

**DE: SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG.**

**A: JEFE DE SERVICIO DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA.**

**Definición del objeto del contrato: Expediente: A/SUM-001186/2022**

**1.-** Este contrato tiene por objeto el Suministro de PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS para la Cocina General del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

**2.- División en lotes:** SI.

Número máximo de lotes a que los empresarios podrán licitar: Todos.  
La oferta debe realizarse para el lote completo.

**3.- Ampliación a un número mayor de unidades por la baja de adjudicación:** SI

**4.- Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato:**

Corresponde a la Jefatura de unidad del Almacén de Víveres de la Cocina Central, la supervisión y seguimiento de la contratación realizando las funciones siguientes:

- Controlar la ejecución del contrato para constatar que el contratista cumple sus obligaciones de ejecución en los términos acordados en el contrato.
- Promover las reuniones que resulten necesarias al objeto de solucionar cualquier incidente que surja en la ejecución del objeto del contrato.
- Dar al contratista las instrucciones oportunas para asegurar el efectivo cumplimiento del contrato en los términos pactados, que serán inmediatamente ejecutivas en cuanto puedan afectar a la seguridad de las personas o cuando la demora en su aplicación pueda implicar que devengan inútiles posteriormente en función del desarrollo de la ejecución del contrato; en los demás casos, y en caso de mostrar su disconformidad el adjudicatario, resolverá sobre la medida a adoptar el órgano de contratación, sin perjuicio de las posibles indemnizaciones que puedan proceder.
- Custodiar los bienes entregados hasta la recepción formal de los mismos.
- Determinar si la prestación realizada por el contratista se ajusta a las prescripciones establecidas para su ejecución y cumplimiento.
- Requerir, en su caso, la subsanación de los defectos observados o que proceda a un nuevo suministro de conformidad con lo pactado.
- Verificar el efectivo cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario en materia social, fiscal y medioambiental, y en relación con los subcontratistas si los hubiera, así como el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato que supongan la aportación de documentación o la realización de trámites de tipo administrativo.
- Proponer la imposición de penalidades por incumplimientos contractuales.
- Informar en los expedientes de reclamación de daños y perjuicios que haya suscitado la ejecución del contrato.
- Reclamar al contratista la reposición de los que resulten inadecuados o la reparación de los mismos si fuese suficiente.
- Comunicar al Servicio de Contratación, con una antelación de tres meses a la finalización del contrato la oportunidad de la prórroga del contrato, en orden a su tramitación y acuerdo por el órgano de contratación.
- El responsable del contrato ha designado a los responsables del Almacén de Víveres como encargados del seguimiento operativo y ejecución del contrato, que velarán por la su correcta ejecución.

**5.- Presupuesto base de licitación y crédito en que se ampara:**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258216279764363655405**

Tipo de presupuesto: (máximo determinado/máximo estimado)

Presupuesto.

Base imponible: 663.868,76.- euros

Importe del I.V.A.: 64.889,48.- euros (IVA 21%, 10% y 4%).

Importe total: 728.758,24.- euros

ANUALIDAD	IMPORTE
2022 (8 meses)	85.838,83
2023 (4 meses)	42.919,41

## 6.- Presupuesto base de licitación de los lotes.

LOTE Nº	DESCRIPCION	BASE IMPONIBLE	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
1	CONSERVAS, BEBIDAS Y VARIOS	487.623,29	54.105,91	541.729,20
2	ACEITES	62.229,15	6.222,92	68.452,07
3	PAN CONGELADO	37.321,02	1.492,84	38.813,86
4	PAN FRESCO	76.695,30	3.067,81	79.763,11
<b>TOTAL</b>	<b>PROD.ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS</b>	<b>663.868,76</b>	<b>64.889,48</b>	<b>728.758,24</b>

La cantidad anual indicada es el consumo estimado y no supone un compromiso cierto de consumo. Los consumos finales dependerán de las necesidades del Hospital.

El contrato se adjudicará por los precios unitarios de los productos objeto del mismo. El presupuesto base de licitación se considera el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración y los precios ofertados por los licitadores no podrán superar los precios unitarios indicados en el presupuesto base de licitación de cada lote (importe máximo de licitación de cada lote), quedando excluida la oferta cuyo importe sea superior al importe de licitación de cada lote.

