026 12:25:08	PÁGINA: 13 / 13
VERIFICACIÓN	NJyGwDZi1qv4w32GJfehxsZNPm5aSI	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	