

Expediente núm.: CONTR 2026 195332.

Denominación: Ejercicios de intercomparación y evaluación técnica de laboratorios de calidad agroalimentaria (JUNAN FQ-RGA 2026).

Código CPV: 73300000-5 Diseño y ejecución en materia de investigación y desarrollo.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto establecer las bases para la contratación del servicio de diseño y ejecución de ensayos de aptitud acreditados para Laboratorios de ensayo del ámbito agroalimentario, donde se evalúe la capacidad técnica conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Los ensayos de intercomparación van dirigidos a Laboratorios de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (CAPADR) y Laboratorios Autorizados en Andalucía, que realizan análisis en el ámbito de la calidad agroalimentaria y de la producción ecológica.

El Decreto 163/2021, de 11 de mayo, por el que se regulan los organismos de evaluación de la conformidad de productos agroalimentarios y pesqueros que operan en la Comunidad Autónoma de Andalucía, regula el procedimiento de registro de todos los laboratorios públicos y privados dedicados a la realización de análisis y dictámenes de productos agrarios, alimentarios y de medios de la producción agraria que estén ubicados en la Comunidad Autónoma Andaluza.

Uno de los requisitos para la obtención de la correspondiente autorización administrativa es cumplir con los requisitos establecidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y en el propio Decreto. Ambos establecen la obligatoriedad, para asegurar la capacidad técnica y la validez de los resultados de los Laboratorios, de participación en comparaciones interlaboratorios de ensayos de aptitud entre diferentes laboratorios y para todas las materias que están dentro de su alcance de la acreditación.

El diseño a medida de ensayos de intercomparación permitirá asegurar la participación de los Laboratorios de la CAPADR en ejercicios de intercomparación acreditados, de acuerdo a sus planes de participación en intercomparaciones y de sus alcances de acreditación y además, cubrir las necesidades analíticas demandadas en Control Oficial.

El desarrollo y operación de programas de ensayos de aptitud deben estar a cargo de proveedores de ensayos de aptitud que tengan competencia para llevar a cabo comparaciones interlaboratorios y acceso al conocimiento y a la experiencia correspondientes al tipo particular de ítems de ensayo de aptitud.

Tal y como se define en el punto 3.9 de la Norma EN ISO/IEC 17043:2023, se entiende por proveedor del ensayo de aptitud, a la organización que es responsable de todas las tareas relacionadas con el desarrollo y la operación de un programa de ensayos de aptitud.

Los propósitos principales del presente contrato serán:



ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 1 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. Evaluar el desempeño de los laboratorios para llevar a cabo ensayos o mediciones específicos y hacer el seguimiento del desempeño continuo de los laboratorios.
2. Establecer la eficacia y la comparabilidad de los métodos de ensayo.
3. Validar las estimaciones de incertidumbre declaradas.

La organización de los ensayos incluirá:

1. Definición, de acuerdo con lo indicado por el responsable del estudio, de los tipos de muestra, parámetros, así como los criterios de conservación y transporte.
2. Elaboración de la documentación previa.
3. Preparación de las muestras.
4. Comprobación de la homogeneidad de las muestras y, cuando sea necesario, la estabilidad.
5. Elaboración de las instrucciones de manejo de muestras.
6. Envío de las muestras a los participantes, incluyendo el protocolo del ensayo.
7. Recepción y procesado estadístico de los resultados.
8. Asistencia a reuniones informativas con los laboratorios participantes.
9. Emisión de informe de cada ejercicio y conclusiones. Estos informes incluirán:
 - a) Datos de los laboratorios participantes.
 - b) Conjunto de los resultados obtenidos.
 - c) Sistemática estadística utilizada.
 - d) Valores descartados y causas.
 - e) Resultados de la evaluación y comentarios.
 - f) Gráficos interpretativos.
 - g) Recomendaciones.
10. Organización y coordinación de jornada final de presentación de resultados en sede CAPADR.

Los ensayos demandados se han agrupado en dos grupos temáticos que van a conformar cuatro lotes en el presente expediente.

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 2 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ESPECIFICACIONES GENERALES.

