

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CENTRO RESIDENCIAL PARA PERSONAS MAYORES DE ARMILLA, ADSCRITO A LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD EN GRANADA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO. PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE Nº: Sum P.A. 1/2026 CONTR 2026 95443

TÍTULO: Suministro de productos alimenticios para el centro residencial para personas mayores de Armilla, adscrito a la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Granada.

ÍNDICE

1. Objeto del presente Pliego
2. Descripción de los bienes objeto del presente contrato
3. Condiciones de las empresas licitadoras
4. Condiciones técnicas del suministro
5. Recepción de los bienes
6. Obligaciones del adjudicatario
7. Obligaciones formales
8. Plazo de garantía
9. Normativa vigente

Anexo I: Se detallan los distintos productos que componen cada lote, sus especificaciones técnicas y las cantidades aproximadas a consumir durante 24 meses.



MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 1 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1.- OBJETO DEL PLIEGO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas para el suministro de productos alimenticios para el centro residencial para personas mayores de Armilla (en adelante el Centro), adscrito a la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Granada. Duración inicial 24 meses.

El contrato se divide en los siguientes lotes:

N.º de Lote	Denominación del artículo(*)	Importe total en euros (IVA excluido):
1	PANADERÍA Y REPOSTERÍA	123.103,08 €
2	CARNES FRESCAS, FIAMBRES Y EMBUTIDOS	110.474,44 €
3	FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS	154.185,14 €
4	PRODUCTOS CONGELADOS	150.665,20 €
5	PESCADO FRESCO	60.817,00 €
6	PRODUCTOS LÁCTEOS	108.129,76 €
7	BEBIDAS, CONFITURAS Y CONSERVAS	51.779,56 €
8	ALIMENTOS VARIOS	136.014,58 €
TOTAL:		895.168,76 €

(*) Los precios de los artículos cuyo formato/peso no coincida exactamente con el presupuestado debido al formato del envase se ajustarán proporcionalmente.

(**) La fruta ha de tener calibre de ración, homogénea y categoría extra.
Las frutas y verduras deberán llegar con algún grado de frescura.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO

Los artículos que se suministren, sus especificaciones técnicas y precios unitarios son los relacionados en las hojas de la oferta económica (según Anexo I) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y del Anexo I de este mismo pliego, debiendo los licitadores ofertar para todos los productos que figuren en la misma (por precio unitario con dos decimales, IVA excluido).

El precio a tener en cuenta para puntuar será el ofertado por el total de cada lote al que se presente el licitador de forma separada, siendo necesario respetar el precio máximo de cada uno de los productos que se incluyen en el lote al que se presenta la oferta. En el caso de que el importe unitario ofertado por el licitador sea superior, en algún artículo, al precio máximo unitario establecido por el órgano de contratación (excluido el IVA), se estará a este último.

El licitador tendrá la responsabilidad de ofertar a todos, uno o varios lotes de manera separada.

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 2 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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 a lotes se pretenda licitar. No siendo procedente una oferta global para todos los lotes.

Las empresas adjudicatarias de productos alimenticios garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación y en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura..), de nutrición y temperatura.

Los artículos de alimentación serán de primera calidad, calidad extra o equivalente. En caso de sustitución de los productos ofertados por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución y obtener la conformidad de la misma.

El Centro podrá, en cualquier momento, exigir el cambio de un determinado producto por otro de diferente marca/fabricante siempre que sea de características similares a las que se contemplan en el PCAP y de precio equivalente.

En caso de que la calidad de los productos ofertados no quede suficientemente acreditada mediante la oferta, la Administración podrá inspeccionar en los locales de almacenamiento de los licitadores, los citados productos, y, en su caso, solicitar determinadas muestras de productos.

Carnes, frutas y verduras serán de consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro. Los derivados lácteos (excepto los yogures, que tendrán un consumo preferente no inferior a 20 días desde el suministro), embutidos y fiambres, quesos y lácteos de máquina serán de consumo preferente no inferior a 3 meses desde el suministro.

El pan especificado como 'bollo pan integral, normal y tierno' deberá ser fabricado el mismo día de su suministro, incluyendo domingos y festivos. La fruta deberá ser fresca, de temporada y estar en buen estado. El pescado deberá ser fresco en el momento de ser entregado. 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.

El resto de los lotes de productos alimenticios serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto.

3. CONDICIONES DE LAS EMPRESAS LICITADORAS

Las empresas licitadoras de productos alimenticios habrán de estar acreditadas y sujetas a las instrucciones del Código Alimentario y a todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias" que la desarrollan, y dispondrán de niveles sanitarios adecuados sobre los productos y actividades alimentarias que desarrollen, asumiendo la responsabilidad correspondiente en caso de alteraciones y/o adulteraciones de los alimentos.

Las empresas licitadoras de productos alimenticios deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (REGSEAA), Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía o Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía. En los casos

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 3 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



en los que la actividad para la que figure inscrito sea “Distribución sin almacenamiento (sin instalaciones)”, sus proveedores habituales han de estar inscritos en el correspondiente registro sanitario, nacional o autonómico, según proceda.

Como medida alternativa para garantizar la solvencia técnica las empresas licitadoras deberán disponer de una relación de almacenes y medios de transporte (en ambos casos con indicación de si son frigoríficos), de tipos de embalaje, de tipos de etiquetado, un listado de productos con indicación de su origen, una descripción del sistema de control de entrada y salida de estocaje y de otros medios o sistemas de control de calidad implantados en la empresa que garanticen que los productos no han alcanzado la fecha de caducidad indicada, que no han sufrido daños, que no han sido infectados ni dañados por organismos patógenos, que se han almacenado y transportado a temperatura adecuada y que son aptos para el consumo humano.

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

4. CONDICIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO

Todos los productos alimenticios objeto del suministro mencionado dividido en los lotes indicados en el punto 1, se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación alimentaria vigente de aplicación, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a la seguridad alimentaria, instalaciones, elaboraciones, envasado, rotulación de sus productos, almacenamiento, distribución, manipulaciones, personal, así como a la información obligatoria del etiquetado o documentación de acompañamiento y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E., etc.).

El suministro se realizará en función de las necesidades del Centro, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCAP. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimada, por estar subordinado a las necesidades del Centro en el periodo de duración del contrato, y el precio es unitario.

Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que el Centro pida en el momento de su necesidad.

La entrega se efectuará en un plazo máximo de 48 horas o en el plazo de mejora ofertado en su caso. Computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá realizarse por escrito, por teléfono, correo electrónico u otros medios.

La entrega del suministro se hará de lunes a viernes, en horario de mañana preferentemente entre las 08:00 y las 10:00, salvo en los productos de panadería que se realizará de lunes a domingo, incluyendo los días festivos, entre las 08:00 y las 09:00 horas. Todas las recepciones de producto irán acompañados del

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 4 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



correspondiente albarán de entrega (se hará constar el lote de licitación al que corresponde). Se entregarán los productos en el Centro, y en el lugar o lugares indicados por la persona designada por la Dirección, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los distintos almacenes del Centro con su propio personal.

Cualquier infracción o incumplimiento en el suministro por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del presente contrato dará lugar a que se levante el parte de incidencias o modelo de incumplimiento, el cuál será remitido al órgano de contratación.

El plazo de ejecución del presente contrato se extenderá desde la fecha de formalización del contrato, que se estima será el 1 de agosto de 2026, teniendo una duración inicial de 24 meses, previéndose además la posibilidad de prorrogar el contrato por un máximo de 12 meses.

5. RECEPCIÓN DE LOS BIENES

La entrega de los suministros se realizará únicamente en: Centro Residencial para personas mayores de Armilla. Calle San Miguel, 112, 18100 Armilla (Granada).

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 el presente Pliego, la cantidad, el consumo preferente, la caducidad, el etiquetado y las condiciones higiénicas del transporte y envasado.

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 respete 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.

