

A/SUM-046997/2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA, REPOSTERÍA, AGUA MINERAL Y OTRAS BEBIDAS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO CON CRITERIO PRECIO.

ÍNDICE:

1. OBJETO DEL CONTRATO	2
2. LOTES Y SUS CARACTERÍSTICAS	3
2.1. LOTE Nº 1: BOLLERÍA Y REPOSTERÍA	3
2.2. LOTE Nº 2: AGUA MINERAL Y OTRAS BEBIDAS	5
3. ESTIMACIÓN CONSUMOS (VER ANEXO I)	9
4. FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS	9
5. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	10
6. NORMATIVA	12
7. ANEXO I	13



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación:

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de productos de bollería, repostería, agua mineral y otras bebidas, para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés. Para su adjudicación se ha dividido en dos lotes.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos de cada lote.

Todos los artículos se ofertarán amparados bajo una marca comercial o, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante. En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.

Los artículos serán entregados con una caducidad de al menos dos tercios de su vida útil.

Los productos se presentarán en envases adecuados, ajustándose a lo establecido en la normativa vigente en cada momento.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS:

La información del etiquetado de los productos cumplirá la normativa vigente en cada momento y contendrá:

- Denominación del producto: Será la denominación prevista para cada producto en las disposiciones que le sean de aplicación.
- Categoría comercial (si procede).
- Lista de ingredientes: irá precedida de la leyenda "ingredientes", o de una mención apropiada que incluya tal palabra, que estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos y ajustándose a lo especificado en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

No precisarán lista de ingredientes, los productos constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de (si procede).

- Contenido neto.
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fecha de envasado.
- Instrucciones para la conservación del producto.
- Modo de empleo (en su caso).
- Composición nutricional.



- Identificación de la empresa: El nombre o la razón social, o la denominación del fabricante, envasador o vendedor, y en todo caso, su domicilio.
- Lote de envasado.

En el caso de las conservas:

- Identificación de la empresa elaboradora (conservera), origen y, cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote 1	BOLLERÍA Y REPOSTERÍA
Lote 2	AGUA MINERAL Y OTRAS BEBIDAS

En el Anexo I se especifican los distintos productos incluidos en cada lote y los consumos anuales estimados.

En aquellos productos en los que se admite que el producto ofertado tenga un peso o un volumen aproximado al indicado, la empresa adjudicataria se comprometerá a mantener durante toda la duración del contrato, y su posible prórroga, el formato que comunique que va a utilizar, salvo que el órgano de contratación autorice expresamente su sustitución. Por ejemplo, si en el pliego se indica que se admite una presentación de aproximadamente 3 Kg, y la empresa adjudicataria comunica que servirá una presentación de 3,100 kg, la deberá mantener durante todo el contrato y su posible prórroga.

En el anexo I se especifica el formato de presentación admitido para cada producto. No serán aceptadas las ofertas que no se ajusten al peso y volumen indicado para cada uno de los productos.

2.1. LOTE Nº 1: BOLLERIA, REPOSTERIA

2.1.1. CEREALES

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efectos del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- Cereales maíz crujiente sin gluten. Son los destinados a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales particulares de



las personas con intolerancia al gluten (que padecen la enfermedad celíaca). Paquete 250 gr aproximadamente.

- Cereales maíz tostado bajos en azúcar: Producto alimenticio empaquetado derivado del maíz, en forma de copo. El porcentaje de azúcar no podrá superar los 10 gr cada 100. Paquete de 1.200 gr aproximadamente.

2.1.2. BOLLERIA INDUSTRIAL

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Tipos de bollería: bollería ordinaria sin relleno ni guarnición y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efectos del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- Conchas con chocolate: Producto de bollería elaborado con harina de trigo, huevo, leche y azúcar, cubierto por un lado de una capa de chocolate. Envasadas individualmente. Caja de 1.700 gr aproximadamente.
- Conchas con chocolate sin azúcar: Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados sin azúcar. Envasadas individualmente. Caja de 1.700 gr aproximadamente.
- Magdalenas tipo valenciana con azúcar: Producto de bollería, elaborado con harina de trigo, azúcar, aceite de girasol, huevo. Envasadas individualmente. Caja de 1.700 a 2.000 gr aproximadamente,
- Magdalenas tipo valencianas sin azúcar: Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados sin azúcar. Envasadas individualmente. Caja de 1.700 a 2.000 gr aproximadamente,
- Magdalenas sin gluten: Son las destinadas a una alimentación especial elaboradas con harinas indicadas para las alergias al gluten. Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparadas y/o procesadas para satisfacer las necesidades nutricionales particulares de las personas con intolerancia al gluten (que padecen la enfermedad celíaca). Envasadas individualmente. Paquete de 200 gr aproximadamente.



