

EXPEDIENTE 2024-0-003 A/SUM-043263/2023

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS, NÉCTAR DE ZUMOS, BOLLERÍA, PAN Y HUEVOS 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 Productos lácteos, néctar de zumos, bollería, pan y huevos 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: Si.

Número y denominación de los Lotes: 6

LOTE 1: PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PAN TOSTADO		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
1.1	1200198	MAGDALENAS
1.2	1201260	GALLETA INTEGRAL SIN AZÚCAR ENVASE INDIVIDUAL
1.3	1200340	GALLETA TIPO MARÍA
1.4	1200037	PAN TOSTADO SIN SAL
1.5	1200335	PAN TOSTADO CON SAL
LOTE 2: PAN PRECOCIDO		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
2.1	1201694	PAN PANECITO PRECOCIDO CONGELADO ENVASADO S/SAL 40G
2.2	1201693	PAN PANECITO PRECOCIDO CONGELADO ENVASADO 40G
LOTE 3: NÉCTARES Y MERMELADAS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
3.1	1202041	NÉCTAR MANZANA S/AZÚCAR (BRICK 200ML)
3.2	1201010	NÉCTAR MELOCOTÓN S/AZÚCAR (BRICK 200ML)
3.3	1201979	NÉCTAR NARANJA SIN AZÚCAR (BRICK 200ML)
3.4	1202060	NÉCTAR PIÑA S/AZÚCAR (BRICK 200ML)
3.5	1201281	MERMELADA DE FRESA CON AZÚCAR
3.6	1200894	MERMELADA DE MELOCOTÓN CON AZÚCAR

LOTE 4: LECHE, DERIVADOS GRASOS, YOGURES, POSTRES LÁCTEOS Y QUESOS ENVASADOS

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
4.1	1200491	LECHE ENTERA
4.2	1200392	LECHE DESNATADA
4.3	1200755	LECHE SIN LACTOSA SEMIDENATADA
4.4	1200334	BEBIDA DE SOJA ENVASE 1 L
4.5	1201064	NATA LÍQUIDA EN BRIK
4.6	1200393	MANTEQUILLA PORCIONES
4.7	1201048	MARGARINA MIXTA EN BARRA
4.8	1200396	YOGUR NATURAL TARRINA 125G
4.9	1200183	YOGUR SABOR DESNATADO 125G
4.10	1200394	NATILLAS TARRINA 120G
4.11	1201656	CREMA DE QUESO PARA UNTAR
4.12	1200148	QUESO RALLADO
4.13	1201657	QUESO FRESCO TIPO BURGOS

LOTE 5: CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES Y CACAO

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
5.1	1200346	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO SOBRE
5.2	1200033	AZÚCAR BLANQUILLA SOBRE 10GR
5.3	1200350	EDULCORANTE ARTIFICIAL GRANULADO (SACARINA) SOBRE 1GR
5.4	1200072	EDULCORANTE LÍQUIDO
5.5	1200341	AZÚCAR BLANCO 1 KG
5.6	1200454	CACAO EN POLVO EN SOBRES

LOTE 6: HUEVOS FRESCOS Y HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
6.1	1200831	HUEVO MEDIANO 53/63 GR
6.2	1200590	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO

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.- PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PAN TOSTADO

Se consideran productos de bollería aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas comestibles fermentada, a la que se le ha añadido o no otros alimentos, complementos y o aditivos autorizados.

Magdalenas tipo valenciana con azúcar: Producto de bollería, elaborado con harina de trigo, azúcar, aceite de girasol, huevo. Envasadas individualmente.

Galletas: Se entiende por galletas, los productos alimenticios elaborados, fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y aguas, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Pan tostado: Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.

- Orden 1.1 Magdalenas (1200198)
- Orden 1.2 Galleta integral sin azúcar envase individual (1201260)
- Orden 1.3 Galleta tipo María (1200340)
- Orden 1.4 Pan tostado sin sal (1200037)
- Orden 1.5 Pan tostado con sal (1200335)

LOTE 2.- PAN PRECOCIDO

A efectos de éste expediente, pan sin otro calificativo, designa el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Los productos de estos lotes se servirán con una envoltura de material autorizado.