No se admitirán productos 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 procedimiento a seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo. Cuando el personal designado a tal efecto por el Centro detecte anomalías en el suministro, estas deberán ser subsanadas inmediatamente por el adjudicatario, en un plazo no superior a 24 horas, con el fin de no entorpecer el normal funcionamiento del Centro, suministrando el producto tal y como lo requiere el personal.

En caso de disconformidad o discrepancia en los resultados de las comprobaciones efectuadas, el empresario podrá presentar las 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.

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 5 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



6. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

A) DEBER DE INFORMACIÓN

El adjudicatario facilitará al Centro cualquier información que afecte a la conservación de los productos objeto de este contrato.

B) TRANSPORTE

La empresa adjudicataria dispondrá de unidades móviles para la correcta prestación del suministro de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.
- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- 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.

También será responsable de tener el seguro de los medios de transportes utilizados, en vigencia. Así mismo los vehículos utilizados deberán tener la Inspección técnica de Vehículos correspondiente, de manera actualizada.

C) CALIDAD

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de toda la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria.

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

D) COORDINADOR

La empresa adjudicataria designará a una persona que 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. La empresa adjudicataria facilitará el número de teléfono directo y el e-mail de contacto de la persona responsable, debiendo ser esta comunicación ágil, eficaz y resolutive en cuanto a las cuestiones que pueda plantear el centro sobre el suministro.

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 6 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



E) 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 adjudicataria 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.

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

La empresa adjudicataria es responsable de que las personas (manipuladores y no manipuladores) que tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) 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.

F) RESPONSABILIDAD

El adjudicatario de productos alimenticios deberá responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las deficiencias que hubiere en ellos.

El adjudicatario deberá contar con todos los permisos necesarios para la venta, manipulación y transporte de los productos a suministrar.

7. OBLIGACIONES FORMALES

La facturación se realizará con carácter mensual y comprenderá las unidades de productos efectivamente suministrados y aceptados en el mes objeto de facturación. El pago del precio del contrato se realizará mediante pagos parciales conforme se produzca la entrega de los productos requeridos.

En el momento de presentación de la factura electrónica deberá adjuntarse también el albarán debidamente recepcionado por el personal de la Residencia con el nombre, fecha y firma, en caso contrario la factura podrá ser objeto de devolución.

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 7 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



8. PLAZO DE GARANTÍA

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

9. 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 alimentaria, y en particular 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.
 - 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.

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 8 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- 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.

**La Delegada Territorial de Inclusión
Social, Juventud, Familias e Igualdad**

**ACEPTO Y ACATO
EL PRESENTE PLIEGO**

Fdo.:

Fdo.:

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 9 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**ANEXO 1**

LOTE Nº 1 PANADERÍA Y REPOSTERÍA 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
BOLLO PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL DE 80 G. ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	PIEZA	44.000
BOLLO PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL DE 45 G. ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	PIEZA	26.002
BOLLO PAN NORMAL	PAN NORMAL DE 80 G. ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	PIEZA	55.000
BOLLO PAN NORMAL	PAN NORMAL DE 45 G. ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	PIEZA	44.000
BOLLO PAN TIERNO	PAN TIERNO TIPO VIENA DE 85 G. ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	PIEZA	30.000
BOLLO PAN TIERNO	PAN TIERNO TIPO VIENA DE 55 G. ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	PIEZA	50.000
PAN REDONDO	HOGAZA DE PAN 1 KG	PIEZA	600
HARINA TRIGO	HARINA DE TRIGO. SACO 25 KG	SACO	20
HARINA DE FUERZA	HARINA DE FUERZA. BOLSA 1 KG	BOLSA	20
MEDIAS NOCHES	MEDIA NOCHE TAMAÑO MEDIO	PIEZA	600
PAN RALLADO	PAN RALLADO. BOLSA DE 5 KG	BOLSA	100
PAN DE MOLDE TRAMESINI	PAN DE MOLDE TIPO TRAMESINI. BOLSA 1 KG.	BOLSA	20
PAN DE MOLDE	PAN DE MOLDE. BOLSA 800 G	BOLSA	100
SALAILLA PEQUEÑA	PANECILLO SALADO PEQUEÑO	PIEZA	300
LEVADURA FRESCA	PRIMERA CALIDAD. FORMATO 500 G	UNIDAD	20
LEVADURA FRESCA	PRIMERA CALIDAD. FORMATO 25 G	UNIDAD	36
BOLLERÍA	BOLLO DULCE. PIEZA DE 110 G	UNIDAD	25.000
ROSCOS FRITOS	PRIMERA CALIDAD. CAJA DE 2 KG	CAJA	20
ROSCOS FRITOS SIN AZÚCAR	PRIMERA CALIDAD, SIN AZÚCAR. CAJA DE 2 KG	CAJA	20
PESTIÑOS FRITOS SIN AZÚCAR	PRIMERA CALIDAD, SIN AZÚCAR. CAJA DE 2 KG	CAJA	20
PESTIÑOS FRITOS	PRIMERA CALIDAD. CAJA DE 2 KG	CAJA	20
ROSCÓN DE REYES	ROSCÓN DE REYES DE NATA 1,5 KG	UNIDAD	30
TORTA DE LA VIRGEN	TORTA DE CABELLO DE ÁNGEL 1 KG	UNIDAD	24

Página 10/32

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 10 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



MAGDALENA INTEGRAL	CAJA 2 KG (24 UNIDADES) INTEGRAL, ENVUELTA INDIVIDUALMENTE Y SIN AZÚCAR	CAJA	428
BIZCOCHO EN PLANCHAS	PLANCHAS DE BIZCOCHO 60x40 APROX. CAJA DE 12 UNIDADES	CAJA	40
TRONCO DE NAVIDAD	TRONCO DE NAVIDAD. PIEZA DE 1 KG	KG	100

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 11 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



LOTE Nº 2 CARNES FRESCAS, FIAMBRES Y EMBUTIDOS 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
GALLINA	GALLINA FRESCA ENTERA LIMPIA 2 KG APROX.	KG	400
POLLO	POLLO FRESCO ENTERO LIMPIO 2,1 KG APROX.	KG	600
POLLO	POLLO ENTERO FRESCO LIMPIO Y TROCEADO	KG	400
POLLO	PECHUGA FRESCA LIMPIA ENTERA	KG	400
POLLO	PECHUGA FRESCA LIMPIA FILETEADA	KG	400
POLLO	PECHUGA FRESCA TROCEADA	KG	400
POLLO	PECHUGA FRESCA PICADA	KG	400
POLLO	PINCHITOS FRESCOS DE PECHUGA, ALIÑADOS Y TROCEADOS	KG	600
POLLO	JAMONCITO Y CONTRAMUSLO DE 450 G APROX. DESHUESADO	KG	600
POLLO	ALITA FRESCA LIMPIA SIN PUNTA	KG	600
POLLO	SALCHICHA FRESCA	KG	400
POLLO	HAMBURGUESA FRESCA DE POLLO DE 120 G LA UNIDAD APROX.	KG	400
POLLO	CAPARAZÓN FRESCO	KG	1.600
POLLO	HIGADITOS FRESCOS	KG	98
PAVO	PAVO ENTERO FRESCO LIMPIO Y TROCEADO	KG	600
PAVO	PECHUGA FRESCA TROCEADA	KG	600
CERDO	COSTILLA CARNUDA FRESCA PARTIDA	KG	600
CERDO	PANCETA FRESCA ENTERA	KG	400
CERDO	PALETA PICADA FRESCA DE PRIMERA	KG	500
CERDO	PALETA TROCEADA FRESCA	KG	600
CERDO	CINTA DE LOMO FRESCA ENTERA	KG	600
CERDO	SOLOMILLO FRESCO IBÉRICO	KG	200
CERDO	CHULETA DE CABEZADA DE 150 G LA UNIDAD APROX.	KG	500
CERDO	CHULETA FRESCA DE 2 COLORES. 150 G LA	KG	400

Página 12/32

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 12 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



