

EXPEDIENTE 2023-0-021(A/SUM-025603/2023)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA
“ADQUISICIÓN DE FIAMBRES, EMBUTIDOS, CONSERVAS, ACEITES,
ARROCES, LEGUMBRES Y PASTAS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO
INFANTA LEONOR” (6 LOTES)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA “ADQUISICIÓN DE FIAMBRES, EMBUTIDOS, CONSERVAS, ACEITES, ARROCES, LEGUMBRES Y PASTAS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR” (6 LOTES).

PRIMERA.-DEFINICIÓN DEL OBJETO

El presente pliego contiene las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la “Adquisición de fiambres, embutidos, conservas, aceites, arroces, legumbres y pastas para el Hospital Universitario Infanta Leonor”, para la elaboración diaria de los menús de los pacientes, por el Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Torre.

División en Lotes: SÍ.

Número y denominación de los Lotes: 6

LOTE 1: SALSAS, CONDIMENTOS, HARINAS Y PAN RALLADO		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
1.1	1200812	TOMATE FRITO
1.2	1200112	SALSA MAHONESA
1.3	1200156	SAL FINA BOLSA 1KG
1.4	1201408	SAL FINA SOBRE 1GR
1.5	1201413	VINAGRE DE VINO 1L
1.6	1200179	VINAGRE DE VINO 5L
1.7	1201350	HARINA DE TRIGO
1.8	1200106	HARINA DE MAIZ
1.9	1200125	PAN RALLADO
LOTE 2: CONSERVAS		

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
2.1	1200057	CHAMPIÑÓN LAMINADO
2.2	1200358	ESPARRAGO BLANCO ENTERO EN CONSERVA
2.3	1200523	ESPARRAGO VERDE ENTERO MEDIANO
2.4	1201859	JUDIA BLANCA COCIDA
2.5	1200354	TOMATE ENTERO
2.6	1200813	TOMATE TRITURADO
2.7	1201719	PIMIENTO MORRON TIRAS
2.8	1200184	ZANAHORIA RALLADA
2.9	1200355	MAIZ DULCE EN GRANO
2.10	1202151	PIÑA RODAJAS EN SU JUGO
2.11	1200064	MACEDONIA DE FRUTAS
2.12	1200031	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL
LOTE 3: LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y SÉMOLAS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
3.1	1201772	LENTEJA PARDIÑA
3.2	1201289	GARBANZO BLANCO LECHOSO
3.3	1201767	ARROZ BOMBA
3.4	1200349	ARROZ VAPORIZADO
3.5	1200161	SEMOLA TRIGO
3.6	1200165	PASTA FIDEOS FINOS
3.7	1200366	PASTA FIDEOS Nº4 o GRUESO
3.8	1200367	LASAÑA
3.9	1201952	PASTA MACARRONES PLUMA
3.10	1200164	PASTA SOPAS LLUVIA

3.11	1200369	PASTA ESPIRALES CON VEGETALES
3.12	1201267	PURE PATATAS DESHIDRATADO
LOTE 4: ACEITES VEGETALES		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
4.1	1201766	ACEITE OLIVA ACIDEZ 0,4
LOTE 5: ACEITES VEGETALES MONODOSIS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
5.1	1200868	ACEITE DE OLIVA VIRGEN MONODOSIS
LOTE 6: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
6.1	1200452	JAMON YORK BAJO EN SAL SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA
6.2	1200825	CERDO CHULETA DE SAJONIA
6.3	1200076	FIAMBRE PECHUGA DE PAVO BAJO EN SAL SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA
6.4	1200279	CHORIZO SARTA
6.5	1200294	HUESO CODILLO DE JAMON
6.6	1200270	JAMON AHUMADO EXTRA (LACON)

SEGUNDA.-CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS LOTES

Las empresas adjudicatarias presentarán una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos como mínimo de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y de los artículos ofertados y, deberán tener implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir con toda la legislación que le sea de aplicación.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido en los pedidos para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como envasados.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, deberá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el VºBº del Responsable de Cocina.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicada sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario estará obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

- Características de las materias primas objeto del concurso

Todos los productos ofertados por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el presente Pliego y a las especificaciones higiénico-sanitarias y de calidad previstas en la normativa legal vigente que le sea de aplicación y, en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

Todos los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria vigente, tanto en la composición como en el etiquetado, las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplado en el pliego., etc. En todos los productos, los envases y embalajes deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa. El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por instalaciones geográficas protegidas, deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras.