- Orden 2.1: Pan panecito precocido congelado envasado sin sal 40 gr (1201694)
- Orden 2.2: Pan panecito precocido congelado envasado con sal 40 gr (1201693)

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.

Los productos de este lote se servirán con una envoltura de material autorizado y horneable.

LOTE 3.- NÉCTAR DE ZUMOS SIN AZÚCAR Y MERMELADAS

Se entiende por néctar de fruta el producto sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene añadiendo agua sin adición de azúcares.

Podrán tener sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa, todos los cuales deberán proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos.

- Orden 3.1 Néctar manzana sin azúcar brik 200 ml (1202041)
- Orden 3.2 Néctar melocotón sin azúcar brik 200 ml (1201010)
- Orden 3.3 Néctar naranja sin azúcar brik 200 ml (1201979)
- Orden 3.4 Néctar piña sin azúcar brik 200 ml (1202060)

Se entiende por mermelada como el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado o no azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

- Orden 3.5 Mermelada de fresa con azúcar (1201281)
- Orden 3.6 Mermelada de melocotón con azúcar (1200894)

LOTE 4 LECHE, DERIVADOS GRASOS, YOGURES, POSTRES LÁCTEOS Y QUESOS ENVASADOS

La leche será de vaca, UHT, tanto entera, como desnatada y semidesnatada. El contenido en grasas, proteínas y lactosa, así como la acidez serán las indicadas en la legislación vigente.

Deberá entenderse por leche entera la leche cruda que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40°C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

Por leche desnatada, la leche higienizada o conservada, privada parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales.

- Orden 4.1 Leche entera brik 1 l (1200491)
- Orden 4.2 Leche desnatada brik 1 l (1200392)
- Orden 4.3 Leche sin lactosa semidesnatada brik 1 l (1200755)

Bebida vegetal de soja.

- Orden 4.4 Bebida de soja sin azúcar brik 1 l (1200334)

La nata líquida cumplirá las especificaciones contenidas en las normas generales de calidad para la nata.

- Orden 4.5 Nata líquida cocinar brik (1201064)

A tales efectos, se entiende por nata o nata de vaca el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche de vaca, que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua, que contiene un mínimo de materia grasa del 30% y menos del 50% respecto de la masa del producto final.

La mantequilla cumplirá las especificaciones previstas en el Reglamento. A tales efectos, se entenderá por mantequilla el producto derivado de la leche, con un contenido de materia grasa láctea igual o superior al 80% e inferior al 90%, y contenidos máximos de agua del 16% y de materia láctea seca no grasa del 2%.

- Orden 4.6 Mantequilla porciones (1200393)

La margarina cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.

A tales efectos, se entiende por margarina el alimento extensible en forma de emulsión líquida o plástica, usualmente del tipo agua-aceite, obtenidos principalmente a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan fundamentalmente de la leche.

La margarina que se oferte será de origen vegetal, y no se admitirán aquellas cuyo origen sea el coco, la palma o el palmiste, ni las que sean fabricadas a partir de grasas hidrogenadas.

- Orden 4.7 Margarina mixta en barra (1201048)

Los yogures incluidos dentro del pliego deberán cumplir las especificaciones contenidas en la norma de calidad para el yogur.

A tales efectos, se entiende por yogur el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de “*Lactobacillus bulgaricus*” y “*Streptococcus thermophilus*” a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

De modo análogo, se entiende por yogur de aromas el yogur definido en el párrafo anterior, al que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

- Orden 4.8 Yogur natural tarrina 125 g (1200396)
- Orden 4.9 Yogur sabor desnatado tarrina 125 g (1200183)
- Orden 4.10 Natillas vainilla tarrina (1200394)

Los quesos deberán cumplir, con carácter general, las especificaciones contenidas en las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

A tales efectos, se entiende por queso el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Así mismo, se entiende por queso fresco el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

- Orden 4.11 Crema de queso para untar (1201656)
- Orden 4.12 Queso rallado (1200148)
- Orden 4.13 Queso fresco tipo burgos (1201657)

LOTE 5 CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES Y CACAO

Café: La materia prima es el café, procederá del beneficiado normal de frutos sanos y maduros. Cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.