Se podrán ofertar precios superiores en las posiciones del lote, siempre que el total no supere el importe de licitación del lote, pues de superarlo quedaría excluido.

## 7.- Valor estimado del contrato (101 LCSP): 2.124.380,04 .-euros.

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado: Base imponible de licitación, más las prórrogas previstas, más las modificaciones del contrato previstas sin impuesto valor añadido.

En suministros con determinación del precio mediante precios unitarios, posibilidad de incrementar el número de unidades hasta el 10 por 100 del precio del contrato: NO.

## 8.- Contrato sujeto a regulación armonizada: SI

## 9.- Habilitación empresarial o profesional precisa para la realización del contrato. Sí

Tipo (Para cada uno de los lotes): Certificado de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258216279764363655405**

## 10.- Solvencia económica, financiera y técnica.

### 10.1.- Acreditación de la solvencia económica y financiera: *Artículo 87.1a) de la LCSP:*

Criterios de selección: Los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocios, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos, deberá ser por un importe igual o superior a 3.186.570,06.- euros, IVA excluido, y se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito.

Distribución por lote:

LOTE Nº	DESCRIPCION	Solvencia económica y financiera
1	CONSERVAS, BEBIDAS Y VARIOS	2.340.591,81
2	ACEITES	298.699,92
3	PAN CONGELADO	179.140,90
4	PAN FRESCO	368.137,44
<b>TOTAL</b>	<b>PROD.ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS</b>	<b>3.186.570,06</b>

*Si por razones justificadas el licitador no está en condiciones de presentar la documentación solicitada, podrá acreditar su solvencia mediante:*

- *Artículo 87.1.c) de la LCSP:*

Criterios de selección:

Patrimonio neto al cierre del último ejercicio económico para el que esté vencida la obligación de aprobación de cuentas anuales por importe igual o superior a una anualidad del presupuesto máximo de licitación.

Los licitadores, en ambos casos, deberán acreditar esta solvencia con la presentación de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil.

Cuando por una razón válida, el operador económico no esté en condiciones de presentar las referencias solicitadas por el órgano de contratación, se le autorizará a acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que el poder adjudicador considere apropiado.

### 10.2 Acreditación de la solvencia técnica:

- *Artículo 89.1 de la LCSP, apartado/s a) y f):*

Criterios de selección:

**a)** Relación de los principales suministros realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, durante los tres últimos años, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos.

Los suministros efectuados se acreditarán mediante la presentación de un mínimo de tres certificados dentro de los últimos tres años, indicando importes, expedidos o visados por el órgano competente y cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución deberá ser igual o superior a 464.708,13.- euros, IVA excluido.

Distribución por lote:



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258216279764363655405**

LOTE Nº	DESCRIPCION	Solvencia técnica
1	CONSERVAS, BEBIDAS Y VARIOS	341.336,31
2	ACEITES	43.560,41
3	PAN CONGELADO	26.124,71
4	PAN FRESCO	53.686,71
<b>TOTAL</b>	<b>PROD.ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS</b>	<b>464.708,13</b>

f) Certificación establecida por institutos o servicios oficiales u homologados encargados del control de calidad y que acrediten la conformidad de artículos bien identificados con referencia a ciertas especificaciones o normas.

Criterios de selección: Certificación ISO 9001 o equivalente.

*Si por razones justificadas documentalmente (ausencia de actividad en todos o alguno de los cinco últimos ejercicios fiscales) un empresario no puede facilitar la declaración exigida, en los párrafos anteriores, la acreditará mediante todos y cada uno de los siguientes medios:*

- *Artículo 89.1.b) del LCSP:* Indicación del personal técnico o unidades técnicas, integradas o no en la empresa, de los que se disponga para la ejecución del contrato, especialmente los encargados del control de calidad.

Criterios de selección: Declaración responsable.

- *Artículo 89.1.c) del LCSP:* Descripción de las instalaciones técnicas, de las medidas empleadas para garantizar la calidad y de los medios de estudio e investigación de la empresa.

Criterios de selección: Declaración responsable.

- *Artículo 89.1.f) del LCSP:* Certificaciones establecidas por institutos o servicios oficiales u homologados encargados del control de calidad y que acrediten la conformidad de artículos bien identificados con referencia a ciertas especificaciones o normas.

Criterios de selección: Certificación ISO 9001 o equivalente.