El personal de las empresas adjudicatarias tendrá la formación necesaria para garantizar la correcta manipulación y transporte de los víveres, incluyendo la tarjeta de manipulador de alimentos en vigor.

-Transporte

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

TERCERA.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los productos descritos en el presente pliego deben cumplir las siguientes características técnicas mínimas:

LOTE 1: SALSAS, CONDIMENTOS, HARINAS Y PAN RALLADO

- **Tomate frito:** salsa de color rojo brillante. Homogénea y fina, sin separación de aceite. Formada por mezcla de tomate, aceite, azúcares y aromas. Consistente, espesa si bien su viscosidad le permite fluir fácilmente. Ausencia de pieles y semillas.
- **La salsa mahonesa:** tipo casero. Etiquetado específico que indique fecha de consumo preferente. Apta para conservación en lugar seco y fresco sin abrir.
- **Sal:** Refinada, con gránulo inferior a 2 mm. Humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas.
- **Vinagre de vino:** Con aproximadamente 6º de acidez.
- **Harina de trigo:** De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos.
- **Harina de maíz:** Procedente de la operación mediante la cual los granos de cereales, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre sí por medios mecánicos.
- **Pan rallado:** Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan.

Los formatos de presentación admitidos serán los siguientes:

LOTE 1: SALSAS, CONDIMENTOS, HARINAS Y PAN RALLADO			
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	FORMATOS DE PRESENTACIÓN ADMITIDOS
1.1	1200812	TOMATE FRITO	2-3 KG
1.2	1200112	SALSA MAHONESA	1-3,6 KG
1.3	1200156	SAL FINA BOLSA 1KG	1K
1.4	1201408	SAL FINA SOBRE 1GR	SOBRE 1G
1.5	1201413	VINAGRE DE VINO 1L	1L
1.6	1200179	VINAGRE DE VINO 5L	5L
1.7	1201350	HARINA DE TRIGO	1KG
1.8	1200106	HARINA DE MAIZ	2,5KG
1.9	1200125	PAN RALLADO	5KG

LOTE 2: CONSERVAS

Características Generales:

Alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (hortalizas, legumbres, tubérculos etc., enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenido en envases apropiados.

Caracteres organolépticos

Serán los típicos, entendiéndose como tal, el color, el olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima.

- **Integridad:** Las partes vegetales conservarán su integridad y mantendrán su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Dicha circunstancia será aplicada tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando ésta sea la forma de su presentación. Serán consideradas defectuosas las piezas malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

- **Homogeneidad:** El contenido del envase presentará un aspecto homogéneo en cuanto a la coloración, el grado de desarrollo, el tamaño, la consistencia y cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del producto. Para los diversos productos elaborados no se permitirá la mezcla de distintas variedades de un mismo componente dentro de un mismo envase. En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto (conforme a la elaboración de que se trate).
- **Integridad del envase:** Además de mantener las características del producto contenido, deberán presentar sus características inalteradas proporcionando a los alimentos la estabilidad biológica final por la cual se conservan sus características organolépticas, color, textura y sabor. Se entenderán como defectuosos los envases con golpes, abolladuras, óxido, hinchazón o deformaciones y, en general, con cualquier defecto que afecte o pueda afectar a su integridad y/o al producto que contienen.

En el caso de los defectos que sobrepasen los límites y tolerancias permitidos, los defectos excluyentes, caracteres organolépticos anormales, defectos superficiales, defectos de textura, de integridad y de homogeneidad, envases defectuosos o cualquier otro defecto identificado, el producto podrá ser rechazado por el Hospital en cualquier momento, estando el adjudicatario obligado a su sustitución sin coste para el Hospital y cumpliendo las condiciones indicadas en el presente pliego.

- **Champiñón laminado:**

Calidad primera. Conserva obtenida de la variedad, cultivares, del género Agaricus. Los champiñones laminados en ésta categoría son aquellos en los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración.

Ingredientes: agua, sal yodada, acidulante; ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico.