1. Las empresas ofertantes deberán ser Proveedores de Programas de Intercomparación acreditados conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17043:2023 vigente o norma que la sustituya o modifique, para los alcances específicos requeridos en cada lote.
2. Los ensayos de aptitud y toda la operatividad se llevará a cabo amparado por la acreditación de ENAC o de la entidad nacional de acreditación del estado UE del proveedor.
3. El idioma de toda la documentación generada, incluidas las comunicaciones y los informes, será el español.
4. Los laboratorios de control que se encargarán de la comprobación de la homogeneidad, estabilidad y de la idoneidad de las muestras serán los Laboratorios Agroalimentarios de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (CAPADR), siempre que lo permita el alcance de su acreditación.
5. El Programa de Intercomparación que se demanda es un programa cuantitativo y simultáneo.
6. Se denominarán parámetros, las determinaciones a realizar por cada una de las muestras.
7. Conforme al apartado 4.4.1.3 de la Norma EN ISO/IEC 17043:2023, se presentará un **plan** antes del inicio del programa de ensayos de aptitud, que trate los objetivos, el propósito y el **diseño básico del programa de ensayos de aptitud** incluyendo la información (recogida en las letras a) hasta la u) ambas inclusive del citado apartado y, cuando corresponda, los motivos para su selección o exclusión.
8. Para la elaboración del documento de diseño básico del programa de ensayos de aptitud se tendrán en cuenta las condiciones generales y particulares para cada lote estipuladas en el presente Pliego que tendrán el carácter de especificaciones.
9. El documento de diseño básico contendrá como mínimo lo enumerado en el apartado 4.4.1.3 de la citada norma, en el mismo orden y enunciación.
10. Objetivos del programa. Cubrir las necesidades analíticas demandadas en Control Oficial, evaluar la validación de métodos de los participantes y asegurar la participación de los Laboratorios de la CAPADR en ensayos de aptitud acreditados, de acuerdo a sus planes de participación en intercomparaciones y de sus alcances de acreditación.
11. Diseño estadístico. Descripción del método estadístico a utilizar y que sea adecuado al fin.
12. Valores asignados. Se describirá el origen de los valores asignados, su determinación e incertidumbre.
13. Elección del método o procedimiento. Conforme al apartado 4.5 de la Norma EN ISO/IEC 17043:2023 el proveedor de ensayos de aptitud puede exigir que los participantes utilicen un método especificado de acuerdo con el diseño del programa de ensayos de aptitud. Con carácter general, se utilizarán los métodos especificados en la normativa vigente de referencia y con carácter particular, para los ensayos de plaguicidas 1, 2 y 3, los laboratorios cuya participación sea con carácter obligatorio deberán utilizar cromatografía de gases y cromatografía líquida para todas las determinaciones del ensayo.

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 3 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



14. Informes. Se presentará un informe global de resultados, por cada ensayo y un informe individual, por cada laboratorio participante. Así mismo, se presentará a la CAPADR un informe en formato excel por ejercicio (tabla dinámica) en el que se recojan para cada muestra y determinación, el resultado analítico de cada laboratorio en aquellos casos en los que se requiera evidencias de validación de métodos para su autorización o designación para control oficial.

El plazo establecido para la emisión de los informes será de un mes a contar desde la finalización del plazo de grabación de los resultados por parte de los laboratorios participantes.

15. Confidencialidad y protección de datos personales.

15.1. La prestación de servicios objeto de este contrato comprende **encargo de tratamiento de datos personales** por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, de conformidad con el artículo 28 del Reglamento General de Protección de Datos (RGPD). Es decir, la Empresa y el personal a su cargo en la realización del servicios a contratar con el alcance previsto en el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares comprende el acceso y tratamiento de datos personales de terceros afectados por la Empresa contratista, cuya protección se deberá garantizar.

15.2. De conformidad con la disposición adicional 25ª de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se observa que los trabajos amparados por el contrato de servicios a celebrar, habilitará al tratamiento de datos de los destinatarios afectados, titulares (personas físicas) y representantes legales de los Laboratorios de ensayo del ámbito agroalimentario participantes, donde se evalúe la capacidad técnica conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025; comprendiendo los **datos de identificación** (DNI/NIF/Documento identificativo, nombre y apellidos, firma), **datos de contacto** (dirección, teléfono), así como **información comercial**, operaciones de tratamiento que consistirán en la **recogida, consulta, grabación y conservación, estructuración y extracción** de datos personales.

15.3. Asimismo la Consejería, Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria proporcionará a la Empresa y, esta pueda usar, los datos de contacto profesional tanto del personal propio que participe en las tareas objeto del contrato de servicios, como de otros contratistas y su personal que también participe en dichas tareas y que fueran necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato. Este uso no se considerará encargo de tratamiento de datos personales, ni implicará el cumplimiento de lo previsto en el artículo 28 RGPD y la Empresa será responsable por sí misma del tratamiento de dichos datos en el marco de este contrato.

