

EXPEDIENTE 2026-0-025 (A/SUM-016172-2026)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS, NÉCTAR DE ZUMOS, BOLLERÍA Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR (5 LOTES).

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL ACUERDO MARCO PARA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS, NÉCTAR DE ZUMOS, BOLLERÍA Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS.

PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO

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 Acuerdo Marco cuyo objeto es la adquisición de productos lácteos, néctar de zumos, bollería y huevos para el Hospital Universitario Infanta Leonor.

División en Lotes: SI

Número y denominación de los Lotes: 5

LOTE 1: PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PAN TOSTADO		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
1.1	1200198	MAGDALENAS
1.2	1200082	GALLETA INTEGRAL SIN AZÚCAR
1.3	1200340	GALLETA TIPO MARÍA
1.4	1200037	PAN TOSTADO SIN SAL
1.5	1200335	PAN TOSTADO CON SAL
LOTE 2: NÉCTARES Y MERMELADAS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
2.1	1202041	NÉCTAR MANZANA S/AZÚCAR (BRICK 200ML)
2.2	1201010	NÉCTAR MELOCOTÓN S/AZÚCAR (BRICK 200ML)
2.3	1201979	NÉCTAR NARANJA SIN AZÚCAR (BRICK 200ML)

2.4	1202060	NÉCTAR PIÑA S/AZÚCAR (BRICK 200ML)
2.5	1201281	MERMELADA DE FRESA CON AZÚCAR
2.6	1200894	MERMELADA DE MELOCOTÓN CON AZÚCAR
LOTE 3: LECHE, DERIVADOS GRASOS, YOGURES, POSTRES LÁCTEOS Y QUESOS ENVASADOS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
3.1	1200491	LECHE ENTERA BRICK 1 L
3.2	1200392	LECHE DESNATADA BRICK 1 L
3.3	1200755	LECHE SIN LACTOSA SEMIDESNATADA BRICK 1 L
3.4	1200334	BEBIDA DE SOJA SIN AZÚCAR BRICK 1 L
3.5	1201064	NATA LÍQUIDA COCINAR EN BRIK
3.6	1200393	MANTEQUILLA PORCIONES
3.7	1201048	MARGARINA MIXTA EN BARRA
3.8	1200396	YOGUR NATURAL TARRINA 125G
3.9	1200183	YOGUR SABOR DESNATADO TARRINA 125G
3.10	1200394	NATILLAS VAINILLA TARRINA 120-125G
3.11	1201656	CREMA DE QUESO PARA UNTAR
3.12	1200148	QUESO RALLADO
3.13	1201657	QUESO FRESCO TIPO BURGOS
LOTE 4: CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES Y CACAO		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
4.1	1200346	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO SOBRE 2GR
4.2	1200033	AZÚCAR BLANQUILLA SOBRE 10GR
4.3	1200350	EDULCORANTE ARTIFICIAL GRANULADO (SACARINA) SOBRE 1GR
4.4	1200072	EDULCORANTE LÍQUIDO
4.5	1200341	AZÚCAR BLANCO 1 KG
4.6	1200454	CACAO EN POLVO EN SOBRES

LOTE 5: HUEVOS FRESCOS Y HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
5.1	1200831	HUEVO MEDIANO 53/63 GR
5.2	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.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, y de fácil apilado.

La retirada de los envases reutilizables será obligatoria para el adjudicatario.

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 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 con 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 (1200082)
- 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.- 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 2.1 Néctar manzana sin azúcar brik 200 ml (1202041)
- Orden 2.2 Néctar melocotón sin azúcar brik 200 ml (1201010)
- Orden 2.3 Néctar naranja sin azúcar brik 200 ml (1201979)
- Orden 2.4 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 2.5 Mermelada de fresa con azúcar (1201281)
- Orden 2.6 Mermelada de melocotón con azúcar (1200894)

LOTE 3 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 3.1 Leche entera brick 1 l (1200491)
- Orden 3.2 Leche desnatada brick 1 l (1200392)
- Orden 3.3 Leche sin lactosa semidesnatada brick 1 l (1200755)

Bebida vegetal de soja.

