

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN, BASADA EN UN ACUERDO MARCO, DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA CENTROS ADSCRITOS A LA CONSEJERÍA DE SERVICIOS Y DERECHOS SOCIALES, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y UN CRITERIO DE ADJUDICACIÓN (PRECIO).

CLÁUSULAS

PRIMERA.- El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones técnicas que deberán regir en el suministro de productos alimenticios, higiene y limpieza para los centros adscritos a la Conserjería de Servicios y Derechos Sociales, dependientes de la Dirección General de Servicios de Proximidad de la Consejería de Servicios y Derechos sociales del Principado de Asturias, año 2018, con un plazo de ejecución de UN año, con opción a prórroga de UN año.

SEGUNDA.- Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, señalado en este pliego y en el apartado de calidad de los distintos lotes, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas garantías se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español (C.A.E. en lo sucesivo) y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas de quién ostente la Dirección de los Centros o personal en quienes delegue que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

TERCERA.- Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios, son los relacionados en las hojas de oferta económica de los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, PCAP) Anexo I, debiendo los licitadores ofertar para todos los productos que figuran en la misma (por precio unitario con dos decimales, IVA excluido). El precio a tener en cuenta para puntuar, será el ofertado por el total de cada lote al que se presente el licitador de forma separada, siendo necesario respetar el precio máximo de cada uno de los productos que se incluyen en el lote al que se presenta la oferta. El licitador tendrá la responsabilidad de ofertar a todos, uno o varios lotes de manera separada. Las cantidades de consumo de cada producto se vincularán al 100% de la cantidad ofertada, pudiendo esta sufrir pequeñas variaciones (al alza o baja), en función del número de plazas ocupadas en cada centro.

Los lotes de los productos, según clasificación homogénea de los mismos, son los relacionados en la siguiente tabla: se han obtenido agrupando productos alimenticios homogéneos, dando lugar a los 15 que se relacionan en el siguiente cuadro:

LOTES	CLASIFICACIÓN:
Lote 1	FRUTAS Y VERDURAS
Lote 2	CARNES, EMBUTIDOS Y DERIVADOS
Lote 3	HUEVOS
Lote 4	PAN
Lote 5	GALLETAS, BOLLERIA Y CEREALES
Lote 6	ACEITE
Lote 7	CONSERVAS, SALAZONES Y ESPECIAS

Lote 8	AGUA EMBOTELLADA, ZUMOS DE FRUTA
Lote 9	LEGUMBRES, PASTAS Y AZUCAR
Lote 10	LECHE, QUESOS Y DERIVADOS LACTEOS
Lote 11	YOGURES
Lote 12	PESCADOS Y MARISCOS
Lote 13	PRODUCTOS SIN GLUTEN Y VARIOS
Lote 14	PRECOCINADOS Y CONGELADOS
Lote 15	PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL Y LIMPIEZA

Cada uno de los lotes indicados, estará compuesto por los productos relacionados en el Anexo I de este pliego.

CUARTA.- Los envases de los productos son orientativos, y se convertirán a la unidad de medida real del producto a suministrar.

QUINTA.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución personal, transporte, embalaje, clasificado así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E., Ley 17/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria etc.) y normativa de aplicación. Todos los productos deben tener el Registro Sanitario correspondiente, pudiendo realizar, los responsables del contrato, visitas a las instalaciones del proveedor, si fuera preciso al objeto de completar el informe trimestral de evaluación continuada que deben elaborar los directores de los centros.

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

SEXTA.- CONTROL DEL SUMINISTRO

1.-CONTROL RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

El control y recepción de mercancías se llevará a cabo mediante:

– Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.

-Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc... En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlo en el registro de comprobación de materias primas, según FICHA anexo II FICHA CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.– Para los productos alimenticios envasados y etiquetados se comprueba: Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o de consumo preferente (debe contar con suficiente periodo de duración para garantizar el consumo dentro del plazos previsto) así como la temperatura a la que debe ser conservado. La mercancía habrá de ir identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable. La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano.

– Para productos alimenticios no envasados, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, que se realiza según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, es decir, que no haya diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.

– Para los productos refrigerados o congelados se controla la temperatura en el momento de la recepción del producto.

2.-CONTROL DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se observarán las condiciones generales en las entregas de productos:

a) Medios de Transporte:

- Los vehículos donde se transporten los productos estarán siempre limpios.

- Los vehículos deberán cumplir con límites de temperatura exigida por la legislación vigente según el tipo de alimentos: congelados: < -18°C; carnes, aves, pescados, lácteos:< 4°C.

- Los productos deberán transportarse aislados del suelo del vehículo. Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc.

- Ausencia de cuerpos extraños: como papel, plásticos, etc.

b) Personal de distribución de la empresa:

- El personal que realice el reparto de las materias primas deberá respetar y cumplir las normas de higiene en cuanto a circulación y vestimenta exigidas en las dependencias de Cocina.

- El personal que realice las entregas de los productos deberá cumplir las normas de limpieza e higiene exigidas en la normativa vigente y en lo relativo a la manipulación de alimentos.

SÉPTIMA.- El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, necesariamente entre 8:00 a 13:00 horas, de lunes a viernes. Es un caso particular el suministro del Lote n.º. 5 Panes, que deberá tener entrada entre las 7 y 7:30 horas, de lunes a viernes y, entre las 9 y 9:30 horas los sábados, domingos y festivos, todos los días del año.

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado, en un plazo no superior a 36 horas o 48 horas en caso de efectuarse el pedido el sábado, excepcionalmente (no más del 25% de los días del mes) puede haber un segundo pedido solo en los productos relativos a el lote 5 Pan, en el mismo día y según cantidad a determinar por el centro. El horario y periodicidad de pedidos, serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, necesariamente entre 8:00 a 13:00 horas, de lunes a sábado.

OCTAVA.- En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o éstos no se encuentren en estado de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al Centro, como máximo, el precio ofertado.

NOVENA.- El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

DÉCIMA.- Las peticiones de suministros parciales podrán cursarse, a elección del centro, por email y/o fax.

DECIMOPRIMERA.- Prescripciones técnicas LOTE 1: frutas

- Con la denominación de fruta se entiende el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano, conforme al C.A.E. Las hortalizas son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado conforme al C.A.E.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo; enteras, sanas y limpias, excluyendo productos afectados por podredumbre o deterioro, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, de daños causados por plagas o bajas temperaturas, de consistencia firme exenta de magulladuras y limpias, exentas de material extraño visible, de toda humedad externa anormal y que carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad, estación y zona de producción. Las frutas y hortalizas frescas objeto del suministro del presente contrato, deben de ser aptas para el consumo humano inmediato y por tanto no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y hortalizas deben haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en el C.A.E. y no serán tratadas con productos que no estén autorizados en el mismo.