	UNIDAD APROX.		
CERDO	CARNE DE JAMÓN FRESCO DESHUESADO	KG	400
CERDO	ASADURA FRESCA	KG	400
CERDO	CARETA LIMPIA	KG	58
CERDO	MANITAS LIMPIAS CORTADAS EN 4 TROZOS	KG	600
CERDO/TERNERA	HAMBURGUESA FRESCA MIXTA DE 120 G LA UNIDAD APROX.	KG	400
TERNERA	TERNERA DE GUIZO DE PRIMERA	KG	400
TERNERA	CARNE DE TERNERA DE PRIMERA PICADA A MÁQUINA	KG	460
CORDERO	FALDA Y COSTILLA DE CORDERO PARA CALDERETA	KG	200
CORDERO	PIERNA RACIÓN (PISTOLA)	KG	160
ESPINAZO	HUESO SALADO CARNUDO	KG	200
HUESO BLANCO	HUESO BLANCO DE CANILLA	KG	400
HUESO JAMÓN	HUESO JAMÓN ENVASADO AL VACÍO	KG	200
HUESO TERNERA	HUESO SALADO Y FRESCO, LIMPIO	KG	200
COSTILLA CERDO SALADA	COSTILLA SALADA DE CERDO	KG	200
MORCILLA	MORCILLA DULCE CON CEBOLLA DE PRIMERA	KG	400
CHORIZO	CHORIZO GORDO CASERO	KG	400
LONGANIZA	LONGANIZA FINA CASERA	KG	400
CALLOS	CALLOS DE CERDO PRECOCINADOS	KG	200
TOCINO	TOCINO IBÉRICO CURADO	KG	300
BACON AHUMADO	PRIMERA CALIDAD. SIN CORTEZA	KG	60
CHOPED PAVO	PRIMERA CALIDAD.	KG	100
CHOPED PAVO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. BANDEJA DE 200 G	BANDEJA	200
CHOPED PAVO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA	KG	100
CHORIZO IBÉRICO	PRIMERA CALIDAD. IBÉRICO. TIPO CULAR	KG	100
JAMÓN DESHUESADO	PRIMERA CALIDAD. CURACIÓN 24 MESES	KG	500
JAMÓN COCIDO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. PIEZA 7 KG APROX.	KG	300
JAMÓN COCIDO	PRIMERA CALIDAD. TIPO SANDWICH. PIEZA 3	KG	400



	KG APROX.		
QUESO DE CERDO	PRIMERA CALIDAD	KG	40
CABEZA DE JABALÍ	PRIMERA CALIDAD	KG	40
PALETA COCIDA	PRIMERA CALIDAD. TIPO SANDWICH. PIEZA 3 KG APROX.	KG	500
PALETA COCIDA	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. BANDEJA DE 200 G	BANDEJA	200
PALETA COCIDA	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. TIPO SANDWICH. PIEZA 3 KG APROX.	KG	402
PECHUGA DE PAVO	PRIMERA CALIDAD. PIEZA 4 KG APROX.	KG	500
PECHUGA DE PAVO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. BANDEJA DE 200 G	BANDEJA	300
PECHUGA DE PAVO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. PIEZA 4 KG APROX.	KG	300
SALCHICHÓN IBÉRICO	PRIMERA CALIDAD. IBÉRICO. TIPO CULAR	KG	220
CAÑA LOMO IBÉRICO	PRIMERA CALIDAD. MÍNIMO 50% RAZA IBÉRICA	KG	20
CAÑA LOMO IBÉRICO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. MÍNIMO 50% RAZA IBÉRICA. BANDEJA DE 200 G	BANDEJA	60
CAÑA LOMO IBÉRICO	PRIMERA CALIDAD. SIN LACTOSA. MÍNIMO 50% RAZA IBÉRICA.	KG	20
LOMO SAJONIA	PRIMERA CALIDAD.	KG	400



LOTE Nº 3 FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
AGUACATES	PRIMERA CALIDAD. AL PUNTO DE MADURACIÓN	KG	100
ALBARICOQUE	PRIMERA CALIDAD Y CALIBRE. EN TEMPORADA	KG	200
BATATA/BONIATO	PRIMERA CALIDAD. GORDAS PARA ASAR. EN TEMPORADA	KG	400
CAQUIS	MADURO DULCE. BANDEJA 6 UNIDADES. EN TEMPORADA	BANDEJA	300
CEREZAS	PRIMERA CALIDAD Y CALIBRE. AL PUNTO DE MADURACIÓN. EN TEMPORADA	KG	200
CIRUELAS	PRIMERA CALIDAD. AMARILLA O NEGRA. EN TEMPORADA	KG	360
FRESAS	PRIMERA CALIDAD. EN TEMPORADA	KG	360
HIGOS FRESCOS	PRIMERA CALIDAD Y CALIBRE. EN TEMPORADA	KG	100
KIWI ZESPRI	PRIMERA CALIDAD.	KG	2.400
MANDARINAS	CLEMENTINA GRUESA Y DULCE SIN SEMILLA	KG	2.400
MANZANAS GOLDEN	PRIMERA CALIDAD	KG	3.400
MELOCOTONES	PRIMERA CALIDAD Y CALIBRE. EN TEMPORADA	KG	900
MELONES	PRIMERA CALIDAD	KG	1.800
NARANJAS DE MESA	PRIMERA CALIDAD. VARIEDAD WASHINGTON	KG	2.000
NARANJAS DE ZUMO	PRIMERA CALIDAD. DULCE.	KG	11.000
NECTARINAS	PRIMERA CALIDAD Y CALIBRE	KG	1.100
NÍSPORAS	PRIMERA CALIDAD Y CALIBRE	KG	400
PERAS CONFERENCIA	PRIMERA CALIDAD. PIEZA MEDIANA	KG	1.600
PERAS ERCOLINA	PRIMERA CALIDAD. PIEZA PEQUEÑA. EN TEMPORADA	KG	400
PIÑAS	PRIMERA CALIDAD	KG	500
MEMBRILLOS	PRIMERA CALIDAD. EN TEMPORADA	KG	300
CHIRIMOYA	PRIMERA CALIDAD. PIEZA MEDIANA Y EN TEMPORADA	KG	200
PARAGUAYOS	PRIMERA CALIDAD. EN TEMPORADA	KG	200
BANANAS	PRIMERA CALIDAD	KG	2.000
PLÁTANOS	PRIMERA CALIDAD. VARIEDAD CAVENDISH	KG	2.000
SANDÍAS	PRIMERA CALIDAD	KG	1.200

Página 15/32

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 15 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



UVAS	PRIMERA CALIDAD. MOSCATEL Y SIN PEPITA	KG	500
MANGOS	PRIMERA CALIDAD	KG	240
AJOS	PRIMERA CALIDAD. FRESCOS	KG	900
AJOS PELADOS	PRIMERA CALIDAD. FRESCOS	KG	460
APIO	PRIMERA CALIDAD	KG	900
ACELGAS	PRIMERA CALIDAD	KG	900
BERENJENAS	PRIMERA CALIDAD	KG	1.800
CALABACÍN	PRIMERA CALIDAD	KG	2.400
CALABAZA	PRIMERA CALIDAD	KG	1.000
CEBOLLAS	PRIMERA CALIDAD. GORDAS	KG	4.996
CEBOLLETAS	PRIMERA CALIDAD	KG	100
CHAMPIÑÓN	PRIMERA CALIDAD	KG	600
COLIFLOR	PRIMERA CALIDAD	KG	200
SETAS	PRIMERA CALIDAD	KG	30
HABAS	PRIMERA CALIDAD. CON VAINA Y EN TEMPORADA	KG	240
COLES	PRIMERA CALIDAD	KG	1.200
LAUREL	SECO DE PRIMERA CALIDAD	KG	40
LOMBARDA	PRIMERA CALIDAD	KG	600
LECHUGA	PRIMERA CALIDAD. VARIEDAD ICEBERG	PIEZA	900
LECHUGA (COGOLLOS)	PRIMERA CALIDAD. BANDEJA 6 UNIDADES	BANDEJA	100
ESCAROLA	PRIMERA CALIDAD	KG	400
ESPÁRRAGO VERDE TRIGUERO	ESPÁRRAGO VERDE GRAN CALIBRE (GRUESO), ENTERO Y EN TEMPORADA	MANOJO	300
PEPINOS	PRIMERA CALIDAD	KG	1.000
PEREJIL	PRIMERA CALIDAD. RAMO FRESCO	MANOJO	200
HIERBA BUENA	PRIMERA CALIDAD. RAMO FRESCO	MANOJO	1.000
PIMIENTO ROJO	PRIMERA CALIDAD. GORDOS PARA ASAR	KG	1.800
PIMIENTO VERDE	PRIMERA CALIDAD. VARIEDAD ITALIANO	KG	1.800
PIMIENTO RISTRA	PRIMERA CALIDAD. CORNICABRA SECO	KG	200
PUERROS	PRIMERA CALIDAD	KG	3.000
TOMATE ENSALADA	PRIMERA CALIDAD. VARIEDAD DANIELA	KG	2.400
TOMATE PERA	PRIMERA CALIDAD. MADURO	KG	2.400
TOMATE CHERRY	PRIMERA CALIDAD	KG	54
ZANAHORIAS	PRIMERA CALIDAD	KG	2.600
LIMONES	PRIMERA CALIDAD	KG	1.000
PATATAS	PRIMERA CALIDAD. TIPO MONALISA	KG	30.000