2.1.3. GALLETAS

Las galletas son los productos elaborados, fundamentalmente, por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios (cacao y derivados, productos lácteos y huevos u ovoproductos) 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, con una humedad máxima del 6% para galletas simples y un máximo del 10% para las galletas cubiertas o rellenas

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efectos del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- Galleta tipo María. Pack individual de 4 unidades aproximadamente: Elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten. Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado. Pack individual 4 unidades aproximadamente
- Galleta tipo María sin azúcar. Pack individual de 4 unidades aproximadamente: Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados sin azúcar.
- Galleta tipo María sin gluten. Pack 200 gr aproximadamente: Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales particulares de las personas con intolerancia al gluten (que padecen la enfermedad celíaca).
- Galletas saladas bote. Galletas de aperitivo. Bote de aproximadamente 350 gr.

2.2 LOTE Nº 2: AGUA MINERAL Y OTRAS BEBIDAS.

Dadas las necesidades y características de nuestro centro, **los envases de bebida tipo “brik” deberán tener tapón de rosca.**

2.2.1. AGUA MINERAL.

Es aquella que se comercializa envasada y que cumple las especificaciones que la normativa reguladora establece para cada tipo de agua.



Aguas minerales naturales: Aquellas bacteriológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten de un manantial en uno o varios puntos de alumbramiento, naturales o perforados.

Estas pueden distinguirse claramente de las restantes aguas potables:

a) Por su naturaleza, caracterizada por su contenido en minerales, oligoelementos y otros componentes y, en ocasiones, por determinados efectos.

b) Por su pureza original.

Estas características deberán ser conservadas intactas, dado el origen subterráneo del agua, mediante la protección del acuífero contra todo riesgo de contaminación.

La composición, la temperatura y las restantes características esenciales del agua mineral natural deberán mantenerse constantes, dentro de los límites impuestos por las fluctuaciones naturales. En concreto, no deberán verse afectadas por posibles variaciones del caudal del manantial. Se entenderá por composición constante la permanencia del tipo de mineralización, característica determinada por los componentes mayoritarios y, en su caso, por aquellos otros parámetros que caractericen el agua.

No deberán presentar ningún defecto de olor, sabor, color, turbidez o sedimentos, ajenos a las características propias de cada agua.

Deberán cumplir las especificaciones microbiológicas, parasitológicas, químicas y de pureza prevista en la normativa vigente que regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas.

ENVASADO:

El proceso de envasado y los envases deberá cumplir los siguientes requisitos:

a) Relativos al proceso de envasado: Tanto la propia operación de envasado y cierre como el lavado, aclarado e higienización o esterilización previa de los envases, recuperables o no se efectuará siempre mediante sistemas automáticos, procedimientos acordes con las buenas prácticas de fabricación. En cualquier caso, los envases se fabricarán o tratarán de forma que se evite la alteración de las características bacteriológicas y químicas de las aguas.

b) Relativo a los envases: Los envases recuperables y no recuperables fabricados o almacenados fuera de la misma industria de envasado de agua y en los otros supuestos de envases, tendrán que someterse a un proceso de tratamiento que garantice su limpieza externa e interna y su higienización o esterilización industrial interna.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesa:**

- Agua mineral sin gas botella 0,33 litros aproximadamente.



2.2.2. BEBIDAS REFRESCANTES

Se entiende por bebida refrescante la preparada con agua potable y los ingredientes y demás productos autorizados por la Reglamentación Técnico Sanitaria correspondiente a estos productos, adicionada o no de anhídrido carbónico.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- Refresco de cola sin cafeína y sin azúcar. Botella 2 litros aproximadamente.
- Refresco de limón sin gas. Botella de 1,5 litros aproximadamente.
- Refresco de naranja sin gas. Botella de 1,5 litros aproximadamente.