Todos los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad a los Principios establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC 21-1997)

El suministro de fruta y hortaliza se entregará en el embalaje que reglamentariamente corresponda de acuerdo con las distintas calidades.

El contenido del envase deberá ser homogéneo constituido únicamente con productos del mismo origen variedad, calidad y calibre. Los envases deberán satisfacer las características, de calidad, higiene, ventilación, y resistencia para asegurar la manipulación transporte y conservación adecuados ajustándose al Código Internacional de Prácticas recomendadas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas(CAC/CPR44-1995 emd 1-2004

El embalaje ha de llevar: identificación de lo embasado, naturaleza, origen del producto, especificaciones comerciales y marca. Se exigirá el etiquetado con categoría, calibre, origen, etc...

DECIMOSEGUNDA.- Prescripciones técnicas LOTE 2: Carnes, embutidos y derivados.

A.- Carnes frescas, de acuerdo con el Código Alimentario Español (C.A.E.) son aquellas de procedencia nacional que sólo han sufrido las manipulaciones propias del faenado, previas a su distribución y que su temperatura de conservación no ha de ser inferior a cero grados centígrados. En consecuencia, se prohíbe el suministro de carnes que en su cadena de frío, hayan sido sometidas a temperaturas inferiores a cero grados en algún momento.

B.- La carne fresca a suministrar se ajustará en cuanto a su clase, categoría, clasificación, calidad y marcaje, a lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

C.- La carne fresca, troceada y fileteada, se suministrarán debidamente envasadas según lo autorizado según lo autorizado en el Capítulo IV del C.A.E. y reglamentaciones agroalimentarias.

La carne deberá presentar un color y olor normal y uniforme a lo largo del corte. Evitándose carne que desprenda cualquier tipo de olor a rancio o extraño. La superficie de la carne, ha de estar ligeramente húmeda, debe ser mas firme que blanda, las carnes de vacuno, cordero y cerdo deberán estar veteados.

No se suministrará carne que contenga cualquier aditivo o sustancia extraña.

Las condiciones de almacenamiento de los preparados de carne y la carne manufacturada deberán estar claramente indicadas en el envase. Los preparados de carne y la carne manufacturada deberán estar etiquetados en forma específica, cuando corresponda, de manera que se proporcionen a los consumidores instrucciones para su manipulación, refrigeración y almacenamiento sin riesgo.

Los alimentos que contengan carne y que no haya sido sometidos a un tratamiento biocida adecuado contra los patógenos (por ejemplo, que contengan carne cruda, carne parcialmente cocida o productos con inhibidores secundarios) deberán etiquetarse con instrucciones sobre manipulación, refrigeración, almacenamiento, cocción y preparación que hayan sido validadas como suficientemente biocidas.

D.- Cada embalaje, irá tapizado interiormente con una hoja impermeable, idónea desde el punto de vista sanitario y suficientemente amplio para ser doblada sobre los trozos después del llenado de aquél.

E.- El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubierta en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección.

F.- No se suministrará carne que no proceda de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias. Deberá ir acompañado de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

G.- Derivados cárnicos: Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales citadas en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo. Serán preparados o productos cárnicos según lo establecido en la normativa comunitaria de aplicación Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

H.- La carne fresca referenciada así como sus derivados, han de ser de calidad primera y de ternera asturiana.

DECIMOTERCERA.- Prescripciones técnicas LOTE 3: huevos

A.- Con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallináceas (C.A.E.).

Los huevos cuyas cáscaras presenten suciedad o fisuras y los huevos rotos cuyas claras están rezumando hacia la superficie exterior.

B.- Los huevos objeto del presente contrato son los clasificados como "huevos frescos" en el Código Alimentario Español (3.14.03). De la clase, gramaje M (medianos 63/56 grs.) según sistema de cría campero y de producción ecológica.

DECIMOCUARTA.- prescripciones técnicas, LOTE 9 legumbres, pastas y azúcar

Las legumbres secas y sus derivados, según lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.), Capítulo XVIII 3.18.00. Leguminosas presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15 por 100.

Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, cuerpos extraños, impurezas, manchados, partidos y malformaciones.

Los purés y harinas de legumbres deberán contener, como mínimo, un 20 por 100 de proteínas, tolerándose máximos del 3 por 100 de grasas y 6 por 100 de cenizas. En los purés y harinas de garbanzos se tolerarán un mínimo del 17 por 100 de proteínas y un máximo del 8 por 100 de grasa, y en la harina de soja desengrasada un mínimo del 40 por 100 de proteínas.

Las legumbres secas y sus derivados que no reúnan estas condiciones serán considerados «alimento alterado». Por tanto serán rechazadas y anotadas en el Ficha Control Recepción de Materias Primas.

Del mismo modo, será de aplicación lo establecido en Orden de 16 de noviembre de 1983, por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior.

DECIMOQUINTO.- Prescripciones técnicas LOTE 12: Pescados y mariscos

A.-Pescados frescos son aquellos que no han sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

B.-Pescados congelados son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados, inalterados y frescos que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un período de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0 grados a —5 grados centígrados. Esos productos se mantendrán, seguidamente, en el congelador a temperatura de —23 grados centígrados o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a —18 grados centígrados, y la de conservación del orden de —25 a —30 grados centígrados.

C.- Es necesario una correcta identificación de las piezas: denominación comercial, fecha de captura, lugar de captura, caducidad.

D.-Se entregará limpio, sin escamas y fileteado o troceado según se pida desde la cocina.

E.-Cuando desde la cocina se pida la pieza entera o sin piel ni espina: La pieza deberá presentar ojos brillantes, branquias coloreada rojo-rosa intensa, carne pegada a la escama, consistencia firme, y ausencia de signos de congelación.

F.-Cumplirán la Norma Microbiológica para productos de la pesca establecida en el R.D. 1521/84: - Recuento de gérmenes aerobios mesófilos: máximo 1x10⁶ col/g. - Enterobacterias totales: máximo 1x10³ col/g. - Salmonella-Shigella: ausencia 25/g. - Aerobios psicotróficos: máximo 1x10⁵ col/g.

G.-Cumplirán la Norma Microbiológica para moluscos bivalvos vivos establecida en el Real Decreto 571/99.