15.4. En todo caso, la Empresa deberá respetar la normativa vigente en materia de protección de datos, al resultar de aplicación el Reglamento General de Protección de Datos, RGPD (Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y demás normativa de aplicación en vigor en materia de protección de datos.

15.5. La Empresa contratista deberá **formalizar un contrato de encargo de tratamiento**, de conformidad con lo establecido en el artículo 28.3 del Reglamento General de Protección de Datos, RGPD (Reglamento

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 4 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



(UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE), en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y demás normativa de aplicación en vigor en materia de protección de datos.

Se permitirá expresamente el acceso o cualquier otro **tratamiento de datos personales** de los titulares (personas físicas) y representantes legales de los Laboratorios de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (CAPADR) y Laboratorios Autorizados en Andalucía participantes, así como aquellos laboratorios de fuera de la comunidad que hayan sido invitados, que realizan análisis en el ámbito de la calidad agroalimentaria y de la producción ecológica, por parte de la Empresa por cuenta de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, siendo la base jurídica el art. 6.1.e) del RGPD: Tratamiento necesario para el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de poderes públicos conferidos al responsable del tratamiento.

De conformidad con el art 5.1 c) del RGPD “Minimización de datos”, el acceso a los datos personales deberá limitarse a lo estrictamente necesario para la finalidad del contrato de servicio, no debiendo darse acceso a ningún otro dato que no sea estrictamente necesario.

15.6. La Empresa cumplirá con las obligaciones del encargado del tratamiento de datos personales, adoptará medidas técnicas y organizativas apropiadas para salvaguardar la protección de los datos personales conforme con los requisitos de la normativa de protección de datos e instrucciones que imparta la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria y garantizará la protección de los derechos de los interesados, a fin de garantizar y poder demostrar que el tratamiento es conforme con el Reglamento General de Protección de Datos.

La Empresa adjudicataria está obligada a guardar las **medidas de seguridad adecuadas** que deriven de la normativa sobre protección de datos personales y seguridad de los soportes donde éstos se almacenan, (Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el Real Decreto 311/2022, de 3 de mayo, por el que se regula el Esquema Nacional de Seguridad).

15.7. La Empresa contratista como encargada de tratamiento y todo su personal se obligará a las obligaciones que se han incluido en el **Documento Regulador del Encargo de Tratamiento** de datos personales y confidencialidad de la información (estipulación II.c).

La DGIICA, responsable del tratamiento, deberá disponer de información precisa y actualizada sobre todos los encargados y subencargados que intervienen en la cadena de tratamiento de datos personales.

Esto comporta que la Empresa habrá de remitir por escrito al responsable del contrato los siguientes datos de identificación: nombre, dirección, persona de contacto de la entidad, así como, en su caso, descripción e identificación de los subencargados del tratamiento.

Esta obligación de información facilitará el cumplimiento de los requisitos legales en materia de protección de datos personales, así como permitirá responder de forma eficaz a las solicitudes de acceso de los interesados y a eventuales incidencias en el tratamiento de los datos.

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 5 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



15.8. El personal de la Empresa que intervienen en la ejecución del contrato emitirá **Declaración del compromiso del secreto profesional y confidencialidad** en cumplimiento del apartado II.C.e) del documento regulador, cuyo modelo se podrá facilitar por la Consejería.

15.9. La Empresa deberá facilitar a las personas que vayan a intervenir, participar y facilitar los datos en los trabajos contratados en el momento en que se recaben sus datos personales la **cláusula básica de información** del tratamiento de datos personales, cláusula que se facilitará por escrito en la documentación relevante en los términos que determine la Consejería.

15.10. Por último en cuanto a la organización y coordinación de jornada final de presentación de resultados en sede CAPADR prevista en el PPTP, la recogida y utilización de fotografías o grabación de voz o imágenes de personas físicas, identificada o identificable, en general, no están amparadas por las bases jurídicas de ejecución del contrato o necesario para el cumplimiento de un fin de interés público y el ejercicio de poderes públicos conferidos a la persona responsable del tratamiento, sino que la base o fundamento legal es RGPD: 6.1.a) Consentimiento del interesado para la utilización de imágenes y video, en caso de requerirse por la LO 1/1982 del derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen. Por tanto, en cuanto a la ejecución de la prestación si comportara la realización de fotografías o la grabación de voz e imágenes se estará a las Directrices básicas para el tratamiento de datos personales consistentes en imágenes, vídeos, sonidos, en el ámbito de la Junta de Andalucía, cuya copia se facilitará.