2.2.3. ZUMOS Y NECTAR

1. *Zumo de frutas*: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

Cuando los zumos se obtengan a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, no se incorporarán en el zumo partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel.

2. *Néctar*: El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se haya obtenido por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel. Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- *Zumo frutas manzana sin azúcar*. Brick 1 litro aproximadamente tapón rosca.
- *Néctar de melocotón sin azúcar*. Brick 1 litro aproximadamente tapon rosca.
- *Néctar de naranja sin azúcar*. Brick 1 litro aproximadamente tapon rosca.



2.2.4. SIDRA

Sidra es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto. Su graduación adquirida será superior a 4 grados.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. A efectos de este pliego interesan:

- *Sidra natural*: Se denomina sidra natural a la sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente. Su graduación alcohólica será superior a 4 grados. Botella 75 cl aproximadamente
- *Sidra sin alcohol*: Bebida obtenida del mosto de la manzana cuyo contenido alcohólico se encuentra ubicado entre el 0% y 0,9%. Botella 75 cl aproximadamente

2.2.5. VINO

Vino: Es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica total o parcial de uva fresca estrujada o no, o de mosto de uva.

Tipos de vinos:

Vino Blanco: es el procedente de mosto de uva blanca, o de uva tinta con pulpa no coloreada, habiéndose evitado en este caso la difusión en los mostos de la materia colorante contenida en los hollejos

Vino Tinto: es el procedente de mostos obtenidos de uvas tintas con el adecuado proceso de elaboración para conseguir la difusión de la materia colorante contenida en el hollejo. Se llaman vinos tintos de doble pasta de alta riqueza en materias colorantes y extracto los procedentes de variedades de uvas de hollejo muy tinto o de uvas de pulpa tinta en los que se consigue la difusión en el vino de la mayor parte del color de los hollejos propios o añadidos y de la pulpa.

Vinos especiales: son los de composición particular cuyas características organolépticas provienen de la uva, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas para cada clase.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- Vino Tinto. Brick 1 litro aproximadamente.



- Vino Blanco. Brick 1 litro aproximadamente
- Vino de Jerez seco. Botella 75 cl aproximadamente

2.2.6. BRANDY

Bebida espirituosa regulada normativamente, que, al objeto de este pliego, se utilizará en labores culinarias.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesa:**

- Brandy. Botella de 75 cl aproximadamente.

3.- ESTIMACION CONSUMOS (VER ANEXO I)

Las cantidades estimadas de consumo se han calculado en base a los datos históricos, y no suponen un compromiso de consumo futuro por parte del Hospital, el cual dependerá de la actividad del mismo.

4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre una **“Ficha Técnica”** en castellano, **identificada con el número de partida del artículo ofertado indicado en el lote**. Las fichas **irán en el mismo orden recogido en el pliego y se acompañarán de un índice numerado**. Con independencia de que algunos productos deban tener alguna información añadida por sus propias características y normativa, las fichas deberán contener al menos la siguiente información:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica, ...). En los productos que proceda, características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y n° de registro sanitario en su caso. El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado,



almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.

- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: Respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido, el peso neto, nº de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.).

La forma de presentación deberá ajustarse a lo indicado en el Anexo I. Para aquellos productos en los que en el pliego se admite un peso o volumen aproximado, se deberá indicar qué presentación se oferta, al objeto de garantizar que se aproxima al valor indicado.

- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiezado, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**, acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación. Se deberá aportar en el sobre.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar **certificada según la norma ISO 9001:2015** o equivalente y deberá aportar justificante de la existencia de un **seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales** por importe igual o superior al importe del valor estimado del lote adjudicado, debiendo estar vigente durante el plazo de duración del mismo contrato.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario José Germain.

Condiciones de Entrega del suministro:

Horario de entrega: Los artículos contemplados en el presente pliego deberán entregarse en el almacén – Pabellón Multiusos del Hospital Universitario José Germain DE LUNES A VIERNES EN DIAS LABORABLES en horario de 10:00 a 13:00 h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén del Hospital en el plazo máximo de tres días, contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega, salvo que se tratara de pedidos realizados con motivo de eventualidades o urgencias, cuyo plazo máximo de entrega será



de 12 horas.