D.-Las mermas de los pescados ofertados serán por cuenta del contratista. En consecuencia, se abonará exclusivamente el peso neto del producto ofertado y por el precio reflejado en la proposición económica, el cual se contempla como raciones de pescado en limpio, sin merma alguna.

E.-Los pescados frescos podrán envasarse en cajas de madera, metálicas, de plástico o de otros materiales ya autorizados en el Capítulo IV de este Código.

Los envases sufrirán operaciones de lavado y desinfección antes de su empleo.

Los envases para productos de la pesca congelados evitarán la oxidación de éstos, la acción de la humedad y la contaminación, presentando al exterior características que los distinguen claramente de los envases propios de los «conservas».

F.-En el transporte de los pescados se garantizará:

a) Empleo mínimo de tiempo.

b) Aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales.

c) No coexistencia con otra clase de mercancías que puedan contaminar los pescados o comunicarles olores o sabores extraños.

Los pescados frescos, para su transporte, se colocarán en envases apropiados o vehículos acondicionados según el tamaño de aquéllos. El hielo y la sal empleados para ello reunirán las condiciones establecidas en este Código y serán troceados y colocados en capas alternas con el pescado. Las capas inferiores y superiores de las cajas estarán constituidas por hielo.

Los pescados congelados se transportarán en vehículos frigoríficos, con temperatura máxima de -18 grados centígrados y humedad no inferior al 90 por 100.

G.- Mariscos son los animales invertebrados comestibles, marinos o continentales (crustáceos y moluscos), frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

H.- Frescos son aquellos moluscos y crustáceos que, hallándose en posesión de los caracteres organolépticos que garanticen su salubridad, no han sufrido ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la refrigeración o la adición de hielo troceado, solo o mezclado con sal, desde el momento de su captura hasta el de su venta al consumidor.

I.- Congelados son aquellos crustáceos o moluscos, enteros o fraccionados, inalterados y frescos, que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr, en el centro de los mismos, en un periodo de tiempo no superior a dos horas, que la temperatura pase de 0 grados a -5 grados centígrados. Estos productos se mantendrán seguidamente en el congelador a temperaturas de -23 grados centígrados o inferiores, hasta su congelación completa. La temperatura durante el almacenamiento no será superior a -23 grados centígrados.

J.- Cocidos son aquellos moluscos y crustáceos frescos que han sufrido convenientemente la acción del vapor de agua o del agua en ebullición, sola o con la adición de sal u otros condimentos, siendo enfriados seguidamente.

K.- Los envases de los mariscos en general se hallarán sujetos a lo dispuesto para pescados en el aplicándose a los mariscos cocidos las condiciones que se señalan para los pescados frescos.

Todo envase que contenga moluscos deberá circular provisto de una etiqueta de salubridad, sin la cual no serán admitidos a facturación por las empresas de transporte de cualquier clase.

Estas etiquetas serán distintas según su procedencia y se ajustarán a los modelos establecidos en la legislación en vigor.

L.- El transporte de los mariscos se hallará sujeto a lo dispuesto para pescados en el Capítulo XII de este Código

DECIMOSEXTA.-Prescripciones técnicas LOTE 13: Productos sin gluten

Reglamento de Ejecución (UE) n °828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

DECIMOSEPTIMA.- Prescripciones técnicas LOTE 15: Productos de higiene personal y limpieza.

Todos los artículos ofertados tendrán marcado CE. Además de atenderá a lo establecido en Anexo III

DECIMO OCTAVA: En relación al resto de los lotes a los que no se hace regencia en este pliego de prescripciones técnicas, estarán sujetas a la normativa y disposiciones legales de aplicación.



Oviedo, 6 de marzo de 2019

Directora General de Servicios Sociales de Proximidad

Fdo: Dña Lina Menéndez Sánchez

Anexo I

LISTADO DE PRODUCTOS Y PRECIOS SEGÚN LOTES. (precios en euros €)

LOTE 1.- FRUTAS Y VERDURAS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
VERDURAS y HORTALIZAS								
col de hoja	Kgr.	106		1,56	4,00	1,50	165,36	159,00
ajos secos	Kgr.	60	extras/categoría 1ª	3,54	4,00	3,40	212,16	204,00
apio	Kgr.	12		2,03	4,00	1,95	24,34	23,40
berenjenas	Kgr.	30		1,30	4,00	1,25	39,00	37,50
calabacín	Kgr.	72	categoría 1ª calibre 14/21	0,78	4,00	0,75	56,16	54,00
cebolla seca valenciana calibre 3	Kgr.	700	categoría 1ª calibre 70/90	0,50	4,00	0,48	349,44	336,00
patata (roja lisa y desiré)	Kgr.	3000		0,62	4,00	0,60	1.872,00	1.800,00
puerros	(manejo)	120	fresco	1,82	4,00	1,75	218,40	210,00
tomate 1ª (calibre gg ensalada)	Kgr.	600	categoría 1ª	1,46	4,00	1,40	873,60	840,00

zanahoria	Kgr.	150		categoria 1ª	0,78	4,00	0,75	117,00	112,50
Pimiento morrón	Kgr.	306		categoria 1ª	1,82	4,00	1,75	556,92	535,50
FRUTAS					0,00			-	-
albaricoque, (categ. 1ª, clase moniqui o sanjuanero), 2ª	Kgr.	87		categoria 1ª	0,83	4,00	0,80	72,38	69,60
fresón extra	Kgr.	80		extra	2,18	4,00	2,10	174,72	168,00
kiwis	Kgr.	360		calibre 107-117 gr.	3,07	4,00	2,95	1.104,48	1.062,00
limones	Kgr.	24		extra calibre 6/7	3,10	4,00	2,98	74,38	71,52
mandarina clementina 1ª calibre 2	Kgr.	130		clementina/satsuma	1,66	4,00	1,60	216,32	208,00
manzana golden 1ª, calibre 20-22, extra	Kgr.	500		categoria 1ª calibre 20/22	1,72	4,00	1,65	858,00	825,00
melocotón amarillo(calibre 20-22, extra)	Kgr.	80		extra calibre 20/22	1,56	4,00	1,50	124,80	120,00
melón 1ª, pieza 3-4 Kgrs.	Kgr.	150		categoria 1ª piel sapo	0,99	4,00	0,95	148,20	142,50
naranjas navel 1ª calibre 4	Kgr.	240		zumo/mesa/navelina/calibre 4/5	1,30	4,00	1,25	312,00	300,00
nectarina 1ª calibre 40(Big Top, Fantasía, Snowqueen)	Kgr.	70		categoria 1ª calibre 40	1,56	4,00	1,50	109,20	105,00