LOTE Nº 4 PRODUCTOS CONGELADOS 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
ALCACHOFAS	PRIMERA CALIDAD TROCEADA. BOLSA 2,5 KG	KG	600
ALUBIA BLANCA	PRIMERA CALIDAD	KG	200
HABAS BABY	PRIMERA CALIDAD. LIMPIA, BOLSA 1 KG	KG	600
BRÓCOLI	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	600
CHAMPIÑÓN LAMINADO	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 1 KG	KG	600
COLIFLOR	PRIMERA CALIDAD TROCEADA. BOLSA 2,5 KG	KG	600
CALABACÍN	PRIMERA CALIDAD TROCEADO (DADOS)	KG	200
CALABAZA	PRIMERA CALIDAD TROCEADA (DADOS)	KG	200
BERENJENAS	PRIMERA CALIDAD TROCEADA (DADOS)	KG	200
PIMIENTO VERDE/ROJO	PRIMERA CALIDAD TROCEADO	KG	200
CEBOLLA	PRIMERA CALIDAD TROCEADO	KG	200
ESPÁRRAGO VERDE TROZO	PRIMERA CALIDAD NACIONAL. BOLSA 1 KG	KG	320
ESPÁRRAGO VERDE ENTERO	ESPÁRRAGO GRUESO ENTERO. PRIMERA CALIDAD	KG	400
ESPINACAS PORCIONES	PRIMERA CALIDAD. PORCIONES 50 G. BOLSA 1 KG	KG	800
GARBANZOS	PRIMERA CALIDAD	KG	300
GUISANTES	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	400
JUDÍAS VERDES PLANAS	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	700
JUDÍAS VERDES REDONDAS	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	800
MAÍZ	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	300
MENESTRA ESPECIAL	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	800
PATATA PARISINA	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	300
PATATA DUQUESA	PRIMERA CALIDAD	KG	100
PATATA RODAJA	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	200
SALTEADO DE SETAS	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 1 KG	KG	300
ZANAHORIA BABY	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	400
ZANAHORIA DADO	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	440

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 17 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ZANAHORIA RODAJA	PRIMERA CALIDAD. ONDULADA	KG	300
FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 1 KG	KG	20
CHURROS	CHURROS DE LAZO. PRIMERA MARCA. CAJA 3 KG	KG	200
LÁMINAS DE HOJALDRE	LÁMINAS HOJALDRE. MEDIDA 60x40 APROX. CAJA 15 UNIDADES	CAJA	8
BIZCOCHO EN PLANCHAS	LÁMINAS BIZCOCHO. MEDIDA 59x39 APROX. 1 CM ALTO. CAJA 8 UNIDADES	CAJA	12
PASTA QUEBRADA/BRISA	LÁMINA. ENVASE 230 G	UNIDAD	30
CROQUETAS CASERAS	PRIMERA CALIDAD DE POLLO, JAMÓN SERRANO Y BACALAO	KG	800
EMPANADILLA DE ATÚN	PRIMERA CALIDAD Y GRAN TAMAÑO. BANDEJA 400 G	BANDEJA	1.000
SAN JACOBO	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 360 G CON 4 UNIDADES	BOLSA	240
BUÑUELOS DE BACALAO	PRIMERA CALIDAD	KG	500
PALITOS DE MERLUZA	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 1 KG	KG	270
GAMBAS REBOZADAS	PRIMERA MARCA. CAJA 2 KG	KG	180
SALTEADO CAMPESTRE	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 2,5 KG	KG	900
REVUELTO DE ESPÁRRAGOS, AJETES Y GAMBAS	PRIMERA CALIDAD. BOLSA 1 KG	KG	300
HELADOS SABORES SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA. TARRINA 120 G. SABORES VARIOS SIN AZÚCAR	UNIDAD	900
HELADOS SABORES SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. TARRINA 120 G. SABORES Y SIN LACTOSA	UNIDAD	120
BACALAO FILETE DE PRIMERA	FILETE BACALAO +1000 G. ICELANDIC. MÁX. 10% AGUA.	KG	500
BACALAO MIGAS	MIGAS DE BACALAO EN SU PUNTO DE SAL. BANDEJA 500 G	BANDEJA	40
FOGONERO FILETE	FILETE FOGONERO + 900 G. MÁX. 10% AGUA	KG	400
MERLUZA FILETE	FILETE MERLUZA AUSTRAL CON PIEL, SIN AGUA 500/700 G	KG	800
MERLUZA LOMOS	LOMOS MERLUZA 160-200 G, SIN AGUA	KG	350
MERLUZA SIN PIEL	FILETE DE MERLUZA SIN PIEL. SIN AGUA	KG	400
ROSADA FILETE	FILETE ROSADA EXTRAGRANDE. MÁX. 10% AGUA	KG	700
PERCA FILETE	FILETE PERCA 500/1000 SIN AGUA	KG	500



SALMÓN LOMOS	LOMO DE SALMÓN SIN ESPINAS Y SIN AGUA	KG	700
DORADA FILETE	FILETE DE DORADA HOMOGÉNEO (120-160) LIMPIO, SIN ESPINAS. MÁX. 20% AGUA	KG	700
PEZ ESPADA TACO	CENTROS PEZ ESPADA EN TACO 10% AGUA	KG	450
PEZ ESPADA FILETE	FILETE RACIÓN 200 G. MÁX. 10% AGUA	KG	800
CAELLA TACO	CENTROS CAELLA S/PIEL EN TACO 10% AGUA MÁX.	KG	600
ATÚN LOMOS	LOMOS DE ATÚN SIN AGUA Y LIMPIOS. 200 G/PIEZA	KG	300
RAPE CHINO	COLAS RAPE CHINO 20% AGUA MÁX.(200-300 G)	KG	200
RAPE GRAN SOL	RAPE SIN PIEL "GRAN SOL" (1.000-1.500 G)	KG	100
CHOCOS	SEPIA LIMPIA GRANDE (+ 1 KG) 20% AGUA MÁX.	KG	200
CALAMAR INDIO ENTERO	CALAMAR LIMPIO ENTERO 20/40 20% AGUA MÁX.	KG	300
POTA/CALAMAR TUBO	TUBO DE POTA LIMPIO 10% AGUA MÁX.	KG	400
GAMBA PELADA	TAMAÑOS 30/50 CON 30% AGUA MÁX.	KG	420
GAMBA PELADA	TAMAÑO 10/30 CON 30% AGUA MÁX.	KG	200
GAMBA BLANCA	GAMBA BLANCA (GRIEGA). PRIMERA CALIDAD	KG	160
MEJILLÓN CARNE	TAMAÑO 120/200 COCIDO 10% AGUA MÁX.	KG	250
ALMEJA CARNE	CARNE ALMEJA. 20% AGUA MÁX. BOLSA 1 KG	KG	200
ALMEJA CON CONCHA	ALMEJA CALIBRE MEDIANO	KG	100
SURIMI	SURIMI/PALITOS DE CANGREJO	KG	100
LANGOSTINO COCIDO	LANGOSTINO COCIDO 30/40	KG	150
POLLO	POLLO ENTERO LIMPIO 2,5 KG APROX. ENVASADO VACÍO	KG	500
POLLO	PECHUGA ENTERA. CAJA 5 KG	KG	800
POLLO	JAMONCITO 200 G APRÓX. CAJA 5 KG	KG	800
PAVO	JAMONCITO 500 G APRÓX. CAJA 5 KG	KG	200
CERDO	CARRILLADA LIMPIA TIPO "DUROC" CAJA 5 KG	KG	300
CERDO	CINTA DE LOMO ENTERA SIN INYECTAR	KG	400
CERDO	SOLOMILLO IBÉRICO SIN INYECTAR	KG	200
TERNERA	TERNERA DE GUIZO DE PRIMERA	KG	240