- Orden 5.1 Café soluble descafeinado sobres 10 gr (1200346)

Los productos denominados azúcar y edulcorante cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre azúcares destinados al consumo humano.

Con el nombre específico de azúcar se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar.

- Orden 5.2 Azúcar blanquilla sobre 1g (1200033)
- Orden 5.3 Edulcorante artificial granulado sobre 1 g (sacarina) (1200350)
- Orden 5.4 Edulcorante líquido (1200072)
- Orden 5.5 Azúcar blanco 1 kg (1200341)

Los productos denominados cacao cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.

A tales efectos, se denomina como cacao en polvo, al producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contengan un 20%, como mínimo, de manteca de cacao, y como máximo un 9% de agua. Sin gluten.

- Orden 5.6 Cacao en polvo en sobres (1200454)

LOTE 6 HUEVOS FRESCOS Y HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO

Huevos frescos.

Cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados y elaboración, conservación y venta de ovoproductos.

Con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallina, y se consideran huevos frescos los que se presentan en su estado natural, sin haber sido limpiados por ningún procedimiento, ni haber sufrido tratamientos de conservación o refrigeración.

No se suministrarán defectuosos ni presentarán fisura, tampoco habrán sufrido ningún tratamiento de conservación o refrigeración. Tamaño M-L peso de 63 a 73 gr por unidad aproximadamente.

- Orden 6.1 Huevo mediano/grande (1200831)

Huevo líquido

Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado con huevos frescos.

Orden 6.2 Huevo líquido pasteurizado (1200590).

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

Madrid, a día de la fecha
POR LA ADMINISTRACIÓN,
LA DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2023.11.13 23:00

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza.

ANEXO I.- DESGLOSE DE LA LICITACIÓN

LOTE 1: PRODUCTOS DE BOLLERIA Y PAN TOSTADO									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
1.1	1200198	MAGDALENAS	130	CAJA 2,1 KG	9,0800	1.180,40	10%	118,04	1.298,44
1.2	1200082	GALLETA INTEGRAL SIN AZÚCAR	22.500	PAQUETE DE 4 UNIDADES	0,0809	1.820,25	10%	182,03	2.002,28
1.3	1200340	GALLETA TIPO MARIA	28.000	PAQUETE DE 5 UNIDADES	0,0651	1.822,80	10%	182,28	2.005,08
1.4	1200037	PAN TOSTADO SIN SAL	2.100	PAQUETE DE DOS UNIDADES	0,0728	152,88	10%	15,29	168,17
1.5	1200335	PAN TOSTADO CON SAL	4.800	PAQUETE DE DOS UNIDADES	0,0728	349,44	10%	34,94	384,38
TOTAL LOTE 1						5.325,77		532,58	5.858,35

LOTE 2: PAN PRECOCIDO									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
2.1	1201694	PAN PANECITO PRECOCIDO CONGELADO ENVASADO S/SAL 40 G	25.200	UN	0,1567	3.948,84	4%	157,95	4.106,79
2.2	1201693	PAN PANECITO PRECOCIDO CONGELADO ENVASADO 40G	24.500	UN	0,1567	3.839,15	4%	153,57	3.992,72
TOTAL LOTE 2						7.787,99		311,52	8.099,51

LOTE 3: NECTARES Y MERMELADAS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
3.1	1202041	NECTAR MANZANA S/AZUCAR BRICK 200 ML	3.500	BRIK 200 ML	0,2200	770,00	21%	161,7	931,70
3.2	1201010	NECTAR MELOCOTON S/AZUCAR BRICK 200 ML	3.000	BRIK 200 ML	0,2200	660,00	21%	138,6	798,60
3.3	1201979	NECTAR NARANJA SIN AZUCAR BRICK 200 ML	3.000	BRIK 200 ML	0,2200	660,00	21%	138,6	798,60
3.4	1202060	NECTAR PIÑA S/AZUCAR BRICK 200 ML	4.200	BRIK 200 ML	0,2200	924,00	21%	194,04	1.118,04
3.5	1201281	MERMELADA DE FRESA CON AZUCAR	2.560	TARRINA 25 G	0,1188	304,13	10%	30,41	334,54
3.6	1200894	MERMELADA DE MELOCOTON CON AZUCAR	2.816	TARRINA 25 G	0,1188	334,54	10%	33,45	367,99
TOTAL LOTE 3						3.652,67		696,80	4.349,47