pera blanquilla 1ª calibre 24-26	Kgr.	60	categoria 1ª calibre 24/26	1,66	4,00	1,60	99,84	96,00
plátano 1ª de Canarias	Kgr.	600	categoria 1ª Canarias	1,82	4,00	1,75	1.092,00	1.050,00
sandía extra(6-7 Kgrs. Pieza)	Kgr.	150	extra	0,99	4,00	0,95	148,20	142,50
uva moscatel	Kgr.	150	categoria 1ª	2,34	4,00	2,25	351,00	337,50
ciruela blanca	Kgr.	100	categoria 1ª	2,18	4,00	2,10	218,40	210,00
cereza	Kgr.	50	categoria 1ª	2,80	4,00	2,69	139,88	134,50
Piña	Kgr.	60		1,25	4,00	1,20	74,88	72,00
Perejil	Kgr.	4		1,30	4,00	1,25	5,20	5,00
Lechuga común	unidad	2100		0,68	4,00	0,65	1.419,60	1.365,00
Paraguayo	Kgr.	70		2,29	4,00	2,20	160,16	154,00
							11.388,02	10.950,02

LOTE 2.- CARNES EMBUTIDOS Y DERIVADOS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
VACUNO								
huesos ternera	Kgr.	60		gratuitos				
ternera guisar	Kgr.	100	primera	7,65	10,00	6,95	764,50	695,00
filete de ternera	Kgr.	108	primera	10,95	10,00	9,95	1.182,06	1.074,60
ternera asar	Kgr.	60	primera	10,95	10,00	9,95	656,70	597,00
chamon ternera	Kgr.	60	segunda	7,60	10,00	6,91	456,06	414,60
aguja de ternera a tacos	Kgr.	100	primera	7,92	10,00	7,20	792,00	720,00
Hamburguesa de ternera	Kgr.	70		7,68	10,00	6,98	537,46	488,60
carne picada (30% magro/70% ternera)	Kgr.	90	segunda	6,28	10,00	5,71	565,29	513,90
CERDO				0,00			-	-
costilla de cerdo	Kgr.	120		6,14	10,00	5,58	736,56	669,60
Chuleta de cerdo	Kgr.	70		6,11	10,00	5,55	427,35	388,50

filetes de cerdo	Kgr.	70			6,58	10,00	5,98	460,46	418,60
Carne de cocido	Kgr.	50			6,77	10,00	6,15	338,25	307,50
Lacón curado	Kgr.	15			8,31	10,00	7,55	124,58	113,25
Picadillo cerdo	Kgr.	25			6,38	10,00	5,80	159,50	145,00
lomo de cerdo	Kgr.	84		primera	7,60	10,00	6,91	638,48	580,44
AVES					0,00				-
pechuga de pollo fileteada, 200 grs.	Kgr.	40		categoría A	5,94	10,00	5,40	237,60	216,00
pollo entero (1500/1800 grs.)	Kgr.	70		categoría A	2,48	10,00	2,25	173,25	157,50
QUESOS, JAMON Y EMBUTIDOS		70			0,00				-
jamón sin hueso centros curados bajos en sal	Kgr.	80		deshuesados/curados/bodega	11,83	10,00	10,75	946,00	860,00
queso rallado emmental	bolsa 150grs				2,55	4,00	2,45		-
salchichón	Kgr.	54			5,89	10,00	5,35	317,79	288,90
chorizo fiambre	Kgr.	60		pamplona /100% natural	12,38	10,00	11,25	742,50	675,00
chorizo fresco	Kgr.	40		primera	7,60	10,00	6,91	304,04	276,40
morcilla	Kgr.	12		primera	6,50	10,00	5,91	78,01	70,92

tocino	Kgr.	15	primera	7,68	10,00	6,98	115,17	104,70
jamon cocido	Kgr.	70	extra	7,65	10,00	6,95	535,15	486,50
Lomo adobado artesano	Kgr.	60		9,30	10,00	8,45	557,70	507,00
Chosco	Kgr.	10		13,75	10,00	12,50	137,50	125,00
							11.983,96	10.894,51

LOTE 3.- HUEVOS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
HUEVOS								
Huevos talla L	Docenas	1200	> 73 gr.	1,92	4	1,85	2.308,80	2.220,00
							2.308,80	2.220,00

LOTE 4.-PAN

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
PAN								
barras pan común	Barra 240 grs.	5400		0,71	4,00	0,68	3.818,88	3.672,00
pan de molde	paq. 650 gr.	72		3,59	4,00	3,45	258,34	248,40
barras integral	Barra 240 grs.	1440		0,71	4,00	0,68	1.018,37	979,20
levadura								
panadería	28grs	71		1,47	4,00	1,41	104,11	100,11
Pan rallado	Kgr.	15				gratuito		
Pan hamburguesa	paq. 4 unidades	108		1,88	4,00	1,81	202,96	195,16
Bollos preñaos medianos	unidad	80		1,14	4,00	1,10	91,52	88,00
							5.494,18	283,16

LOTE 5.- GALLETAS, BOLLERIA Y CEREALES

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
galletas tipo maria primera	800grs	120	primera	1,75	10,00	1,59	209,88	190,80
turrón chocolate(tableta)		8		2,97	10,00	2,70	23,76	21,60
turrón blando(tableta)		8		4,18	10,00	3,80	33,44	30,40
turrón duro(tableta)		8		4,18	10,00	3,80	33,44	30,40
bizcochos	450grs	120		2,87	10,00	2,61	344,52	313,20
Magdalenas	350 grs	120		0,72	10,00	0,65	85,80	78,00
Cereales integrales	500 grs	72		1,73	10,00	1,57	124,34	113,04
Cereales trigo inflado	500 grs	72		1,73	10,00	1,57	124,34	113,04
Cereales copos de maíz	500 grs	72		1,73	10,00	1,57	124,34	113,04
Galleta Tosta rica cuétara	860 grs	72		2,96	10,00	2,69	213,05	193,68
Barrita cereales plat./choc.	150 grs P6	72		0,83	10,00	0,75	59,40	54,00
							1.376,32	1.251,20

LOTE 6.-ACEITES

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
ACEITES								
Aceite oliva suave	garrafa 5 l.	48		20,19	10,00	18,35	968,88	880,80
Aceite oliva intenso	garrafa 5 l.	48		20,19	10,00	18,35	968,88	880,80
Aceite oliva intenso	1 l.	240		4,13	10,00	3,75	990,00	900,00
aceite girasol extra	1 l.	50		0,74	10,00	0,68	37,13	33,75
aceite oliva virgen extra	250 cl.	180		1,71	10,00	1,55	306,90	279,00
							3.271,79	2.974,35