LOTE Nº 5 PESCADO FRESCO 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
BACALADILLAS	PESCADO FRESCO DEL DÍA (MEDIANA)	KG	1000
BACALADILLAS LIMPIAS, FILETE	FILETE DE BACALADILLA LIMPIA. (FRESCO DEL DÍA)	KG	700
BOQUERONES	PESCADO FRESCO DEL DÍA (MEDIANO)	KG	1200
SARDINAS	PESCADO FRESCO DEL DÍA (MEDIANA)	KG	600
MORENAS	PESCADO FRESCO DEL DÍA. MERLUZA DE PINCHO	KG	400
TRUCHA	PESCADO FRESCO DEL DÍA	KG	400
TRUCHA ASALMONADA LIMPIA, FILETE	FILETE DE TRUCHA ASALMONADA LIMPIA. (FRESCO DEL DÍA)	KG	600
RODABALLO	PESCADO FRESCO DEL DÍA	KG	400
SALMÓN	PESCADO FRESCO DEL DÍA	KG	500

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 20 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



LOTE Nº 6 PRODUCTOS LÁCTEOS 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
LECHE SEMIDESNATADA	LECHE FRESCA DEL DÍA. PRIMERA MARCA BRIK 1 LITRO	BRIK	13.600
LECHE SEMIDESNATADA	PRIMERA MARCA. BRIK 1 LITRO	BRIK	26.400
LECHE ENTERA	PRIMERA MARCA. BRIK 1 LITRO	BRIK	1.400
LECHE DESNATADA	PRIMERA MARCA. BRIK 1 LITRO	BRIK	2.000
LECHE EN POLVO	PRIMERA MARCA. BOLSA 500 G	BOLSA	100
LECHE SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. BRIK 1 LITRO	BRIK	1.226
LECHE EVAPORADA	LATA 400 G	LATA	20
QUESO BURGOS SIN LACTOSA 62 G	QUESO DE BURGOS PORCIONES ENVASE DE 62 G SIN LACTOSA	UNIDAD	500
QUESO BURGOS	QUESO DE BURGOS FORMATO 1 KG	KG	300
QUESO BURGOS	QUESO DE BURGOS PORCIONES ENVASE DE 62 G	UNIDAD	9.600
QUESO SEMICURADO	PRIMERA MARCA.	KG	600
QUESO CURADO	PRIMERA MARCA.	KG	200
QUESO SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. BANDEJA DE 200 G	BANDEJA	400
QUESO RALLADO	PRIMERA MARCA. BOLSA 1 KG	KG	120
QUESO EN BARRA	PRIMERA MARCA. PIEZA 3 KG	KG	300
QUESO CREMA FRESCO	QUESO CREMA DE UNTAR. CUBO 2 KILOS	UNIDAD	20
QUESO MASCARPONE	QUESO CREMA DE UNTAR. CUBO 2 KILOS	UNIDAD	10
LECHE CONDENSADA	PRIMERA MARCA. LATA 740 G	LATA	120
BATIDOS DE LECHE SABORES	PRIMERA MARCA. PACK DE 6 BRIKS DE 200 ML CADA UNO	PACK	100
PREPARADO PARA CUAJADA	PRIMERA MARCA. 36 SOBRES DE 24 G CADA UNO	CAJA	20
PREPARADO PARA FLAN	PRIMERA MARCA. PREPARADO PARA FLAN. ENVASE 1 KG	KG	30
MANTEQUILLA BLOQUE	PRIMERA MARCA. BLOQUE 1 KG	KG	200
MANTEQUILLA PORCIONES	PRIMERA MARCA. CAJA 240 UNIDADES DE 10 G CADA UNA	CAJA	400
NATA LÍQUIDA COCINAR	PRIMERA MARCA. 18% MATERIA GRASA. BRIK 1 LITRO	BRIK	400



NATA LÍQUIDA MONTAR	PRIMERA MARCA. 35% MATERIA GRASA. BRIK 1 LITRO	BRIK	200
NATA LÍQUIDA VEGETAL COCINAR	PRIMERA MARCA. 24% MATERIA GRASA. BRIK 1 LITRO	BRIK	400
NATA LÍQUIDA VEGETAL MONTAR	PRIMERA MARCA. 34% MATERIA GRASA. BRIK 1 LITRO	BRIK	200
YOGURES DANONE VARIADOS	DANONE. SABORES VARIADOS Y NATURAL SIN AZÚCAR. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	56.000
YOGUR DANONE SIN LACTOSA	DANONE. NATURAL. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	400
YOGURES DANONE DE SOJA	DANONE. NATURAL. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	5.200
YOGUR GRIEGO	PRIMERA MARCA. CUBO 5 KG	UNIDAD	20
FLAN CASERO	ENVASE DE 180-220 G	UNIDAD	2.400
ARROZ CON LECHE CASERO	ENVASE DE 180-220 G	UNIDAD	2.000
TARTA DE QUESO CASERO	ENVASE DE 180-220 G	UNIDAD	2.000
MOUSSE CASERO	ENVASE DE 180-220 G	UNIDAD	2.000
NATILLAS CASERAS	ENVASE DE 180-220 G	UNIDAD	2.000
FLAN SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	300
ARROZ CON LECHE SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	300
TARTA DE QUESO SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	300
MOUSSE SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	300
NATILLAS SIN LACTOSA	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	400
FLAN SIN AZUCAR	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	2.000
ARROZ CON LECHE SIN AZUCAR	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	2.000
TARTA DE QUESO SIN AZUCAR	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	1.400
MOUSSE SIN AZUCAR	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	1.400
NATILLAS SIN AZUCAR	PRIMERA MARCA. ENVASE DE 125 G	UNIDAD	2.000

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 22 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