- Orden 3.4 Bebida de soja sin azúcar brick 1 l (1200334)
- Orden 3.5 Nata líquida cocinar en brick (1201064)

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

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 3.6 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 3.7 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 3.8 Yogur natural tarrina 125 g (1200396)
- Orden 3.9 Yogur sabor desnatado tarrina 125 g (1200183)
- Orden 3.10 Natillas vainilla tarrina 120-125 g (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 3.11 Crema de queso para untar (1201656)
- Orden 3.12 Queso rallado (1200148)

- Orden 3.13 Queso fresco tipo burgos (1201657)

LOTE 4: 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 4.1 Café soluble descafeinado sobre 10 g (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 4.2 Azúcar blanquilla sobre 10g (1200033)
- Orden 4.3 Edulcorante artificial granulado (sacarina) sobre 1 g (1200350)
- Orden 4.4 Edulcorante líquido (1200072)
- Orden 4.5 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 4.6 Cacao en polvo en sobres (1200454)

LOTE 5: 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 5.1 Huevo mediano 53/63 g (1200831)

Huevo líquido

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

- Orden 5.2 Huevo líquido pasteurizado (1200590)

CUARTA. - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Dentro de las actividades de este centro sanitario, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrezcan sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

Conforme al artículo 12 de la ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, el adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos ambientales:

a) Normativa interna medioambiental.

- No se puede realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

b) Condiciones particulares sobre residuos

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel, cartón, orgánicos, etc.) serán gestionados en los contenedores municipales o a través de gestores autorizados.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización y reciclado de los residuos.
- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos.
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

c) Buenas prácticas ambientales

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse.
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas.

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: 2026.05.25 08:57

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/esv>
mediante el siguiente código seguro de verificación:

ANEXO I.- RELACIÓN DE BIENES/ARTÍCULOS Y LOTES EN QUE SE AGRUPAN

Presupuesto (importe de compra, sin IVA): **30.612,70 €**

Presupuesto, IVA incluido (4%, 10% y 21%): 32.980,14€ (IVA incluido)

Plazo máximo de entrega de los bienes/artículos del lote: máximo de 48 horas para los pedidos urgentes y de 5 días hábiles para los pedidos ordinarios.

Lugar de entrega: Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Torre.

CPV: 15000000-8 Alimentos, bebidas, tabaco y productos afines

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	200	Caja 2,1 kg	8,3031	1.660,62	10%	166,06	1.826,68
1.2	1200082	GALLETA INTEGRAL SIN AZÚCAR	19.080	Paquete de 4 unidades	0,0747	1.425,28	10%	142,53	1.567,81
1.3	1200340	GALLETA TIPO MARÍA	22.464	Paquete de 5 unidades	0,0645	1.448,93	10%	144,89	1.593,82
1.4	1200037	PAN TOSTADO SIN SAL	1.040	Paquete de dos unidades	0,0661	68,74	4%	2,75	71,49
1.5	1200335	PAN TOSTADO CON SAL	5.000	Paquete de dos unidades	0,0661	330,5	4%	13,22	343,72
TOTAL LOTE 1						4.934,07		469,45	5.403,52

LOTE 2: NECTARES Y MERMELADAS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
2.1	1202041	NECTAR MANZANA S/AZUCAR BRICK 200 ML	2.448	brik 200 ML	0,1939	474,67	21%	99,68	574,35
2.2	1201010	NECTAR MELOCOTON S/AZUCAR BRICK 200 ML	1.992	brik 200 ML	0,1942	386,85	21%	81,24	468,09
2.3	1201979	NECTAR NARANJA SIN AZUCAR BRICK 200 ML	2.112	brik 200 ML	0,1949	411,63	21%	86,44	498,07
2.4	1202060	NECTAR PIÑA S/AZUCAR BRICK 200 ML	2.136	brik 200 ML	0,1949	416,31	21%	87,43	503,74
2.5	1201281	MERMELADA DE FRESA CON AZUCAR	2.836	Tarrina 25 G	0,0924	262,05	10%	26,21	288,26
2.6	1200894	MERMELADA DE MELOCOTON CON AZUCAR	2.816	Tarrina 25 G	0,0924	260,2	10%	26,02	286,22
TOTAL LOTE 2						2.211,71		407,02	2.618,73