LOTE 7.- CONSERVAS, SALAZONES Y ESPECIAS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S / IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
CONSERVAS								
atún claro al natural	3 x 80 grs	20		1,73	10,00	1,58	34,65	31,50
atún claro a. girasol	800 grs	75		8,20	10,00	7,45	614,63	558,75
sardinilla a. oliva	83 grs.	20		0,74	10,00	0,68	14,85	13,50
mejillón escabeche	111 grs	20		0,98	10,00	0,89	19,60	17,82
desmigado extra bacalao barco oro	5 kg.	30		14,95	10,00	13,59	448,47	407,70
melocotón almibar	2650 grs.	20		4,21	10,00	3,83	84,15	76,50
melocotón almibar	840 grs	10		1,29	10,00	1,17	12,87	11,70
melocotón almibar	420 grs.	10		0,94	10,00	0,86	9,41	8,55
piña en su jugo	2650 grs.	10		5,25	10,00	4,77	52,47	47,70
piña en su jugo	840 grs	5		1,78	10,00	1,62	8,91	8,10
piña en su jugo	420 grs.	5		1,14	10,00	1,04	5,69	5,18
				0,00				
pimiento morrón entero	2550 grs.	15		6,16	10,00	5,60	92,40	84,00
pimiento morrón entero	390 grs.	20		1,05	10,00	0,95	20,90	19,00
				0,00				
tomate nat. Triturado	2 kg.	70		2,48	10,00	2,25	173,25	157,50
tomate nat. Triturado	800 grs.	40		0,94	10,00	0,85	37,40	34,00
				0,00				

tomate frito	2600 grs.	30			3,95	10,00	3,59	118,47	107,70
tomate frito	725 grs.	15			1,45	10,00	1,32	21,70	19,73
tomate frito	390 grs.	15			0,38	10,00	0,34	5,64	5,13
paté Piara atún	75 grs.	80			1,49	10,00	1,35	118,80	108,00
paté la Piara cerdo	115 grs.	100			1,38	10,00	1,25	137,50	125,00
ESPECIAS					0,00				
orégano	10 grs	60			0,64	10,00	0,59	38,61	35,10
tomillo hoja	18 grs	10			0,64	10,00	0,59	6,44	5,85
pimienta negra mol.	40 grs	6			1,35	10,00	1,23	8,09	7,35
pimienta blanca mol	40 grs	6			1,35	10,00	1,23	8,09	7,35
colorante alimentario	50 grs.	15			0,64	10,00	0,59	9,65	8,78
azafrán hebra	5 x 0,3 grs.	400			2,67	10,00	2,43	1069,20	972,00
nuez moscada entera		120			1,49	10,00	1,35	178,20	162,00
curry en polvo	40 grs	4			1,58	10,00	1,44	6,34	5,76
pimienta de cayena	20 grs	1			0,64	10,00	0,59	0,64	0,59
canela en rama	50 grs.	3			0,64	10,00	0,59	1,93	1,76
canela en polvo	50 grs.	3			0,64	10,00	0,59	1,93	1,76
caldo de ave avecrem	1 kg.	12			6,92	10,00	6,29	83,03	75,48
caldo de pescado avecrem	1 kg.	6			8,42	10,00	7,65	50,49	45,90
manzanilla	1 x 12 sobres	18			1,43	10,00	1,30	25,74	23,40
tila	1 x 12 sobres	6			1,43	10,00	1,30	8,58	7,80

té	1 x 12 sobres	6		1,43	10,00	1,30	8,58	7,80
poleo menta	1 x 12 sobres	6		1,43	10,00	1,30	8,58	7,80
puré patata	2 x 115 grs.	50		0,74	10,00	0,68	37,13	33,75
aceituna rellena anchoa	350 grs.	240		0,68	10,00	0,62	163,68	148,80
aceituna negra deshuesada	350 grs.	60		0,72	10,00	0,65	42,90	39,00
espárrago blanco	345 grs.	240		1,60	10,00	1,45	382,80	348,00
ensalada mediterranea bonduelle	530 grs.	150		2,30	10,00	2,09	344,85	313,50
maíz dulce	150 grs.	300		1,20	10,00	1,09	359,70	327,00
cebollitas encurtidas	345 grs.	180		0,90	10,00	0,82	162,36	147,60
pepinillos encurtidos	345 grs.	200		1,05	10,00	0,95	209,00	190,00
zanahoria rallada	345 grs.	90		0,63	10,00	0,57	56,43	51,30
remolacha rallada	345 grs.	60		0,65	10,00	0,59	38,94	35,40
champiñón laminado	2500 grs.	50		4,13	10,00	3,75	206,25	187,50
champiñón laminado	325 grs.	50		0,94	10,00	0,85	46,75	42,50
guisante fino	400 grs.	25		0,55	10,00	0,50	13,75	12,50
mayonesa kraft bocabajo	350 grs.	150		1,31	10,00	1,19	196,35	178,50
mayonesa musa cubo	1900 grs.	6		5,60	10,00	5,09	33,59	30,54
ketchup orlando	300 grs.	30		0,83	10,00	0,75	24,75	22,50
ketchup sobre individual		350		0,06	10,00	0,05	19,25	17,50

mostaza sobre	4 grs.				0,07	10,00	0,06		0,00	0,00
vinagre vino blanco	1 l.	120			0,54	10,00	0,49		64,68	58,80
vinagre de sidra	1 l.	60			0,65	10,00	0,59		38,94	35,40
vinagre de jerez	500 ml.	100			1,22	10,00	1,11		122,10	111,00
vinagre de módena	250 ml.	100			0,94	10,00	0,85		93,50	85,00
sal marina fina	1 kg.	40			0,22	10,00	0,20		8,84	8,04
sal marina gruesa	1 kg.	10			0,22	10,00	0,20		2,21	2,01
									6.214,62	5.649,65