LOTE Nº 7 BEBIDAS, CONFITURAS Y CONSERVAS 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
AGUA MINERAL	NATURAL Y BAJA EN SODIO. ENVASE 1,5 L.	UNIDAD	396
AGUA MINERAL	NATURAL Y BAJA EN SODIO. ENVASE 33 CL	UNIDAD	800
LIMONADA SIN ALCOHOL	LIMONADA PRIMERA MARCA. BOTELLA 1,5 L.	BOTELLA	800
BEBIDA DE SOJA	PRIMERA MARCA. BRIK 1 L.	BRIK	800
MERMELADA PORCIONES	SABORES MELOCOTÓN Y FRESA. CAJA DE 120 UNIDADES DE 20 G CADA UNO	CAJA	80
MERMELADA VARIOS SABORES	PRIMERA MARCA. TARRO 800 G, SABORES: ALBARICOQUE, FRAMBUESA, MELOCOTÓN	UNIDAD	10
MIEL DE CAÑA	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	6
MIEL DE MIL FLORES	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	20
MIEL EN PORCIONES	PRIMERA CALIDAD. CAJA DE 120 UNIDADES DE 15 G CADA UNO	CAJA	4
CABELLO DE ÁNGEL	PRIMER MARCA. LATA 500 G	UNIDAD	20
DULCE MEMBRILLO "EL QUIJOTE"	"EL QUIJOTE". ENVASE 3,75 KG PESO NETO	UNIDAD	150
DULCE MEMBRILLO	PRIMERA MARCA.	KG	140
DULCE MEMBRILLO "EL QUIJOTE" SIN AZÚCAR	"EL QUIJOTE" SIN AZÚCAR. ENVASE 400 G	UNIDAD	300
DULCE MEMBRILLO SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA SIN AZÚCAR. ENVASE 400 G	UNIDAD	300
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PRIMERA MARCA. LATA PESO ESCURRIDO 1.460 G	UNIDAD	200
PIÑA EN SU JUGO	PRIMERA MARCA. LATA PESO ESCURRIDO 1.790 G	UNIDAD	200
PERA EN ALMÍBAR	PRIMERA MARCA. LATA PESO ESCURRIDO 1.500 G	UNIDAD	100
COCKTAIL DE FRUTAS TROPICAL	PRIMERA MARCA. LATA PESO ESCURRIDO 1.485 G	UNIDAD	100
GUINDAS	CEREZA ROJA ENTERA ESCURRIDA. CUBO 4 KG	UNIDAD	4
ATÚN EN ACEITE DE OLIVA	ATÚN EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. PRIMERA MARCA. BOLSA 950 G NETO	UNIDAD	200
ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL. PRIMERA MARCA. BOLSA 950 G NETO	UNIDAD	200

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 23 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANCHOA EN FILETE	EN ACEITE DE OLIVA. LATA PESO ESCURRIDO 23 G	UNIDAD	100
FILETES DE CABALLA	EN ACEITE DE OLIVA. LATA PESO ESCURRIDO 650 G	UNIDAD	100
ESPÁRRAGO BLANCO TALLO	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 1.600 G	UNIDAD	200
MAÍZ DULCE	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 285 G	UNIDAD	400
PIMIENTO DEL PIQUILLO	ENTEROS. LATA PESO ESCURRIDO 300 G	UNIDAD	100
PIMIENTO MORRÓN TIRAS	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 1.650 G	UNIDAD	100
REMOLACHA RALLADA	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 1.500 G	UNIDAD	160
BROTOS DE SOJA	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 1.150 G	UNIDAD	40
APIO RALLADO	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 1.400 G	UNIDAD	40
ZANAHORIA RALLADA	PRIMERA . LATA PESO ESCURRIDO 1.500 G	UNIDAD	200
PALMITOS	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 500 G	UNIDAD	160
ALCAPARRAS	PRIMERA CALIDAD. BOTE PESO ESCURRIDO 110 G	UNIDAD	100
PEPINILLOS AGRIDULCES	PRIMERA CALIDAD. BOTE PESO ESCURRIDO 360 G	UNIDAD	100
TOMATE FRITO	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 2.500 G	UNIDAD	400
TOMATE TRITURADO	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 4.000 G	UNIDAD	700
PISTO, SOFRITO DE VERDURAS	PRIMERA CALIDAD. LATA PESO ESCURRIDO 2.650 G	UNIDAD	294
ACEITUNAS VERDES	PRIMERA CALIDAD. SIN HUESO Y RELLENA DE ANCHOA. LATA PESO ESCURRIDO 2.100 G	UNIDAD	80
ACEITUNAS NEGRAS	PRIMERA CALIDAD. SIN HUESO. LATA PESO ESCURRIDO 2.000 G	UNIDAD	80
COGNAC/BRANDY	CALIDAD MEDIA PARA COCINAR. BOTELLA 1 L.	BOTELLA	20
ANÍS DULCE	PRIMERA MARCA. BOTELLA 70 CL	BOTELLA	40
ANÍS	ANÍS A BASE DE ANÍS ESTRELLADO CON UN TOQUE DE REGALIZ. BOTELLA 1 L.	BOTELLA	10
LICOR TRIPLE SECO	PRIMERA MARCA. BOTELLA 70 CL.	BOTELLA	10



VINO BLANCO SIN ALCOHOL	PRIMERA MARCA. BOTELLA 1 L.	BOTELLA	1.200
VINO TINTO SIN ALCOHOL	PRIMERA MARCA. CON LIMÓN Y SIN AZÚCAR. BOTELLA 1,5 L.	BOTELLA	1.200
LICOR SIN ALCOHOL	PRIMERA MARCA. MANZANA, MORA Y MELOCOTÓN . BOTELLA 70 CL	BOTELLA	40
COCA COLA "ZERO"	COCA COLA SIN AZÚCAR. BOTELLA 2 L.	BOTELLA	280
REFRESCO DE COLA	REFRESCO DE COLA SIN AZÚCAR. BOTELLA 2 L.	BOTELLA	280
FANTA "ZERO"	REFRESCO DE NARANJA Y LIMÓN SIN AZÚCAR. BOTELLA 2 L.	BOTELLA	280
REFRESCO DE NARANJA Y LIMÓN (SIN AZÚCAR)	REFRESCO DE NARANJA Y LIMÓN SIN AZÚCAR. BOTELLA 2 L.	BOTELLA	280
CERVEZAS SIN ALCOHOL	PRIMERA MARCA. CERVEZA SIN ALCOHOL. LATA 33 CL	LATA	360
CERVEZAS CON ALCOHOL	PRIMERA MARCA. CERVEZA CON ALCOHOL. LATA 33 CL	LATA	400
SIDRA EL GAITERO	PRIMERA MARCA. A BASE DE ZUMO DE MANZANA. BOTELLA 75 CL.	BOTELLA	322
SIDRA	A BASE DE ZUMO DE MANZANA. BOTELLA 75 CL.	BOTELLA	320
ZUMO NARANJA	SIN AZÚCARES AÑADIDOS. PRIMERA MARCA. BRIK 1 L.	BRIK	10.000
ZUMO PIÑA-MANZANA	SIN AZÚCARES AÑADIDOS. PRIMERA MARCA. BRIK 1 L.	BRIK	10.000
VINO BLANCO	PRIMERA MARCA PARA COCINAR. BRIK 1 L.	UNIDAD	1.200
VINO TINTO	PRIMERA MARCA PARA COCINAR. BRIK 1 L.	UNIDAD	500
VINO RIOJA/RIBERA	PRIMERA MARCA. BOTELLA 70 CL	UNIDAD	30
VINO OLOROSO	PRIMERA MARCA DE JEREZ. PET 5 L.	UNIDAD	50
VINO DULCE	PEDRO XIMÉNEZ. BOTELLA 75 CL	UNIDAD	50
VINO DULCE	VINO DULCE ZAHIRA. ENVASE 5 L.	UNIDAD	20