Las entregas se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario José Germain. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario José Germain no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida de forma inmediata.

Las cantidades estimadas en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá, a la mayor brevedad posible, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

Condiciones para el Transporte:

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierres, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.



El adjudicatario garantizara que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados, deberán contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

6.-NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

Leganés, a 29 de noviembre de 2021

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL

EL DIRECTOR GERENTE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación:

ANEXO I

LOTE 1	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
BOLLERIA Y REPOSTERIA	1	CEREALES MAIZ CRUIENTE SIN GLUTEN 250 GRAMOS	PAQUETE 250 GRAMOS APROXIMADAMENTE	15	UN
	2	CEREALES MAIZ TOSTADO BAJO EN AZUCAR	PAQUETE 1200 GRS APROXIMADAMENTE	300	KG
	3	CONCHAS CON CHOCOLATE ENVASE INDIVIDUAL	CAJA DE 1.700 GRS APROXIMADAMENTE	300	KG
	4	CONCHAS CON CHOCOLATE SIN AZUCAR ENVASE INDIVIDUAL	CAJA DE 1.700 GRS APROXIMADAMENTE	150	KG
	5	GALLETA TIPO MARIA PACK 4 UD	PACK INDIVIDUAL 4 UNIDADES APROXIMADAMENTE	45.000	UN
	6	GALLETA TIPO MARIA S/AZUCAR PACK 4 UD	PACK INDIVIDUAL 4 UNIDADES APROXIMADAMENTE	35.000	UN
	7	GALLETA TIPO MARIA SIN GLUTEN 200GR	PAQUETE 200GR APROXIMADAMENTE	100	UN
	8	GALLETAS SALADAS BOTE 350GR	BOTE 350 GR APROXIMADAMENTE	250	UN
	9	MAGDALENAS VALENCIANA CON AZUCAR ENVASE INDIVIDUAL	CAJA DE 1.700 A 2.000 GRS APROXIMADAMENTE	150	KG
	10	MAGDALENAS VALENCIANAS SIN AZUCAR ENVASE INDIVIDUAL	CAJA DE 1.700 A 2.000 GRS APROXIMADAMENTE	120	KG
	11	MAGDALENAS SIN GLUTEN PAQUETE 200GR ENVASE INDIVIDUAL	PAQUETE 200 GR APROXIMADAMENTE	100	UN
LOTE 2	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AGUA MINERAL Y OTRAS BEBIDAS	1	BRANDY 75CL	BOTELLA 75CL APROXIMADAMENTE	36	UN
	2	AGUA MINERAL SIN GAS BOTELLA 0,33 LITROS	BOTELLA 0,33 LITROS APROXIMADAMENTE	2.000	UN
	3	REFRESCO DE COLA S/CAFEINA S/AZUCAR 2L	BOTELLA 2 LITROS APROXIMADAMENTE	517	UN
	4	REFRESCO DE LIMON S/GAS 1,5L	BOTELLA DE 1,5 LITROS APROXIMADAMENTE	143	UN
	5	REFRESCO DE NARANJA S/GAS 1,5L	BOTELLA DE 1,5 LITROS APROXIMADAMENTE	230	UN
	6	SIDRA SIN ALCOHOL BOTELLA 75CL	BOTELLA 75CL APROXIMADAMENTE	108	UN
	7	SIDRA NATURAL BOTELLA 75CL	BOTELLA 75CL APROXIMADAMENTE	60	UN
	8	VINO BLANCO	BRICK 1 LITRO APROXIMADAMENTE	1.150	LITRO
	9	VINO JEREZ SECO BOTELLA 75CL	BOTELLA 75CL APROXIMADAMENTE	72	UN
	10	VINO TINTO	BRICK 1 LITRO APROXIMADAMENTE	72	LITRO
	11	NECTAR DE MELOCOTON SIN AZUCAR	BRICK 1 LITRO APROXIMADAMENTE TAPON ROSCA	12.840	LITRO
	12	NECTAR DE NARANJA SIN AZUCAR	BRICK 1 LITRO APROXIMADAMENTE TAPON ROSCA	12.840	LITRO
	13	ZUMO FRUTAS MANZANA SIN AZUCAR	BRICK 1 LITRO APROXIMADAMENTE TAPON ROSCA	2.675	LITRO