**11.- Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios: NO.**

**12.- Procedimiento de adjudicación.**

Tramitación anticipada: NO

Tramitación: ordinaria

Procedimiento: abierto

Pluralidad de criterios de adjudicación: SI

**13.- Criterios objetivos de adjudicación del contrato.** Los criterios que se han considerado los idóneos para valorar las ofertas son de carácter objetivo, desglosando los que se relacionan con los costes y otros relacionados con las funcionalidades o especificaciones técnicas de los productos y equipos necesarios:

**13.1.- Criterio precio..... hasta 70 puntos**

La asignación de puntos se efectuará proporcionalmente a la oferta económica de los licitadores, de acuerdo con la siguiente fórmula:



$$P = 70 \times ((A-B) / (A-C)) ^ (1/6)$$

Siendo: A=Precio de licitación

B=Oferta a valorar

C=Oferta más baja

El criterio "precio", será tomado en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de ofertas desproporcionadas o anormalmente bajas. A tal efecto, se considerará en principio, como desproporcionada o normalmente baja:

Si se presenta un solo proveedor: Si su proposición es inferior al presupuesto base de licitación en más de veinticinco unidades porcentuales.

Si se presentan varias ofertas: Toda proposición cuya baja, en el precio, exceda en 10 unidades, por lo menos, a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas, sin perjuicio de que el Órgano de Contratación, previa solicitud de información a todos los licitadores supuestamente comprendidos en baja anormal y el asesoramiento técnico correspondiente, pueda apreciar que la proposición es susceptible de un normal cumplimiento.

### 13.2.- Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor..... hasta 30 puntos

#### 13.2.1.- Memoria Técnica.....hasta 10 puntos.

El objeto de esta memoria técnica será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la posterior evaluación y control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria.

La puntuación de la memoria técnica se hará atendiendo a lo siguiente:

CRITERIO SUBJETIVO: EVALUACION MEMORIA TECNICA.	PUNTUACION MAXIMA 10 PUNTOS
Excelente: La memoria técnica supera ampliamente al resto de las memorias presentadas y aporta mejoras significativas que hacen superar claramente al resto de las ofertas.	10 PUNTOS
Notable: La memoria técnica está por encima de la media del resto de ofertas. Y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.	7 PUNTOS
Suficiente ; La memoria técnica se ajusta a lo exigido en el pliego y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.	5 PUNTOS
No aporta: La memoria técnica está incompleta o insuficientemente detallada.	0 PUNTOS

#### 13.2.2 Calidad de los Productos.....hasta 20 puntos.

Tal y como se indica en el Pliego de Prescripciones técnicas, a efectos de valoración de las ofertas, los licitadores estarán obligados a la presentación de muestras para su valoración. El Servicio de Almacén de Víveres se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el



que debe entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas en la memoria técnica, se presentará como muestra una única pieza de cada artículo.

La puntuación asignada a este criterio se hará atendiendo a lo siguiente;

- Excelente: 20 puntos. La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y supera claramente la calidad del resto de las ofertas
- Notable: 10 puntos. La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos
- Suficiente: 5 puntos. La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos

#### **14.- Documentación técnica a presentar en relación con los criterios objetivos de adjudicación del contrato:**

La documentación acreditativa del cumplimiento de estos criterios se incluirá en el sobre 3.

#### **15.- Admisibilidad de variantes.** Procede: NO

#### **16.- Garantía definitiva.**

Procede: SI

Importe: 5 por 100 del precio final ofertado, I.V.A. excluido.

#### **17.- Entrega del suministro y facultades de la Administración.**

Lugar de entrega de los bienes: Almacén de Víveres.

Modo de ejercer la vigilancia y comprobación por parte de la Administración: Una vez entregados, el Almacén de Víveres, revisará la integridad y el cumplimiento del material solicitado en cuanto a cantidad y referencias, caducidades y también la calidad de los materiales entregados salvo vicios ocultos.

#### **18.- Plazo de ejecución.**

Total: 12 meses

Parciales:

Recepciones parciales: SI

Las recepciones parciales: SI

Procede la prórroga del contrato: SI

Duración máxima del contrato incluidas las prórrogas: 36 meses.