LOTE 8.- AGUA, ZUMOS DE FRUTA, BEBIDAS Y LICORES

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
AGUA								
agua minr.alteza	1500 ml	140		0,20	10,00	0,18	27,72	25,20
agua minr.alteza	330 m.	1440		0,12	10,00	0,11	174,24	158,40
ZUMOS,REFRESCOS								
coca cola s/c	2 l.	50		2,52	10,00	2,29	125,95	114,50
fanta naranja	2 l.	30		2,19	10,00	1,99	65,67	59,70
BEBIDAS, LICOR								
vino blanco brik	1 l.	120		1,39	21,00	1,15	166,98	138,00
cerveza lager lata	330 cl.	80		0,30	21,00	0,25	24,20	20,00
brandy	1 l.	15		7,08	21,00	5,85	106,18	87,75
fino La Ina	750 cl.	3		5,97	21,00	4,94	17,92	14,81
anís La asturiana	1 l.	3		8,84	21,00	7,31	26,53	21,92
vino dulce Sansón	1 l.	3		4,01	21,00	3,32	12,04	9,95
							747,43	650,24

LOTE 9.- LEGUMBRES PASTAS Y AZUCAR

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S / IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
AZUCAR								
Azúcar blanquilla	Paquete 1 kilo	180		0,67	10,00	0,61	120,78	109,80
PASTAS								
macarrón	1 kg.	70	superior	0,99	10,00	0,90	69,30	63,00
spaguetti	500 grs.	100	superior	0,54	10,00	0,49	53,90	49,00
fideua	500gr	100	superior	0,78	10,00	0,71	78,10	71,00
pajaritas gallo	500 grs.	30	superior	1,27	10,00	1,15	37,95	34,50
lasaña precocida	200 grs.	125		1,42	10,00	1,29	177,38	161,25
fideos finos	500gr	60	superior	0,78	10,00	0,71	46,86	42,60
helices	500gr	50	superior	1,28	10,00	1,16	63,80	58,00
canelones	0,25kgr	50	superior	1,30	10,00	1,18	64,90	59,00
LEGUMBRES								
lenteja pardina	kg.	125	extra	3,38	4,00	3,25	422,50	406,25
garbanzo								
pedrosillano	kg.	100	selecto/extra	4,68	4,00	4,50	468,00	450,00
alubias canela	kg.	100	extra	3,90	4,00	3,75	390,00	375,00
negritos	kg.	50		3,43	4,00	3,30	171,60	165,00
faba granja	kg.	50		13,00	4,00	12,50	650,00	625,00

verdinas	kg.	25		11,34	4,00	10,90	283,40	272,50
arroz (cereal)	kgr	150	extra	1,47	4,00	1,41	219,96	211,50
arroz largo extra	kg.	25	extra	0,71	4,00	0,68	17,68	17,00
							3.336,11	3.170,40

LOTE 10.- LECHE, QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
LECHE Y DERIVADOS								
leche semidesnatada brik	1 l.	500	UHT	0,79	4,00	0,76	395,20	380,00
crema de queso	200 grs.	150		1,97	4,00	1,89	294,84	283,50
mantequilla porciones	125gr	45		1,00	10,00	0,91	45,05	40,95
QUESOS								
queso barra	3kg	36		5,19	4,00	4,99	186,83	179,64
queso rallado	200 grs.	150		1,30	4,00	1,25	195,00	187,50
mantequilla micro(120u)	10gr	24		10,95	10,00	9,95	262,68	238,80
leche entera	litro	1900	UHT	0,79	4,00	0,76	1501,76	1444,00
Nata líquida	litro	75	UHT/35,1% mg.	5,14	10,00	4,67	385,28	350,25
							3.266,63	3.104,64

LOTE 11.- YOGURES

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
yogures naturales	unidad	4000		0,16	4,00	0,16	655,20	630,00
yogures sabores variados	unidad	2000		0,16	4,00	0,16	327,60	315,00
Copas chocolate y nata	unidad	300		0,19	4,00	0,18	56,91	54,72
natillas Danone	unidad	300		0,22	4,00	0,21	65,89	63,36
actimel	1x6 unidades	250		1,38	4,00	1,32	344,45	331,20
danonino maxi	1x4 unidades	150		0,35	4,00	0,34	52,42	50,40
							1.502,47	1.444,68

LOTE 12.- PESCADOS Y MARISCOS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
PESCADO								
salmon	kgr bruto	233	superior	9,79	10,00	8,90	2281,07	2073,70
Bonito	kgr bruto	25		8,25	10,00	7,50	206,25	187,50
Parrocha	kgr bruto	120		5,39	10,00	4,90	646,80	588,00
Bacalada	kgr bruto	150		6,49	10,00	5,90	973,50	885,00
Trucha asalmonada	kgr bruto	75		5,46	10,00	4,96	409,20	372,00
Trucha común	kg. Bruto	100		4,90	10,00	4,46	490,05	445,50
Bocarte	kg. Bruto	60		6,73	10,00	6,12	403,92	367,20
							5.410,79	4.918,90

LOTE 13.- PRODUCTOS SIN GLUTEN Y VARIOS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S / IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
SIN GLUTEN								
VARIOS								
café	2x250grs	150		2,40	10,00	2,18	359,70	327,00
mermelada fresa porciones	25 grs.	1200		0,10	10,00	0,09	118,80	108,00
mermelada melocotón porciones	25 grs.	1000		0,11	10,00	0,10	105,60	96,00
tomate untar porciones	20 grs.	500		0,11	10,00	0,10	52,80	48,00
miel porciones	25 grs.	300		0,20	10,00	0,18	59,40	54,00
filtros café nº 4	caja	50		1,65	10,00	1,50	82,50	75,00
nocilla dos sabores 650 grs.	650 grs	40		4,06	10,00	3,69	162,36	147,60
avellana tostada	125 grs.	144		2,30	10,00	2,09	331,06	300,96
almendra repelada	125 grs.	144		2,41	10,00	2,19	346,90	315,36
nuez mondada	175 grs.	144		2,74	10,00	2,49	394,42	358,56
chocolate c. almendra	150 grs.	120		0,87	10,00	0,79	104,28	94,80
chocolate c. avellanas	150 grs.	120		0,87	10,00	0,79	104,28	94,80
chocolate c. leche	150 grs.	120		0,66	10,00	0,60	79,20	72,00
chocolate blanco	180 grs.	40		1,93	10,00	1,76	77,22	70,20
chocolate negro nestle postres	250 grs.	30		1,93	10,00	1,76	57,92	52,65
cacao puro valor	250 grs.	75		3,58	10,00	3,25	268,13	243,75

gelatina neutra polvo	2x10 grs.	20		1,44	10,00	1,31	28,71	26,10
levadura polvo Royal	4x16 grs.	40		1,34	10,00	1,22	53,46	48,60
cuajada Royal	4x12 grs.	30		1,38	10,00	1,25	41,28	37,53
flan Royal		20		1,49	10,00	1,35	29,70	27,00
flanín el niño	6x36 grs.	15		0,94	10,00	0,86	14,11	12,83
caramelo líquido Royal	400 grs.	20		2,08	10,00	1,89	41,58	37,80
picatostes	75 grs.	150		0,61	10,00	0,55	90,75	82,50
mini biscotes	unidad 60	15		0,99	10,00	0,90	14,85	13,50
patatas chips	150 grs.	50		0,83	10,00	0,75	41,25	37,50
							3.060,24	2.782,04

