

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.

EXPEDIENTE 2024-0-043 (A/SUM-027481/2024)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA LA 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**

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

<b>LOTE 2: CONSERVAS</b>		
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
2.1	1200057	CHAMPIÑON 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

<b>LOTE 3: LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y SÉMOLAS</b>		
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
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

<b>N° ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
3.10	1200164	PASTA SOPAS LLUVIA
3.11	1200369	PASTA ESPIRALES CON VEGETALES
3.12	1201267	PURE PATATAS DESHIDRATADO

**LOTE 4: ACEITES VEGETALES**

<b>N° ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
4.1	1201766	ACEITE OLIVA ACIDEZ 0,4

**LOTE 5: ACEITES VEGETALES MONODOSIS**

<b>N° ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
5.1	1200868	ACEITE OLIVA MONODOSIS

**LOTE 6: FIAMBRES, ENBUTIDOS Y JAMONES**

<b>N° ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
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 el adjudicatario deberá enviar ficha técnica del producto y contar con el Vº Bº 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:

<b>LOTE 1: SALSAS, CONDIMENTOS, HARINAS Y PAN RALLADO</b>			
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>FORMATOS DE PRESENTACIÓN ADMITIDOS</b>
1.1	1200812	TOMATE FRITO	BOTE 3 KG
1.2	1200112	SALSA MAHONESA	CUBO 3,6 KG
1.3	1200156	SAL FINA BOLSA 1KG	BOLSA 1K
1.4	1201408	SAL FINA SOBRE 1GR	SOBRE 1G
1.5	1200179	VINAGRE DE VINO 5L	GARRAFA 5L
1.6	1201350	HARINA DE TRIGO	1KG
1.7	1200106	HARINA DE MAIZ	PAQUETE 2,5KG
1.8	1200125	PAN RALLADO	PAQUETE 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, teniéndose 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	LATA 3KG
2.2	1200358	ESPARRAGO BLANCO ENTERO EN CONSERVA	LATA 660 GR
2.3	1200523	ESPARRAGO VERDE ENTERO MEDIANO	TARRO 530 GR
2.4	1201859	JUDIA BLANCA COCIDA	BOTE 3KG
2.5	1200354	TOMATE ENTERO	BOTE 4KG
2.6	1200813	TOMATE TRITURADO	BOTE 5KG

2.7	1201719	PIMIENTO MORRON TIRAS	LATA 5KG
2.8	1200184	ZANAHORIA RALLADA	LATA 3KG
2.9	1200355	MAIZ DULCE EN GRANO	LATA 3KG
2.10	1202151	PIÑA RODAJAS EN SU JUGO	LATA 1KG
2.11	1200064	MACEDONIA DE FRUTAS	LATA 3KG
2.12	1200031	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	LATA 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:

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

<b>LOTE 4: ACEITES VEGETALES</b>			
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN ADMITIDO</b>
4.1	1201766	ACEITE OLIVA ACIDEZ 0,4	GARRAFA 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:

<b>LOTE 5: ACEITES VEGETALES MONODOSIS</b>			
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN ADMITIDO</b>
5.1	1200868	ACEITE OLIVA VIRGEN MONODOSIS	SOBRE 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,  
DIRECTORA GERENTE  
Resol. 12/06/2018 B.O.C.M. 19/06/2018  
P.A. EL DIRECTOR MÉDICO

Firmado digitalmente por: ROLDAN RODRIGUEZ\_MARIN ANTONIO JESUS  
Fecha: 2024.07.09 14:13

Fdo.: Antonio Jesús Roldán Rodríguez-Marín

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA

### ANEXO I – DESGLOSE DE PRECIOS

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
1	1.1	1200812	TOMATE FRITO	133	BOTE 3 KG	3,1700	421,61	10%	42,16	463,77
	1.2	1200112	SALSA MAHONESA	17	CUBO 3,6 KG	7,6200	129,54	10%	12,95	142,49
	1.3	1200156	SAL FINA BOLSA 1KG	30	BOLSA 1 KG	0,2600	7,80	10%	0,78	8,58
	1.4	1201408	SAL FINA SOBRE 1GR	44.000	SOBRE 1G	0,0032	140,80	10%	14,08	154,88
	1.5	1200179	VINAGRE DE VINO 5L	15	GARRAFA 5 L	2,3800	35,70	10%	3,57	39,27
	1.6	1201350	HARINA DE TRIGO	170	KG	0,8500	144,50	4%	5,78	150,28
	1.7	1200106	HARINA DE MAIZ	42	PAQUETE 2,5 KG	5,6100	235,62	4%	9,42	245,04
	1.8	1200125	PAN RALLADO	16	PAQUETE 5 KG	6,3500	101,60	10%	10,16	111,76
<b>TOTAL LOTE 1</b>							<b>1.217,17</b>		<b>98,90</b>	<b>1.316,07</b>