**19.- Condiciones especiales de ejecución del contrato:** Las condiciones especiales de ejecución del presente procedimiento se solicitarán para dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 2/2011, de 4 de marzo de Economía sostenible, así como para la mejora de los valores medioambientales y una gestión racional de los recursos naturales. El licitador presentará un compromiso de mantener o mejorar los valores medioambientales que pueden verse afectados por la ejecución del contrato.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258216279764363655405**

## 20.- Penalidades.

Por demora: 0,60 euros por cada 1.000 euros de precio, al día, IVA excluido.

Por incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato:

En el supuesto de incumplimiento por parte del adjudicatario, el HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN, podrá imponer una penalidad del 30% sobre el valor de los bienes no entregados.

Adicionalmente en caso de necesidad el Hospital podrá adquirir directamente los bienes no suministrados a otro proveedor, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen, entendiéndose por gasto la diferencia entre el precio adjudicado y el precio del proveedor alternativo.

Todo ello sin perjuicio que en los incumplimientos parciales la Administración opte por la resolución del contrato en lugar de las penalidades, de acuerdo con el artículo 192 del LCSP.

Todos los gastos en que incurra el Hospital, junto con el incremento indicado, podrán ser detraídos de las facturas pendientes de tramitar y/o posteriores en su caso. Las penalidades se harán efectivas, mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista.

Los incumplimientos en los que incurran los contratistas quedarán debidamente reflejados en todos los certificados de suministros que emita el Hospital respecto de la anualidad en la que los mismos se realicen.

Por ejecución defectuosa del contrato. En este supuesto se ejecutarán las penalidades que se detallan más abajo, según la gravedad del incumplimiento y sin perjuicio de la obligación de resarcimiento de los daños y perjuicios que se hubieran ocasionado y de la facultad del órgano de contratación de resolución del contrato.

Se establece una penalidad económica al adjudicatario en la siguiente proporción:

- \* Por cada falta leve al mes: penalización del 0,5 % del importe adjudicado
- \* Por cada falta grave al mes: penalización del 1 % del importe adjudicado
- \* Por cada falta muy grave al mes: penalización del 1,5 % del importe adjudicado

Los incumplimientos a efectos del presente régimen de penalidades serán los siguientes:

### Leves:

- El incumplimiento en el deber de comunicar incidencias surgidas en el suministro, en el plazo de 24 horas desde que fueran conocidas por el adjudicatario.
- Las desconsideraciones, faltas de atención o de respeto del personal empleado por el adjudicatario.
- Las actuaciones u omisiones del personal empleado por el adjudicatario en orden a su uniformidad, aseo personal y puntualidad.
- Incumplimiento de los plazos de respuesta o entrega de los productos objeto del contrato.
- Cualquier incumplimiento contractual referido a defectos en la ejecución del suministro y que no deba considerarse como grave o muy grave.

### Graves:

- Cualquier incumplimiento de las condiciones de prestación del suministro establecidas en los pliegos que regulan el presente contrato, con riesgo o daño grave para terceros o para el



correcto funcionamiento del Hospital.

- Obstrucción a las tareas inspectoras del responsable del contrato designado por el Hospital, o desobediencia a las instrucciones recibidas.
- Incurrir en cuatro incumplimientos leves en el plazo de dos meses.
- Incumplimiento de las instrucciones del Hospital sobre entregas y recogidas de mercancías.
- No aportar la documentación, registros e informes que se les soliciten.

### **Muy graves:**

- La desobediencia reiterada a las órdenes escritas del Hospital relativas a la prestación del suministro. Por reiteración se entenderá el incumplimiento de tres o más órdenes.
- El incumplimiento de las obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo.
- La interrupción injustificada del servicio por más de 24 horas, siempre que no sea por causa de fuerza mayor.
- La realización de tres infracciones graves en el plazo de dos meses.
- Incumplimiento de la legislación alimentaria o de la normativa que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.
- Incumplimientos en la formación del personal a su cargo.
- Fraude, falsedad, abuso de confianza y deslealtad en la forma de prestación del servicio.
- La violación de la confidencialidad de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato.
- La falsedad comprobada de informes o datos relevantes para la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato.
- Incumplimiento de las instrucciones del Hospital en relación a seguridad e higiene alimentaria.
- Incumplimiento o menoscabo de las características técnicas de los productos ofertados por el adjudicatario para el contrato.

La penalidad se aplicará durante el periodo que dure el incumplimiento y deberá guardar la debida proporcionalidad, atendiendo en todo caso a los siguientes criterios:

- La existencia de intencionalidad.
- La naturaleza de los perjuicios causados.
- La reincidencia.