LOTE 14.- PRECOCINADOS Y CONGELADOS

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCAD O IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
CONGELADOS DE VERDURAS								
coliflor	Kgr.	40		1,44	4,00	1,38	57,41	55,20
ensaladilla	Kgr.	50		1,35	4,00	1,30	67,60	65,00
espinacas	Kgr.	10		1,45	4,00	1,39	14,46	13,90
judía verde plana	Kgr.	200		1,25	4,00	1,20	249,60	240,00
menestra espec. c/espárrag. y champiñón	Kgr.	120		1,72	4,00	1,65	205,92	198,00
pisto de verduras	kgr.	75		0,70	4,00	0,67	52,26	50,25
guisantes	Kgr.	150		1,45	4,00	1,39	216,84	208,50
CONGELADOS DE PESCADOS Y MARISCOS				0,00			0,00	0,00
filete lenguado 15/20 % hielo	Kgr.	180		7,23	4,00	6,95	1301,04	1251,00
lomos de merluza	Kgr.	200		7,23	4,00	6,95	1445,60	1390,00
gamba pelada (40/50 pzas.)15-20 % hielo	Kgr.	60		9,34	4,00	8,98	560,35	538,80
anillas calamar	Kgr.	80		6,50	4,00	6,25	520,00	500,00
langostino 15/25 pzas. 15-20% hielo	Kgr.	10	15-25% hielo máx	10,84	10,00	9,85	108,35	98,50
varitas de merluza	kg.	20		4,35	10,00	3,95	86,90	79,00
gamba gabardina	kg.	20		9,85	10,00	8,95	196,90	179,00
rabas empanadas	kg.	20		7,15	10,00	6,50	143,00	130,00

PRECOCINADOS										
churros		Kgr.		12		0,00	10,00	1,75	0,00	0,00
croquetas caseras (Tipo Pescanova o similar)						1,93			23,10	21,00
empanadillas (Tipo Pescanova o similar)		Kgr.		60		2,75	10,00	2,50	165,00	150,00
revuelto de setas		Kgr.		50		3,03	10,00	2,75	151,25	137,50
bombon helado palo pequeño/cornete		Kgr.		40		1,52	10,00	1,38	60,72	55,20
		unidad		175		0,61	10,00	0,55	105,88	96,25
									5.732,17	5.457,10

LOTE 15.- HIGIENE PERSONAL Y LIMPIEZA

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	CALIDAD	Precios unitarios MERCADO IVA incluido	% IVA	Precios unitarios MERCADO S/ IVA	Importe total IVA incluido	Importe total S/IVA
UTILES LIMPIEZA								
estropajo verde	rollo 6 mtrs	5		10,47	21,00	8,65	52,33	43,25
recogedores	unidad	2		1,82	21,00	1,50	3,63	3,00
bayetas microfibra	12 unidades	9		14,23	21,00	11,76	128,07	105,84
bolsa basura 85x105	rollo 10 bolsas	120		1,32	21,00	1,09	158,70	131,16
bolsa basura 60x25	rollo 25 bolsas	5		0,53	21,00	0,44	2,66	2,20
papel cocina	bobina 450mtrs	30		13,07	21,00	10,80	392,04	324,00
aluminio industrial	rollo 300mtrs	4		14,36	21,00	11,87	57,45	47,48
film transparente	rollo 300mtrs	11		5,90	21,00	4,88	64,95	53,68
guantes nitrilo	caja 100 u	8		3,33	21,00	2,75	26,62	22,00
fregona microfibra	445gr	20		4,54	21,00	3,75	90,75	75,00
bayeta rolo universal	8mtrs	5		21,72	21,00	17,95	108,60	89,75
	1 x 10 unidades	10		0,42	21,00	0,35	4,24	3,50
Estropajo acero inoxidable	unidad	3		1,45	21,00	1,20	4,36	3,60
cepillo escoba	unidad	1		1,57	21,00	1,30	1,57	1,30
cepillo barco	unidad	1		2,01	21,00	1,66	2,01	1,66
desatascador	unidad	1		2,37	21,00	1,96	2,37	1,96
palo fregona industrial	unidad	1		2,42	21,00	2,00	2,42	2,00
pinza mopa industrial	unidad	1						

escurridor mopa industrial	unidad	1	64,86	21,00	53,60	64,86	53,60
pistola pulverizadora	unidad	1	1,38	21,00	1,14	1,38	1,14
lejía multiusos (uso aliment.)	2l	308	1,02	21,00	0,85	315,66	260,88
lavavajillas manual	1l	270	1,23	21,00	1,02	333,23	275,40
detergente suelos	5l	15	1,23	21,00	1,02	18,51	15,30
desengrasante	1l	50	5,83	21,00	4,82	291,61	241,00
HIGIENE							
OTROS							
Bolsas de camiseta	200 (35x50)	6	3,51	21,00	2,90	21,05	17,40
botes estériles para muestras	1x500 unidades	4	80,26	21,00	66,33	321,04	265,32
Champú anticaspa	1	48	3,93	21,00	3,25	188,76	156,00
Champú cabello graso	1	48	1,21	21,00	1,00	58,08	48,00
Gel de baño de avena	1	48	1,32	21,00	1,09	63,31	52,32
Desodorante rollon unisex	1	48	0,79	21,00	0,65	37,75	31,20
Gel dental infantil fresa	1	48	0,58	21,00	0,48	27,88	23,04
Espuma para el cabello	1	48	1,56	21,00	1,29	74,92	61,92
Compresa noches sin alas	1	48	0,72	10,00	0,65	34,32	31,20
Gel fijador cabello extrafuerte	1	48	2,42	21,00	2,00	116,16	96,00
Dentífrico menta	1	48	0,83	21,00	0,69	40,08	33,12
Cepillo dental adulto sensible	1	84	2,06	21,00	1,70	172,79	142,80
Cepillo dental infantil	1	60	2,38	21,00	1,97	143,02	118,20
Bandas depilación facial	1	24	5,20	21,00	4,30	124,87	103,20
Cepillo para el cabello	1	24	2,24	21,00	1,85	53,72	44,40
Champú infantil JOHNSON'S	1	36	3,84	21,00	3,17	138,09	114,12