15.11. Disposición de los datos al terminar la prestación. Una vez **finalice** el contrato de referencia, el encargado del tratamiento debe devolver la documentación y suprimir los datos personales que estén en su poder. No obstante, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente boqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación.

16. Registros técnicos. Se presentarán a la CAPADR los resultados de los test de homogeneidad y estabilidad realizados. El plazo establecido para que el proveedor de ensayos de aptitud conserve la documentación relacionada en el apartado 5.13.2.1 de la Norma EN ISO/IEC 17043:2023 será de 5 años contados a partir de la recepción de los informes por la CAPADR.

17. Se envasarán un número de muestras adicionales a las requeridas para la consecución de los objetivos de los ensayos programados, en calidad de sobrante de ejercicio para su uso en los Laboratorios Agroalimentarios de la CAPADR. El número de muestras adicionales se corresponderá con el 20% del número de laboratorios participantes en cada ejercicio.

Será de aplicación el texto íntegro de la **Norma EN ISO/IEC 17043:2023 Evaluación de la conformidad Requisitos generales para los ensayos de aptitud** al objeto de la resolución de cualquier duda con carácter técnico que se suscite al respecto del presente pliego.

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 6 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN DE LABORATORIOS DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

(JUNAN 2026).

LOTE 1: RESIDUOS Y PRODUCTOS FITOSANITARIOS. ENSAYOS PARA CONTROL ECOLÓGICO:

Ejercicio 1.1: Residuos de plaguicidas. Hortofrutícolas de producción ecológica.

Tanto las matrices como los parámetros a solicitar y las sustancias adicionadas se fijarán por la CAPADR.

Todas las muestras se analizarán con cromatografía de gases y cromatografía líquida.

Número de laboratorios: 20.

Número de muestras: 2 muestras diferentes a determinar por la CAPADR.

Parámetros solicitados: 30 residuos de plaguicidas de los cuales se incluirán al menos 4 positivos en concentraciones de 0.01 mg/kg o inferiores.

Sustancias presentes: 5.

Valor estimado EJERCICIO 1.1:	25.921,49 €
IVA 21%	5.443,51 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 1.1:	31.365,01€

Ejercicio 1.2: Residuos de plaguicidas en medios de la producción (Fitosanitario y foliar).

Tanto las matrices como los parámetros a solicitar y las sustancias adicionadas se fijarán por la CAPADR.

Todas las muestras se analizarán con cromatografía de gases y cromatografía líquida.

Número de laboratorios: 20.

Número de muestras: 2 muestras diferentes a determinar por la CAPADR.

Parámetros solicitados:

Foliar: 30 plaguicidas de los cuales se incluirán al menos 4 positivos en concentraciones de 0.01 mg/kg o inferiores.

Fitosanitario cuantificación de materias activos a determinar: 5.

Valor estimado EJERCICIO 1.2:	15.536,37 €
IVA 21%	3.262,64 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 1.2:	18.799,00 €

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 7 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Ejercicio 1.3: Residuos en aceite y aceituna de Plaguicidas.

Tanto las matrices como los parámetros a solicitar y las sustancias adicionadas se fijarán por la CAPADR.

Todas las muestras se analizarán con cromatografía de gases y cromatografía líquida.

Número de laboratorios: 30.

Número de muestras: 2 muestras diferentes una de aceite y otra de aceituna.

Parámetros solicitados: 30 plaguicidas de los cuales se incluirán al menos 5 positivos en concentraciones de 0.01 mg/kg o inferiores.

Valor estimado EJERCICIO 1.3:	20.133,61 €
IVA 21%	4.228,06 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 1.3:	24.361,67 €

LOTE 2: ACEITE DE OLIVA.

1. Aceite calidad.

Número de laboratorios: 50.

Número de muestras: 2 muestras diferentes de 250 ml y una tercera en envase adicional para determinación de humedad e impurezas (100 ml).

Parámetros solicitados: 12 parámetros de calidad.

Acidez % Ac. Oleico, Delta K, K232, K270/K268, Ésteres etílicos (mg/kg), Peróxidos (meq./kg), Impurezas %, Humedad %, Estabilidad a 100°C h, Tocoferoles (mg/kg), Alfa-tocoferol (mg/kg), Perfil de tocoferoles %.

Sustancias presentes: Todas.