LOTE N.º 8 ALIMENTOS VARIOS 24 MESES			
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL DOS AÑOS
ARROZ REDONDO	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	1.400
ARROZ BRILLANTE SABROZ	ARROZ BRILLANTE SABROZ. ENVASE 1 KG.	KG	900
ARROZ BRILLANTE	ARROZ BRILLANTE. PRIMERA CALIDAD. ENVASE 1 KG	KG	800
ARROZ BASMATI	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	300
LENTEJAS	PRIMERA MARCA. LENTEJA PARDINA. ENVASE 1 KG	KG	500
GARBANZOS SECOS	PRIMERA MARCA. GARBANZO LECHOSO. ENVASE 1 KG	KG	500
GARBANZA SECA	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	200
ALUBIA BLANCA SECA	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	500
ALUBIA PINTA SECA	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	200
FABES	PRIMERA MARCA. JUDIÓN BLANCO. ENVASE 1 KG	KG	60
HABAS SECAS	PRIMERA MARCA. ENVASE 500 G	UNIDAD	100
ALMENDRAS CRUDAS	ALMENDRA REPELADA ENTERA. BOLSA 1 KG	KG	200
NUECES CRUDAS	NUEZ PELADA ENTERA. BOLSA 1 KG	KG	40
PIÑONES	PIÑÓN PELADO ENTERO. BOLSA 1 KG	KG	10
PASAS	PASA ENTERA SIN HUESO. BOLSA 1 KG	KG	20
OREJONES ALBARICOQUE	OREJONES ALBARICOQUE	KG	12
DÁTILES SIN HUESO	DÁTILES SIN HUESO. ENVASE 1 KG	KG	16
HUEVOS	CATEGORÍA A Y TAMAÑO "L" GRANDES. FRESCOS	DOCENA	10.000
CHURROS	CHURROS DE LAZO. PRIMERA MARCA. CAJA 3 KG	KG	160
GALLETAS MARÍA	PRIMERA MARCA. CAJA DE 144 PAQUETES DE 5 UNIDADES (25 G) CADA UNO	CAJA	400
GALLETAS MARÍA LIGERA	PRIMERA MARCA. SIN AZÚCARES AÑADIDOS. CAJA DE 180 PAQUETES DE 5 UNIDADES (20 G) CADA UNO	CAJA	200



BIZCOCHO	BIZCOCHO TIPO DURO. PAQUETE 450 G	UNIDAD	150
MINITARTALETAS	PRIMERA MARCA. CAJA 350 UNIDADES	CAJA	6
MINI VOLOVANES	PRIMERA MARCA. 38 MM. CAJA 336 UNIDADES	CAJA	6
MANTECADOS	PRIMERA MARCA Y CALIDAD, SURTIDOS. CAJA 5 KG	CAJA	20
MANTECADOS CASEROS	PRIMERA MARCA Y CALIDAD	KG	20
TURRÓN DE JIJONA	PRIMERA MARCA. TURRÓN BLANDO DE ALMENDRA. TABLETA 200 G	UNIDAD	20
TURRÓN BLANDO PORCIONES	PRIMERA MARCA, DE ALMENDRA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
TURRÓN PORCIONES SIN AZÚCAR	TURRÓN BLANDO DE ALMENDRA SIN AZÚCAR Y ENVASADO INDIVIDUALMENTE. PRIMERA MARCA	KG	20
TURRÓN CHOCOLATE PORCIONES	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
TURRÓN CHOCOLATE PORCIONES SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
HOJALDRINAS	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
HOJALDRINAS SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
MAZAPÁN	PRIMERA MARCA. FIGURITAS. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
MAZAPÁN SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA. FIGURITAS. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	10
ROLLITOS DE YEMA	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	10
ALMENDRAS RELLENAS	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	10
BOLAS DE COCO CON CHOCOLATE	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
BOMBONES RELLENOS	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	10
ROSCOS DE VINO	PRIMERA MARCA. ENVASADO INDIVIDUALMENTE	KG	20
ALFAJORES	PRIMERA MARCA. ALMENDRADOS	KG	10
POLVORONES ARTESANOS	PRIMERA MARCA. ALMENDRADOS	KG	10
POLVORONES SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA. ALMENDRADOS	KG	10



FRUTA CONFITADA PICADA	FRUTA CONFITADA PICADA. CUBO DE 4 KG	CUBO	6
CROCANTI DE ALMENDRA PICADA	CROCANTI DE ALMENDRA PICADA. CUBO DE 3,5 KG	CUBO	4
AZÚCAR	AZÚCAR BLANCO. ENVASE 1 KG	KG	500
AZÚCAR SOBRE	AZÚCAR BLANCO EN SOBRE DE 8 G. CAJA 8 KG	CAJA	240
AZÚCAR GLACE	PRIMERA MARCA. BOTE 500 G	BOTE	10
AZÚCAR MORENO	PRIMERA MARCA. ENVASE 1 KG	KG	10
AZÚCAR VAINILLADO	PRIMERA MARCA. ENVASE 920 G	UNIDAD	10
EDULCORANTE SOBRE	EDULCORANTE EN SOBRE. CAJA DE 250 SOBRES DE 1 G	CAJA	900
EDULCORANTE LÍQUIDO	EDULCORANTE LÍQUIDO. BOTE 200 ML	BOTE	160
CHOCOLATE A LA TAZA NESTLÉ	CHOCOLATE A LA TAZA NESTLÉ EN POLVO. PAQUETE 1 KG	KG	30
CHOCOLATE A LA TAZA	PRIMERA CALIDAD. EN POLVO. PAQUETE 1 KG	KG	30
CACAO PURO 100% NATURAL	CACAO PURO EN POLVO, DESGRASADO, 0% AZÚCARES AÑADIDOS. LATA 250 G	LATA	10
COLACAO SOLUBLE SOBRES	COLACAO EN CAJA DE 50 SOBRES DE 18 G CADA SOBRE	CAJA	300
CACAO SOLUBLE SOBRES	PRIMERA CALIDAD. CAJA DE 50 SOBRES CACAO EN POLVO SOLUBLE DE 18 G CADA SOBRE	CAJA	300
COLACAO SOLUBLE BOLSA	COLACAO EN BOLSA 1,7 KG	BOLSA	30
CACAO SOLUBLE BOLSA	PRIMERA MARCA. BOLSA 1,5 KG APROX. CACAO EN POLVO SOLUBLE	BOLSA	30
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE	PRIMERA MARCA. CAJA 100 SOBRES DE 2 G	CAJA	400
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE	PRIMERA MARCA. BOLSA 1 KG	BOLSA	20
CAFÉ EN GRANO	PRIMERA MARCA 100% NATURAL. PAQUETE 1 KG EN GRANO.	KG	400
CAFÉ MOLIDO	PRIMERA MARCA MEZCLA. PAQUETE 250 G MOLIDO	UNIDAD	200
MANZANILLA	PRIMERA MARCA. CAJA 100 UNIDADES DE 1,5 G	CAJA	400
MENTA POLEO	PRIMERA MARCA. CAJA 100 UNIDADES DE 1,7 G	CAJA	220
TILA	PRIMERA MARCA. CAJA 100 UNIDADES DE 1,1 G	CAJA	220
PAPILLA DE CEREALES	PAPILLA EN POLVO DE 8 CEREALES, EDULCORADO. 0% AZÚCARES AÑADIDOS. PRIMERA MARCA. CAJA 600 G	CAJA	400
PAPILLA DE CEREALES+CACAO	PAPILLA EN POLVO DE 8 CEREALES+CACAO, EDULCORADO. 0% AZÚCARES AÑADIDOS.	CAJA	200

Página 28/32

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 28 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