Crema solar factor protección 50	1	36		9,98	21,00	8,25	359,37	297,00
Colonia infantil	1	48		3,25	21,00	2,69	156,24	129,12
Crema depilatoria piel sensible	1	48		1,32	21,00	1,09	63,31	52,32
Maquinilla afeitar desechable 2 filos	1	48		1,15	21,00	0,95	55,18	45,60
Acondicionador cabello	1	36		1,32	21,00	1,09	47,48	39,24
							4.425,43	3.660,22

FICHA CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

[illegible]

1. Comprobar documentación
2. Envases y embalajes intactos y limpios
3. Comprobar etiquetado y fechas de consumo preferente/caducidad
4. Comprobar aspecto
5. Comprobar temperatura productos perecederos
 - Refrigerados: 4-8° C
 - Congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
6. Comprobar condiciones de transporte (estado del vehículo, limpieza, estiba)

Firma Responsable:

C: Correcto I: Incorrecto

Anexo III

CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL.

1.1. Pañal infantil con elástico talla 2 (3-6 kilogramos)

DENOMINACION	TAMAÑO	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN
Pañal infantil con elástico de 3 a 6 kgr.	Recién nacido Talla 2	250 ML.

1.2. Pañal infantil con elástico talla 3 (4-10 kilogramos)

DENOMINACION	TAMAÑO	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN
Pañal infantil con elástico de 4 a 10 kgr.	Talla 3	300 ML.

1.3. Pañal infantil con elástico talla 4 (9-15 kilogramos)

DENOMINACION	TAMAÑO	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN
Pañal infantil con elástico de 9 a 15 kgr.	Mediano, talla 4	400 ML.

1.4. Pañal infantil con elástico talla 5 (13-18 kilogramos)

DENOMINACION	TAMAÑO	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN
Pañal infantil con elástico de 13 a 18 kgr.	Grande Talla 5	500 ML.

1.5. Pañal infantil con elástico talla 6 (17-28 kilogramos)

DENOMINACION	TAMAÑO	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN
Pañal infantil con elástico de 13 a 18 kgr.	Extra Talla 6	550 ML.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES A TODOS LOS PAÑALES

Descripción general: Pañales desechables con una capa interna hecha de polipropileno, un plástico de tacto suave que se mantiene seco. La parte central deberá de estar hecha de un polvo "superabsorbente" (poliacrilato de sodio, un polímero hidrófilo) combinado con celulosa "peluda", además de una capa de fibra que evite que el fluido se remanse en un punto y le obligue a distribuirse por toda la superficie. La capa externa deberá ser de polietileno microporoso, retiene el fluido y deja pasar el vapor. El conjunto vendrá unido con puños de polipropileno hidrófobo, con una banda elástica en torno a los muslos para impedir la salida del fluido. El pañal se sujeta al bebé mediante bandas adhesivas reposicionables.

Descripción detallada:

- Sistema de sujeción incorporado elástico y con autoadhesivos reposicionables en sus extremos laterales. La adhesividad de las cintas ha de ser superior a 35 Nw.
- Contorno de cintura elástica adaptable anatómicamente
- Capa externa formada por una lámina impermeable de polímero o similar produciendo un ruido despreciable en condiciones normales de uso
- Dispondrán de un sistema que impida que el núcleo absorbente una vez mojado, se desplace dentro de la envuelta exterior y pierda su disposición inicial
- La capa de contacto con la piel en tejido no hidrófobo
- Protección al contacto superior al 80%.
- Bandas elásticas laterales o longitudinales en la zona de la entrepierna para asegurar un mejor ajuste
- Capa interior de tejido sin tejer, viscosa, rayón, etc. o similar hipoalérgica, resistente a la tracción en seco y húmedo, tanto longitudinal como transversal, que garantice que el absorbente cumple su función sin perder integridad
- Capa media de celulosa pura, tratada o no, con absorción mínima de 10 grs. de agua por gramo
- Material superabsorbentes adicionado
- Ausencia de látex
- Todos los artículos deben cumplir la normativa internacional ISO 14040/14044 Ciclo de Vida del Producto
- Los artículos vendrán envasados en paquetes individuales con una capacidad máxima de 70 pañales cada uno. Dichos envases se podrán suministrar en cajas que contendrán cuatro paquetes como máximo.

1.6. Compresa con alas

DENOMINACION	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN

Compresa con alas.	130 ML.
--------------------	---------

1.7 Compresa con alas noche

DENOMINACION	CAPACIDAD MÍNIMA DE ABSORCIÓN
Compresa con alas noche	600 ML.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMPRESAS TOCOLÓGICAS DE CELULOSA (artículos 1.6 y 1.7)

Descripción general: compresas con alas desechables con núcleo de celulosa mezclada con SAP (polímero superabsorbente) que cuando se moje adopte la forma de gel y no deje pasar el líquido aunque se presione la compresa. La capa en contacto con la piel ha de ser de un tejido sintético que haga que el líquido pase hacia el núcleo.

Descripción detallada:

- Capa interior de tejido sin tejer
- Capa exterior impermeable y con banda adhesiva
- Capa media de tisú porosa y núcleo de celulosa especial
- Ausencia de látex
- Longitud entre 236 y 238 mm.
- Anchura: entre 100 y 101 mm
- Espesor: entre 2 y 2,4 mm
- Retención mínima en posición sentado y de pie 6,80 gramos
- Superficie adhesiva mínima: 75 cm²
- Los artículos vendrán envasados en paquetes individuales con una capacidad máxima de 70 compresas cada uno. Dichos envases se podrán suministrar en cajas que contendrán cuatro paquetes como máximo.

1.8 Salvacamás celulosa desechable

DENOMINACION	CAPACIDAD DE ABSORCIÓN MÍNIMA
SALVACAMAS 60X90	1.180 ml
SALVACAMAS 60X75	1.100 ml

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SALVACAMAS:

- Capa media de celulosa prensada que no se deslice al sacudir el absorbedor
- Capa externa de polímero o similar impermeable y antideslizante
- Capa interior de tejido filtrante e hidrófilo
- Ausencia de látex
- Sellado en todos sus lados

- Canales de distribución de orina
- Peso aproximado de 75 gramos para 60x90 y de 65 gramos para 60x75
- Los artículos vendrán envasados en paquetes con una capacidad máxima de 100 empapadores cada uno. Dichos paquetes se podrán suministrar en cajas que contendrán cuatro paquetes como máximo.
- Clasificación según la directiva 93/42 CEE: Clase I