- **Espárragos:**

Producto obtenido a partir de turiones tiernos y frescos, envasado con líquido de gobierno aplicado. Categoría I, calibre grueso. En conserva.

- **Judía blanca cocida:**

Conserva de alubias blancas. Ingredientes: agua, sal. Uniformidad de tamaño. Categoría I. olor, color, sabor y textura: típico

- **Tomate pera entero:**

Conserva de tomate natural entero pelado, categoría primera.

- **Tomate triturado:**

Conserva de tomate natural triturado pelado, categoría primera.

- **Pimiento morrón:**

Pimiento rojo morrón, obtenido a partir de frutos de Capsicum Annum L, pelados y desprovistos de corazón, cáliz y pedúnculo. Compuesto principalmente por pimiento, agua y sal. Categoría segunda. En conserva.

- **Zanahoria rallada:**

Conserva de zanahoria, presentación rallada. En conserva.

- **Maíz dulce:**

Granos de maíz dulce con agua, azúcar y sal. En conserva.

- **Piña en su jugo:**

Piña pelada y porcionado en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrada sin adición de azúcar. En conserva.

- **Macedonia y/o cóctel de frutas:**

Mezcla de frutas. En conserva.

- **Atún en aceite de girasol:**

Fragmentos de carne de atún que conserven la estructura muscular inicial y de tamaño heterogéneo (migas), en aceite de girasol. No se admitirá la mezcla de especies de pescado diferentes en un mismo envase. En conserva.

Los formatos de presentación admitidos serán los siguientes:

LOTE 2: CONSERVAS			
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	FORMATOS DE PRESENTACIÓN ADMITIDOS
2.1	1200057	CHAMPIÑÓN LAMINADO	3KG
2.2	1200358	ESPARRAGO BLANCO ENTERO EN CONSERVA	660 GR
2.3	1200523	ESPARRAGO VERDE ENTERO MEDIANO	580 GR
2.4	1201859	JUDIA BLANCA COCIDA	540 GR
2.5	1200354	TOMATE ENTERO	5KG
2.6	1200813	TOMATE TRITURADO	5G

2.7	1201719	PIMIENTO MORRON TIRAS	1 -3KG
2.8	1200184	ZANAHORIA RALLADA	1 -3KG
2.9	1200355	MAIZ DULCE EN GRANO	3KG
2.10	1202151	PIÑA RODAJAS EN SU JUGO	1KG
2.11	1200064	MACEDONIA DE FRUTAS	1-3KG
2.12	1200031	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	≥1KG

LOTE 3. LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y SÉMOLAS

LEGUMBRES:

Las semillas (granos) secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (el grano entero desprovisto de la totalidad de su película exterior), con los cotiledones unidos o separados, destinadas al consumo humano. Enteros, sanos, exentos de moho podredumbres, insectos vivos o muertos, así como exentos de trazos visibles de residuos, olores y sabores extraños.

Categoría Extra.

ARROCES:

Grano translúcido, de color ámbar, sin cutículas del pericarpio.

PASTAS:

Elaborados según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas y agua.

Estando especialmente prohibida la incorporación de huevo, derivados lácteos.

PURÉ DE PATATAS:

Es el producto en copos para la elaboración de puré, obtenido a partir de la patata seleccionada, cortada, pelada y deshidratadas, que se reconstituye con agua o con leche y con calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

Los formatos de presentación admitidos serán los siguientes:

LOTE 3: LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y SÉMOLAS			
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	FORMATOS DE PRESENTACIÓN ADMITIDOS
3.1	1201772	LENTEJA PARDIÑA	1KG
3.2	1201289	GARBANZO BLANCO LECHOSO	1KG
3.3	1201767	ARROZ BOMBA	1KG
3.4	1200349	ARROZ VAPORIZADO	1KG
3.5	1200161	SEMOLA TRIGO	5KG
3.6	1200165	PASTA FIDEOS FINOS	5KG
3.7	1200366	PASTA FIDEOS Nº4 o GRUESO	5KG
3.8	1200367	LASAÑA	
3.9	1201952	PASTA MACARRONES PLUMA	5KG
3.10	1200164	PASTA SOPAS LLUVIA	5KG
3.11	1200369	PASTA ESPIRALES CON VEGETALES	5KG
3.12	1201267	PURE PATATAS DESHIDRATADO	5KG

LOTE 4 ACEITES VEGETALES

- **Aceite Oliva 0,4º:** extraído de frutos de Olea europea. Sabor suave. 90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4º.