	PRIMERA MARCA. CAJA 600 G		
SALVADO DE AVENA	PRIMERA CALIDAD. EN COPOS. BOLSA 500 G	UNIDAD	100
SIROPE LÍQUIDO	SIROPE DE VARIOS SABORES. PRIMERA MARCA. BOTELLA 300 ML	UNIDAD	10
ESENCIA VAINILLA LÍQUIDA	CONCENTRADO DE VAINILLA LÍQUIDA. BOTE 1 LITRO	BOTE	4
GEL BRILLO FRÍO TERMINADO	GEL BRILLO EN FRÍO TERMINADO. CUBO 7 KG	UNIDAD	4
BICARBONATO	PRIMERA MARCA. BOTE 150 G PN	UNIDAD	40
BICARBONATO	PRIMERA MARCA. BOTE 920 G	UNIDAD	20
GASIFICANTE PARA BOLLERÍA	PRIMERA MARCA. CAJA 8 SOBRES. CANTIDAD NETA 39 G	UNIDAD	12
GASIFICANTE PARA BOLLERÍA EL TIGRE	EL TIGRE. CAJA 8 SOBRES (4,875 G POR SOBRE). CANTIDAD NETA 39 G	UNIDAD	30
GELATINA NEUTRA EN LÁMINAS	PRIMERA MARCA. CAJA 1 KG	CAJA	10
LEVADURA	PRIMERA MARCA. BOTE 900 G	UNIDAD	10
LEVADURA SOBRES	PRIMERA MARCA. CAJA DE 5 SOBRES DE 16 G CADA UNO. PESO NETO DE LA CAJA 80 G	CAJA	40
LEVADURA SECA	PRIMERA CALIDAD. FORMATO 500 G	UNIDAD	10
HARINA DE MAÍZ MAIZENA	HARINA DE MAÍZ MAIZENA. ENVASE DE 2,5 KG	UNIDAD	40
HARINA DE MAÍZ	HARINA DE MAÍZ. PRIMERA CALIDAD. ENVASE DE 2 KG	UNIDAD	100
TAPIOCA	TAPIOCA. ENVASE 175 G.	UNIDAD	200
SAL MARINA MOLIDA HÚMEDA	SAL FINA YODADA HÚMEDA. SACO 25 KG	SACO	20
SAL FINA SECA	SAL FINA YODADA SECA. SACO 25 KG	SACO	20
SAL FINA EN SOBRES	SAL FINA YODADA. CAJA DE 200 SOBRES DE 1 G	CAJA	40
PURÉ DE PATATAS	ESCAMA DE PATATA. PRIMERA MARCA. SACO 3 KG	SACO	160
CALDO CASERO	PRIMERA MARCA 100% NATURAL Y DE POLLO. BRIK 1 L	LITRO	200
FIDEOS FINOS SOPA	PRIMERA MARCA. FIDEO Nº 0. BOLSA 5 KG	KG	1.600
FIDEOS GRUESOS CAZUELA	PRIMERA MARCA. FIDEO Nº 4. BOLSA 5 KG	KG	400



MACARRONES	PRIMERA MARCA. BOLSA 5 KG	KG	500
ESTRELLITAS	PRIMERA MARCA. BOLSA 5 KG	KG	200
LLUVIA O MARAVILLA (PASTA)	PRIMERA MARCA. BOLSA 5 KG	KG	200
PASTA DE COLOR	PRIMERA MARCA. HÉLICES TRICOLOR CON VEGETALES	KG	200
CODITOS/TIBURÓN	PRIMERA MARCA. BOLSA 5 KG	KG	200
CONCHAS	PRIMERA MARCA. BOLSA 5 KG	KG	200
LASAÑA EN LÁMINAS	PRIMERA MARCA, PRECOCIDA. CAJA 4 KG (360 LÁMINAS APROX.)	CAJA	20
PASTA DE PAJARITAS/MARGARITAS	PRIMERA MARCA. TRICOLOR CON VEGETALES	KG	100
AVELLANA TOSTADA	AVELLANA SIN CÁSCARA Y TOSTADA. BOLSA 1 KG	KG	10
CIRUELAS PASAS SIN HUESO	CIRUELAS PASAS SIN HUESO. BOLSA 1 KG	KG	16
ANÍS EN GRANO	CALIDAD EXTRA. BOTE 570 G PN	UNIDAD	10
AJONJOLÍ	CALIDAD EXTRA. BOTE 570 G PN	UNIDAD	10
CANELA EN RAMA	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 320 G PN	UNIDAD	80
CANELA MOLIDA	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 550 G PN	UNIDAD	30
CLAVO EN GRANO	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 650 G PN	UNIDAD	10
CAYENA RAMA	CALIDAD EXTRA. BOTE 220 G PN	UNIDAD	4
COLORANTE ALIMENTARIO	CALIDAD EXTRA. BOTE 900 G PN	UNIDAD	40
CÚRCUMA MOLIDA	CALIDAD EXTRA. BOTE 920 G PN	UNIDAD	10
COMINO MOLIDO	CALIDAD EXTRA. BOTE 920 G PN	UNIDAD	10
ORÉGANO HOJA	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 120 G PN	UNIDAD	160
PEREJIL HOJA	CALIDAD EXTRA. BOTE 120 G PN	UNIDAD	100
TOMILLO HOJA	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 320 G PN	UNIDAD	80
ROMERO HOJA	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 320 G PN	UNIDAD	80
PIMENTÓN DULCE	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 920 G PN	UNIDAD	160
PIMENTÓN DE LA VERA DULCE	CALIDAD EXTRA. BOTE 350 G PN	UNIDAD	40
HIERBAS PROVENZALES	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 320 G PN	UNIDAD	30



PIMIENTA BLANCA MOLIDA	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 920 G PN	UNIDAD	30
PIMIENTA NEGRA EN GRANO	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 920 G PN	UNIDAD	30
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	CALIDAD EXTRA. BOTE 920 G PN	UNIDAD	30
PIMIENTA VERDE	CALIDAD EXTRA. PRIMERA MARCA. BOTE 175 G	UNIDAD	38
PIMIENTA DE JAMAICA	CALIDAD EXTRA. BOTE 380 G PN	UNIDAD	8
CILANTRO EN GRANO	CALIDAD EXTRA. NATURAL. BOTE 420 G PN	UNIDAD	8
AJO GRANULADO	CALIDAD EXTRA. BOTE 920 G PN	UNIDAD	20
JENGIBRE MOLIDO	CALIDAD EXTRA. BOTE 620 G PN	UNIDAD	8
ENELDO PUNTAS HOJAS	CALIDAD EXTRA. BOTE 220 G PN	UNIDAD	8
CURRY	CALIDAD EXTRA. BOTE 920 G PN	UNIDAD	10
SAZONADOR DE PINCHOS AMARILLOS	CALIDAD EXTRA. BOTE 920 G PN	UNIDAD	10
KETCHUP	PRIMERA MARCA. BOTE 1,9 KG	UNIDAD	30
MOSTAZA DULCE	PRIMERA MARCA. BOTE 1,825 KG	UNIDAD	20
MOSTAZA DULCE	PRIMERA MARCA. BOTE 330 G	UNIDAD	40
SALSA DE CHILE PICANTE	PRIMERA MARCA. BOTE 60 ML	UNIDAD	10
MAYONESA	PRIMERA MARCA. SABOR TRADICIONAL, CUBO 3,6 KG	UNIDAD	120
CALDO DE VACUNO CONCENTRADO	PRIMERA MARCA. BOTE 500 G	UNIDAD	10
SALSA DE SOJA	PRIMERA MARCA. BOTE 1 LITRO	LITRO	10
CLARA DE HUEVO LÍQUIDO	PRIMERA MARCA. FORMATO 1 LITRO	LITRO	300
HUEVO LÍQUIDO	PRIMERA MARCA. PASTEURIZADO.	LITRO	300
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. PET 5 L.	LITRO	1.800
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA EN MONODOSIS	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA. CAJA DE 240 UNIDADES EN ENVASE 10 ML	CAJA	80
ACEITE OLIVA	ACEITE DE OLIVA CON ACIDEZ 0,4º	LITRO	80
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA BOTELLA 500 ML.	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. BOTELLA 500 ML.	UNIDAD	1.584
ACEITE GIRASOL	ACEITE DE GIRASOL PRIMERA MARCA. PET 5 L.	LITRO	1.900



VINAGRE	VINAGRE DE VINO BLANCO. PRIMERA MARCA. PET 5 L.	LITRO	400
VINAGRE EN MONODOSIS	VINAGRE DE VINO BLANCO. PRIMERA MARCA. CAJA DE 360 UNIDADES EN ENVASE 10 ML	CAJA	80
GELATINAS SABORES SIN AZÚCAR	PRIMERA MARCA. SABORES VARIADOS SIN AZÚCAR. ENVASE DE 100 G	UNIDAD	9.000
PURÉ DE FRUTA/COMPOTAS	PRIMERA MARCA. FRUTA NATURAL 100%. TRITURADA. SABORES VARIOS CON MANZANA. TARRINA 100 G	UNIDAD	12.000
MARGARINA BLOQUE	BUENA CALIDAD. BLOQUE 1 KG	KG	212

MATILDE ORTIZ ARCA		18/03/2026 08:15:35	PÁGINA: 32 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwt8wwvs0Sq20dlQJ5cfiCW8um8	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	