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
2	2.1	1200057	CHAMPIÑON LAMINADO	75	LATA 3 KG	5,4000	405,00	10%	40,50	445,50
	2.2	1200358	ESPARRAGO BLANCO ENTERO EN CONSERVA	348	LATA 660 G	3,4900	1.214,52	10%	121,45	1.335,97
	2.3	1200523	ESPARRAGO VERDE ENTERO MEDIANO	165	TARRO 530 GR	2,2400	369,60	10%	36,96	406,56
	2.4	1201859	JUDIA BLANCA COCIDA	90	BOTE 3 KG	3,8100	342,90	10%	34,29	377,19
	2.5	1200354	TOMATE ENTERO	100	BOTE 4 KG	4,1500	415,00	10%	41,50	456,50
	2.6	1200813	TOMATE TRITURADO	100	BOTE 5 KG	4,7600	476,00	10%	47,60	523,60
	2.7	1201719	PIMIENTO MORRON TIRAS	25	LATA 5KG	7,9400	198,50	10%	19,85	218,35
	2.8	1200184	ZANAHORIA RALLADA	6	LATA 3 KG	4,1300	24,78	10%	2,48	27,26
	2.9	1200355	MAIZ DULCE EN GRANO	20	LATA 3 KG	5,0800	101,60	10%	10,16	111,76
	2.10	1202151	PIÑA RODAJAS EN SU JUGO	390	LATA 1 KG	2,0100	783,90	10%	78,39	862,29
	2.11	1200064	MACEDONIA DE FRUTAS	15	LATA 3K	5,7100	85,65	10%	8,57	94,22
	2.12	1200031	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	170	LATA 1 KG	6,3500	1.079,50	10%	107,95	1.187,45
<b>TOTAL LOTE 2</b>							<b>5.496,95</b>		<b>549,70</b>	<b>6.046,65</b>

SUMINISTRO: PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO. ADQUISICIÓN DE FIAMBRES, EMBUTIDOS, CONSERVAS, ACEITES, ARROCES, LEGUMBRES Y PASTAS.

15



LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
3	3.1	1201772	LENTEJA PARDIÑA	136	KG	1,7700	240,72	4%	9,63	250,35
	3.2	1201289	GARBANZO BLANCO LECHOSO	336	KG	1,9700	661,92	4%	26,48	688,40
	3.3	1201767	ARROZ BOMBA	110	KG	3,1600	347,60	4%	13,90	361,50
	3.4	1200349	ARROZ VAPORIZADO	2	KG	1,4400	2,88	4%	0,12	3,00
	3.5	1200161	SEMOLA TRIGO	30	BOLSA 5 KG	1,9000	57,00	10%	5,70	62,70
	3.6	1200165	PASTA FIDEOS FINOS	105	BOLSA 5 KG	1,4800	155,40	10%	15,54	170,94
	3.7	1200366	PASTA FIDEOS Nº4 o GRUESO	55	BOLSA 5 KG	1,4800	81,40	10%	8,14	89,54
	3.8	1200367	LASAÑA	20	KG	3,1700	63,40	10%	6,34	69,74
	3.9	1201952	PASTA MACARRONES PLUMA	105	BOLSA 5 KG	1,4800	155,40	10%	15,54	170,94
	3.10	1200164	PASTA SOPAS LLUVIA	15	BOLSA 5 KG	1,4800	22,20	10%	2,22	24,42
	3.11	1200369	PASTA ESPIRALES CON VEGETALES	25	BOLSA 5 KG	1,4800	37,00	10%	3,70	40,70
	3.12	1201267	PURE PATATAS DESHIDRATADO	100	BOLSA 5 KG	4,0200	402,00	10%	40,20	442,20
TOTAL LOTE 3							2.226,92		147,51	2.374,43

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
4	4.1	1201766	ACEITE OLIVA ACIDEZ 0,4	280	Garrafa 5L	50,7800	14.218,40	4%	568,74	14.787,14
<b>TOTAL LOTE 4</b>							<b>14.218,40</b>		<b>568,74</b>	<b>14.787,14</b>

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
5	5.1	1200868	ACEITE OLIVA MONODOSIS	7.200	Sobre monodosis	0,1200	864,00	4%	34,56	898,56
<b>TOTAL LOTE 5</b>							<b>864,00</b>		<b>34,56</b>	<b>898,56</b>

SUMINISTRO: PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO. ADQUISICIÓN DE FIAMBRES, EMBUTIDOS, CONSERVAS, ACEITES, ARROCES, LEGUMBRES Y PASTAS.

LOTE	N° ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO UD DE MEDIDA S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
6	6.1	1200452	JAMON YORK BAJO EN SAL SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA	290	KG	6,3500	1.841,50	10%	184,15	2.025,65
	6.2	1200825	CERDO CHULETA DE SAJONIA	90	KG	7,9400	714,60	10%	71,46	786,06
	6.3	1200076	FIAMBRE PECHUGA DE PAVO BAJO EN SAL SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA	270	KG	5,1700	1.395,90	10%	139,59	1.535,49
	6.4	1200279	CHORIZO SARTA	80	KG	5,8600	468,80	10%	46,88	515,68
	6.5	1200294	HUESO CODILLO DE JAMON	410	KG	1,7900	733,90	10%	73,39	807,29
	6.6	1200270	JAMON AHUMADO EXTRA (LACON)	205	KG	5,4400	1.115,20	10%	111,52	1.226,72
TOTAL LOTE 6							6.269,90		626,99	6.896,89
TOTALES							30.293,34		2.026,40	32.319,74

El I.V.A. a aplicar durante la ejecución del contrato será el legalmente vigente en cada momento