El formato de presentación admitido será el siguiente:

LOTE 4: ACEITES VEGETALES			
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	FORMATO DE PRESENTACIÓN ADMITIDO
4.1	1201766	ACEITE OLIVA ACIDEZ 0,4	5L

LOTE 5 ACEITES VEGETALES MONODÓISIS

- **Aceite Oliva Virgen extra Monodóisis:** extraído de frutos de Olea europea. Sabor suave. 90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4°.

-

El formato de presentación admitido será el siguiente:

LOTE 5: ACEITES VEGETALES MONODOSIS			
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	FORMATO DE PRESENTACIÓN ADMITIDO
5.1	1200868	ACEITE OLIVA VIRGEN MONODOSIS	8-10 ML

LOTE 6: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

Características generales:

Crudos curados, mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino, adicionada de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales en su caso.

- Condiciones organolépticas propias de cada artículo, sin olores ni sabores extraños.
- Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas establecidas por la legislación vigente para este tipo de derivados cárnicos.
- Procedentes de animales aptos para el consumo, sacrificados en mataderos y salas de despiece homologados para el comercio según Directiva 64/433/CEE.
- Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital serán las definidas en el manual APPCC.

- **Jamón cocido extra:**

Bajo en sal. Categoría extra y libre de gluten, lactosa y soja en su composición. Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido.

- **Cerdo chuleta de Sajonia:**

Cocida y ahumada tipo Sajonia. Sin gluten, sin féculas, sin lactosa y sin huevo.

Color rosado-rojizo, sin colorantes anormales. Consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

- **Fiambre de pavo:**

Producto elaborado con pechugas de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.

Libre de gluten, lactosa y soja en su composición.

- **Chorizo sarta :**

Elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial. Categoría extra.

- **Codillo de jamón:**

Categoría Primera

- **Jamón ahumado extra (lacón)**

Producto cárnico tratado por calor. Color rosado-rojizo, sin colorantes anormales.

Consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

Madrid, a día de la fecha

POR LA ADMINISTRACIÓN,

LA DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2023.06.30 08:56

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza.

CONFORME:

EL ADJUDICATARIO

FECHA Y FIRMA

ANEXO I DESGLOSE DE PRECIOS

LOTE 1: SALSAS, CONDIMENTOS, HARINAS Y PAN RALLADO									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
1.1	1200812	TOMATE FRITO	500	KG	1,0000	50,000	10%	50,00	550,00
1.2	1200112	SALSA MAHONESA	90	KG	2,5306	227,75	10%	22,78	250,53
1.3	1200156	SAL FINA BOLSA 1KG	40	KG	0,2700	10,80	10%	1,08	11,88
1.4	1201408	SAL FINA SOBRE 1GR	36.000	SOBRE	0,0043	154,80	10%	15,48	170,28
1.5	1201413	VINAGRE DE VINO 1L	30	L	0,4760	14,28	10%	1,43	15,71
1.6	1200179	VINAGRE DE VINO 5L	20	Garrafa 5 L	2,6200	52,40	10%	5,24	57,64
1.7	1201350	HARINA DE TRIGO	225	KG	0,9300	209,25	4%	8,37	217,62
1.8	1200106	HARINA DE MAIZ	60	KG	5,3632	321,79	4%	12,87	334,66
1.9	1200125	PAN RALLADO	80	KG	1,2600	100,80	10%	10,08	110,88
TOTAL LOTE 1						1.591,87		127,33	1.719,20