Valor estimado EJERCICIO 2.1:	11.509,64 €
IVA 21%	2.417,03 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 2.1:	13.926,67 €

2. Aceite pureza (cromatográficos).

Número de laboratorios: 50.

Nº de muestras: 2 de 250 ml con adulteraciones de aceites espúreos y/o en el límite de anómalos.

Parámetros solicitados: 32.

Alcoholes Alifáticos Totales (mg/kg), Ceras (C42+C44+C46)(mg/kg), Ceras (C40+C42+C44+C46) (mg/kg),

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 8 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Esteres Etilicos, Monopalmitato de 2 Glicerilo (%), Diferencia ECN-42, Insaponificable (%), Ácido Láurico (12:0) (%), Ácido Mirístico (14:0) (%), Ácido Palmítico (16:0) (%), Ácido Palmitoleico (16:1) (%), Ácido Heptadecanoico (17:0) (%), Ácido Heptadecenoico (17:1) (%), Ácido Esteárico (18:0) (%), Ácido Oleico (18:1) (%), Ácido Linoleico (18:2) (%), Ácido Linolénico (18:3) (%), Ácido Araquídico (20:0) (%), Ácido Eicosenoico (20:1) (%), Ácido Behénico (22:0) (%), Ácido Erúcico (22:1) (%), Ácido Lignocérico (24:0) (%), Isómeros Trans Oleicos(%), Isómeros Trans Linoleicos+Linolénicos (%), Brasicasterol (%), B-Sitosterol Aparente (%), Campesterol (%), Colesterol (%), Delta7-Estigmastenol (%), Estigmasterol (%), Esteroles Totales (mg/kg), Eritrodiol+Uvaol (%) y Estigmastadieno (mg/kg).

Sustancias presentes: Todas.

Valor estimado EJERCICIO 2.2:	12.971,46 €
IVA 21%	2.724,01 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 2.2:	15.695,46 €

3. Aceite de oliva pureza de variedades de cosecha temprana.

Número de laboratorios: 35.

Nº de muestras: 3.

Muestras: 3 muestras de aceite de oliva virgen extra de recolección temprana, monovarietales de distintas variedades entre las siguientes: Hojiblanca, Royal, Picual, Frantoio, Arbequina, preferiblemente con alguna anomalía en su composición.

Volumen de muestra: 125 ml.

Parámetros solicitados: 31.

Ceras (C42+C44+C46)(mg/kg), Ceras (C40+C42+C44+C46) (mg/kg), Monopalmitato de 2 Glicerilo (%), Diferencia ECN-42, Ácido Láurico (12:0) (%), Ácido Mirístico (14:0) (%), Ácido Palmítico (16:0) (%), Ácido

Palmitoleico (16:1) (%), Ácido Heptadecanoico (17:0) (%), Ácido Heptadecenoico (17:1) (%), Ácido Esteárico (18:0) (%), Ácido Oleico (18:1) (%), Ácido Linoleico (18:2) (%), Ácido Linolénico (18:3) (%), Ácido

Araquídico (20:0) (%), Ácido Eicosenoico (20:1) (%), Ácido Behénico (22:0) (%), Ácido Erúcico (22:1) (%), Ácido Lignocérico (24:0) (%), Isómeros Trans Oleicos(%), Isómeros Trans Linoleicos+Linolénicos (%),

Brasicasterol (%), B-Sitosterol Aparente (%), Campesterol (%), Colesterol (%), Delta7-Estigmastenol (%), Estigmasterol (%), Esteroles Totales (mg/kg), Eritrodiol+Uvaol (%), Estigmastadieno (mg/kg) y Perfil detriglicéridos (%).

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 9 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Sustancias presentes: Todas.

Valor estimado EJERCICIO 2.3:	11.079,92 €
IVA 21%	2.326,78 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 2.3:	13.406,70 €

4. Aceites parámetros Especiales.

Número de laboratorios: 35

Nº de muestras: 2 muestras diferentes por cada grupo: total 8 muestras.

Parámetros solicitados: 20

Etanol (mg/kg), Metanol (mg/kg), Arsénico (mg/kg), Cadmio (mg/kg), Cobre (mg/kg), Hierro (mg/kg), Níquel (mg/kg), Plomo (mg/kg), Zinc (mg/kg), Mercurio (mg/kg), Biofenoles (mg/kg), Cantidad relativa de 1,2 y 1,3 diglicéridos (%), Cantidad relativa de pirofeofitina (%), Porcentaje de 1,2 Diglicéridos, Porcentaje de 1,3 Diglicéridos, Benzo(a)antraceno (µg/kg), Benzo(a)pireno (µg/kg), Benzo (b)fluorantraceno (µg/kg), Criseno (µg/kg), Suma de PAHs (µg/kg).