LOTE 4: LECHE, DERIVADOS GRASOS, YOGURES, POSTRES LÁCTEOS Y QUESOS ENVASADOS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
4.1	1200491	LECHE ENTERA	950	LITRO	1,0400	988,00	4%	39,52	1.027,52
4.2	1200392	LECHE DESNATADA	9.000	LITRO	0,9200	8.280,00	4%	331,2	8.611,20
4.3	1200755	LECHE SIN LACTOSA SEMIDENATADA	800	LITRO	1,2200	976,00	4%	39,04	1.015,04
4.4	1200508	LECHE SOJA SIN AZUCAR	70	LITRO	1,2700	88,90	4%	3,56	92,46

4.5	1201064	NATA LIQUIDA EN BRIK	100	LITRO	2,4200	242,00	10%	24,2	266,20
4.6	1200393	MANTEQUILLA PORCIONES	7.400	PORCIÓN 10G	0,1091	807,34	10%	80,73	888,07
4.7	1201048	MARGARINA MIXTA EN BARRA	50	KILO	3,4800	174,00	10%	17,4	191,40
4.8	1200396	YOGUR NATURAL TARRINA 125GR	8.910	UNIDAD	0,2250	2.004,75	10%	200,48	2.205,23
4.9	1200183	YOGUR SABOR DESNATADO	13.740	UNIDAD	0,2250	3.091,50	10%	309,15	3.400,65
4.10	1200394	NATILLAS	6.272	UNIDAD	0,3400	2.132,48	10%	213,25	2.345,73
4.11	1201656	CREMA DE QUESO PARA UNTAR	28	BOTE 3KG	16,3400	457,52	4%	18,3	475,82
4.12	1200148	QUESO RALLADO	100	BOLSA 1KG	5,0600	506,00	4%	20,24	526,24
4.13	1201657	QUESO FRESCO TIPO BURGOS	290	TARRINAS DE 1 KG	3,8600	1.119,40	4%	44,78	1.164,18
TOTAL LOTE 4						20.867,89		1.341,85	22.209,74

LOTE 5 : CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES Y CACAO

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
5.1	1200346	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO SOBRE	29.600	SOBRE DE 10GR	0,0470	1.391,20	10%	139,12	1.530,32
5.2	1200033	AZUCAR BLANQUILLA SOBRE 10GR	40.000	SOBRE	0,0139	556,00	10%	55,6	611,60
5.3	1200350	EDULCORANTE ARTIFICIAL GRANULADO (SACARINA) SOBRE 1GR	21.000	SOBRE DE 1 GR	0,0080	168,00	10%	16,8	184,80

5.4	1200072	EDULCORANTE LIQUIDO	120	ENVASE 200 GR	3,0800	369,60	10%	36,96	406,56
5.5	1200341	AZUCAR BLANCO 1 KG	200	KG	1,5100	302,00	10%	30,2	332,20
5.6	1200454	CACAO EN POLVO EN SOBRES	4.000	SOBRE DE 14G	0,1900	760,00	10%	76	836,00
TOTAL LOTE 5						3.546,80		354,68	3.901,48

LOTE 6: HUEVOS FRESCOS Y HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO									
N° ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
6.1	1200831	HUEVO MEDIANO 53/63 GR	1.200	DOCENA	2,2000	2.640,00	4%	105,60	2.745,60
6.2	1200590	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO	1.240	LITRO	3,7700	4.674,80	10%	467,48	5.142,28
TOTAL LOTE 6						7.314,80		573,08	7.887,88

TOTALES						48.495,92		3.810,51	52.306,43
----------------	--	--	--	--	--	------------------	--	-----------------	------------------