LOTE 2: CONSERVAS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
2.1	1200057	CHAMPIÑON LAMINADO	450	KG	1,7500	787,50	10%	78,75	866,25
2.2	1200358	ESPARRAGO BLANCO ENTERO EN CONSERVA	200	KG	7,0000	1.400,00	10%	14,000	1.540,00
2.3	1200523	ESPARRAGO VERDE ENTERO MEDIANO	150	KG	5,0345	755,18	10%	75,52	830,70
2.4	1201859	JUDIA BLANCA COCIDA	260	KG	1,2278	319,23	10%	31,92	351,15
2.5	1200354	TOMATE ENTERO	140	KG	0,9874	138,24	10%	13,82	152,06
2.6	1200813	TOMATE TRITURADO	650	KG	0,9124	593,06	10%	59,31	652,37
2.7	1201719	PIMIENTO MORRON TIRAS	175	KG	1,5400	269,50	10%	26,95	296,45
2.8	1200184	ZANAHORIA RALLADA	40	KG	0,6807	27,23	10%	2,72	29,95
2.9	1200355	MAIZ DULCE EN GRANO	75	KG	1,7983	134,87	10%	13,49	148,36
2.10	1202151	PIÑA RODAJAS EN SU JUGO	390	KG	2,3660	922,74	10%	92,27	1.015,01
2.11	1200064	MACEDONIA DE FRUTAS	100	KG	1,8600	186,00	10%	18,60	204,60
2.12	1200031	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	170	KG	6,4380	1.094,46	10%	109,45	1.203,91
TOTAL LOTE 2						6.628,01		662,80	7.290,81

LOTE 3: LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y SÉMOLAS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
3.1	1201772	LENTEJA PARDIÑA	200	KG	1,6700	334,00	4%	13,36	347,36
3.2	1201289	GARBANZO BLANCO LECHOSO	400	KG	1,8600	744,00	4%	29,76	773,76
3.3	1201767	ARROZ BOMBA	300	KG	2,9930	897,90	4%	35,92	933,82
3.4	1200349	ARROZ VAPORIZADO	100	KG	1,3610	136,10	4%	5,44	141,54
3.5	1200161	SEMOLA TRIGO	80	KG	1,8000	144,00	10%	14,40	158,40
3.6	1200165	PASTA FIDEOS FINOS	100	KG	1,4212	142,12	10%	14,21	156,33
3.7	1200366	PASTA FIDEOS Nº4 o GRUESO	70	KG	1,4212	99,48	10%	9,95	109,43
3.8	1200367	LASAÑA	36	KG	3,0100	108,36	10%	10,84	119,20
3.9	1201952	PASTA MACARRONES PLUMA	110	KG	1,4212	156,33	10%	15,63	171,96
3.10	1200164	PASTA SOPAS LLUVIA	20	KG	1,4220	28,44	10%	2,84	31,28
3.11	1200369	PASTA ESPIRALES CON VEGETALES	35	KG	1,6008	56,03	10%	5,60	61,63
3.12	1201267	PURE PATATAS DESHIDRATADO	110	KG	4,3988	483,87	10%	48,39	532,26
TOTAL LOTE 3						3.330,63		206,34	3.536,97

LOTE 4: ACEITES VEGETALES									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
4.1	1201766	ACEITE OLIVA ACIDEZ 0,4	320	Garrafa 5L	30,3800	9.721,60	10%	972,16	10.693,76
TOTAL LOTE 4						9.721,60		972,16	10.693,76

LOTE 5: ACEITES VEGETALES MONODOSIS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
5.1	1200868	ACEITE DE OLIVA VIRGEN MONODOSIS	5.600	Sobre monodosis	0,0707	395,92	10%	39,59	435,51
TOTAL LOTE 5						395,92		39,59	435,51

LOTE 6: FIAMBRES, ENBUTIDOS Y JAMONES									
N° ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO UD DE MEDIDA S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
6.1	1200452	JAMON YORK BAJO EN SAL SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA	340	KG	6,6600	2.264,40	10%	226,44	2.490,84
6.2	1200825	CERDO CHULETA DE SAJONIA	140	KG	7,5000	1.050,00	10%	105,00	1.155,00
6.3	1200076	FIAMBRE PECHUGA DE PAVO BAJO EN SAL SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA	300	KG	5,0400	1.512,00	10%	151,20	1.663,20
6.4	1200279	CHORIZO SARTA	115	KG	5,5700	640,55	10%	64,06	704,61
6.5	1200294	HUESO CODILLO DE JAMON	480	KG	2,3400	1.123,20	10%	112,32	1.235,52
6.6	1200270	JAMON AHUMADO EXTRA (LACON)	160	KG	5,1600	825,60	10%	82,56	908,16
TOTAL LOTE 6						7.415,75		741,58	8.157,33
TOTALES						29.083,78		2.749,80	31.833,58