Sustancias presentes: Todas.

Grupos de parámetros: Grupo Metales, Grupo alcoholes, Grupo PAH,s, Grupo Varios.

Valor estimado EJERCICIO 2.4:	25.320,26 €
IVA 21%	5.317,26 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 2.4:	30.637,52 €

LOTE 3: DERIVADOS DE LA UVA, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y MIEL.

1. Vino.

Número de laboratorios: 25.

Nº de muestras: 2.

- Vino (muestras de vino tinto, vino blanco seco o vino dulce).

- Volumen de la muestra: 1000 ml.

Parámetros solicitados: 13.

Acidez total, Acidez volátil, Ácido cítrico, Ácido glucónico, Ácido málico, Ácido sórbico, Extracto seco, Grado alcohólico volumétrico, Masa volúmica a 20°C, Metanol, pH, Sulfuroso total, Azúcares reductores.

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 10 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Valor estimado EJERCICIO 3.1:	12.396,04 €
IVA 21%	2.603,17 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 3.1:	14.999,21 €

2. Vinagre.

Número de laboratorios: 20.

Nº de muestras: 2.

- Vinagres (2 muestras: una de vinagre seco y otra de vinagre dulce o semidulce).

- Volumen de la muestra: 1000 ml.

Parámetros solicitados: 8.

Acidez total, Alcohol residual, Cenizas, Densidad relativa, Extracto seco, Azúcares, Sulfatos y Sulfuroso total (en la muestra de vinagre seco).

Valor estimado EJERCICIO 3.2:	9.114,91 €
IVA 21%	1.914,13 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 3.2:	11.029,05 €

3. Bebidas espirituosas.

Número de laboratorios: 20.

Nº de muestras: 2.

- Dos tipos de bebidas espirituosas diferentes, tipo, brandy, etc.

- Volumen de la muestra: 1000 ml.

Parámetros solicitados: 18.

Acetal (en acetaldehído), Etanol, Azúcares reductores, Azúcares totales, Densidad relativa, Grado alcohólico volumétrico, Sustancias volátiles, Acidez total, Acidez volátil, Ácido tartárico, Metanol, Acetato de etilo, 1-Butanol, 2-Butanol, 1-Propanol, Isobutanol, 2-Metil-1-Butanol + 3 Metil-1-Butanol, Furfural.

Valor estimado EJERCICIO 3.3:	12.217,29 €
IVA 21%	2.565,63 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 3.3:	14.782,92 €

4. Miel.

Número de laboratorios: 15.

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 11 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Nº de muestras: 1.

Parámetros solicitados: 12.

Acidez libre, acidez total, azúcares reductores, cenizas, conductividad a 20°C, diastasa, fructosa, glucosa, sacarosa, hidroximetilfurfural, humedad y ensayo polínico (% monofloralidad y nº granos de polen (nectaríferas + poliníferas)/g miel).

Valor estimado EJERCICIO 3.4:	5.867,40 €
IVA 21%	1.232,15 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 3.4:	7.099,55 €

LOTE 4: REALIZACIÓN DE ENSAYOS DE APTITUD E INFORME DONDE SE EVALÚE LA CAPACIDAD TÉCNICA DE LOS LABORATORIOS QUE REALIZAN ANÁLISIS DE RENDIMIENTO GRASO EN ACEITUNAS.

Nº de rondas: 1.

- Nº muestras por ronda: 3 muestras de distintas variedades de aceituna.

- Tamaño de muestra: 1 envase de 500 gr por participante.

- Nº máximo de participantes: 50 participantes.

Valor estimado EJERCICIO 4.1:	21.255,07 €
IVA 21%	4.463,57 €
Presupuesto base de licitación EJERCICIO 4.1:	25.718,64 €

El gasto se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria siguiente:

E.F.C.	PARTIDA PRESUPUESTARIA	FONDO	PROYECTO	IMPORTE
2026	1200010000 G/71E/61909/00	01	2023000766	221.821,39 €

EL JEFE DEL SERVICIO
DE CALIDAD Y CONTROL AGROALIMENTARIO

ANSELMO MARTÍN ROJAS

ANSELMO MARTIN ROJAS		02/06/2026 13:15:17	PÁGINA: 12 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGw40qz6qStGxEANU23qM9Ps62wU	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	