LOTE 3: 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
3.1	1200491	LECHE ENTERA BRICK 1 L	930	LITRO	0,9246	859,88	4%	34,4	894,28
3.2	1200392	LECHE DESNATADA BRICK 1 L	7.830	LITRO	0,7453	5.835,70	4%	233,43	6.069,13
3.3	1200755	LECHE SIN LACTOSA SEMIDESNATADA BRICK 1 L	810	LITRO	0,965	781,65	4%	31,27	812,92
3.4	1200334	BEBIDA DE SOJA SIN AZÚCAR BRICK 1 L	12	LITRO	1,257	15,08	10%	1,51	16,59
3.5	1201064	NATA LÍQUIDA COCINAR EN BRIK	60	LITRO	2,4402	146,41	10%	14,64	161,05
3.6	1200393	MANTEQUILLA PORCIONES	7.400	Porción 10g	0,0951	703,74	10%	70,37	774,11
3.7	1201048	MARGARINA MIXTA EN BARRA	45	KILO	2,4516	110,32	10%	11,03	121,35

3.8	1200396	YOGUR NATURAL TARRINA 125G	10.512	Unidad	0,2012	2.115,01	4%	84,6	2.199,61
3.9	1200183	YOGUR SABOR DESNATADO TARRINA 125G	13.656	Unidad	0,2012	2.747,59	4%	109,9	2.857,49
3.10	1200394	NATILLAS TARRINA 120- 125G	5.640	Unidad	0,3364	1.897,30	10%	189,73	2.087,03
3.11	1201656	CREMA DE QUESO PARA UNTAR	25	BOTE 3KG	16,6374	415,94	4%	16,64	432,58
3.12	1200148	QUESO RALLADO	60	Bolsa 1Kg	4,3648	261,89	4%	10,48	272,37
3.13	1201657	QUESO FRESCO TIPO BURGOS	180	Tarrinas de 1 Kg	3,8081	685,46	4%	27,42	712,88
TOTAL LOTE 3						16.575,97		835,42	17.411,39

LOTE 4 : 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
4.1	1200346	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO SOBRE 10G	30.000	Sobre de 10GR	0,0573	1.719,00	10%	171,9	1.890,90
4.2	1200033	AZÚCAR BLANQUILLA SOBRE 10GR	35.000	Sobre	0,0099	346,5	10%	34,65	381,15
4.3	1200350	EDULCORANTE ARTIFICIAL GRANULADO (SACARINA) SOBRE 1GR	18.000	Sobre de 1 gr	0,0074	133,2	10%	13,32	146,52
4.4	1200072	EDULCORANTE LÍQUIDO	100	Envase 200 gr	1,3479	134,79	10%	13,48	148,27
4.5	1200341	AZÚCAR BLANCO 1 KG	160	Kg	1,0475	167,6	10%	16,76	184,36
4.6	1200454	CACAO EN POLVO EN SOBRES	2.800	Sobre de 14G	0,2348	657,44	10%	65,74	723,18
TOTAL LOTE 4						3.158,53		315,85	3.474,38

LOTE 5: HUEVOS FRESCOS Y HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA %	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
5.1	1200831	HUEVO MEDIANO 53/63 GR	600	Docena	0,9317	559,02	4%	22,36	581,38
5.2	1200590	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO	1.000	Litro	3,1734	3.173,40	10%	317,34	3.490,74
TOTAL LOTE 5						3.732,42		339,7	4.072,12
TOTALES						30.612,70		2.367,44	32.980,14