En todo caso, el importe global de las penalidades impuestas no excederá del 10% del presupuesto del contrato.

### **Procedimiento de Sanción:**

Cualquier infracción o incumplimiento del contrato será comunicado al adjudicatario mediante la correspondiente Acta de incidencia.

El adjudicatario, frente al Acta de Incidencia, podrá presentar alegaciones ante la Dirección de Gestión del HGUGM, en el plazo de 10 días naturales.

Transcurrido este plazo la Dirección aplicará, mediante resolución, la penalidad prevista en este pliego, si hubiera lugar a ello, en función de la calificación definitiva del incumplimiento.

El importe de la sanción será descontado al adjudicatario de las facturas pendientes o futuras.

Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: La administración podrá



optar indistintamente por la resolución del contrato o por la imposición de una penalidad del 10% del precio del contrato IVA excluido.

Por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral: Las establecidas en el artículo 192 de la LCSP.

## 21.- Modificaciones previstas del contrato: SI.

Se prevén modificaciones del contrato en tanto en cuanto la demanda asistencial así lo requiera y puede producirse una oscilación que consideramos no superior al 20 por ciento y que puede afectar al número de productos solicitados o a la fecha de finalización del contrato

## 22.- Revisión de precios.

Procede: NO

Índice oficial / Fórmula:

Método o sistema para la aplicación del índice de revisión

## 23.- Información sobre el contrato cuyo carácter confidencial debe respetar el contratista:

De conformidad con lo establecido en el artículo 133 de la LCSP, las empresas licitadoras tendrán que indicar motivadamente, de forma expresa y precisa, mediante memoria o informe técnico razonado, suscritos ambos por técnico competente, qué información o documentos presentados referidos a secretos técnicos o comerciales y aspectos confidenciales de las ofertas, conforme los criterios establecidos por el Tribunal de Justicia de la Unión Europea sobre el alcance de confidencialidad del "know-how" o secretos empresariales cuya difusión a terceros pueda ser contraria a sus intereses comerciales legítimos, perjudicar la leal competencia entre las empresas del sector o bien estén comprendidas en las prohibiciones establecidas en la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme a su parecer, son constitutivos de ser considerados confidenciales, y en el caso, de estar sometida la información al régimen de Propiedad Intelectual o de Propiedad Industrial, además, deberán aportarse las referencias acreditativas de su inscripción y reconocimiento en los correspondientes registros. Por ello, **NO SERÁN ADMISIBLES DECLARACIONES GENÉRICAS DE CONFIDENCIALIDAD**. Además de la justificación anteriormente referida, esta circunstancia también deberá reflejarse claramente (sobreimpresa, al margen o de cualquier otra forma) en el propio documento señalado como tal. **DE NO APORTARSE ESTA DECLARACIÓN, SE CONSIDERARÁ QUE NINGÚN DOCUMENTO O DATO POSEE DICHO CARÁCTER.**

## 24.- Partida presupuestaria: 22105.

## 25.- Código C.P.V.:

DESCRIPCION	CPV		
CONSERVAS	44618420-5, 15241400-3, 815331420-7,	15332400-8	
BEBIDAS	15982000-5, 15930000-6, 15941000-6		
LEGUMBRES, ARROZ, PASTA, PURÉS	03212000-0, 15312100-9, 15850000-1		
CAFÉ, INFUSIONES, AZÚCAR, MERMELADA, SALSAS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	15871200-6, 15871260-4, 15871273-8,	15860000-4, 15332230-5	
DIETÉTICOS Y DESHIDRATADOS	03211000-3, 15332270-7, 24911000-3		
GALLETAS, PAN Y BOLLERÍA INDUSTRIAL	15820000-2, 15811100-7		
ACEITES VEGETALES	15411110-6, 15411100-3		

Persona responsable del contrato

Nombre : Subdirector de Gestion y SSGG





Hospital General Universitario  
Gregorio Marañón



Email : [Javier.alvarez.pastor@salud.madrid.org](mailto:Javier.alvarez.pastor@salud.madrid.org)

Teléfono : 91-5866643

Madrid, 5 de enero de 2022

El Subdirector de Gestión y  
Servicios Generales

Fdo.: Javier Alvarez Pastor



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258216279764363655405**