

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitía comprobar el original

A/SUM-047027/2021

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
LEGUMBRES, ARROZ, QUINOA, ACEITES VEGETALES, MARGARINAS, SALSAS,
LIOFILIZADOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS PARA EL HOSPITAL
UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS, MADRID**

INDICE:

1.-OBJETO DEL CONTRATO.....	2
2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS	3
2.1 LOTE 1: LEGUMBRES, ARROZ Y QUINOA.....	3
2.2 LOTE Nº 2: ACEITES VEGETALES Y MARGARINAS	5
2.3 LOTE Nº 3: SALSAS, LIOFILIZADOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	7
3.- ESTIMACION CONSUMOS (VER ANEXO I)	9
4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS.....	9
5.- CONDICIONES DE EJECUCION 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 legumbres, arroz, quinoa, aceites vegetales, margarinas, salsas, liofilizados, especias y condimentos para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés. Para su adjudicación se ha dividido en tres lotes.

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

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.

2. LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

Nº LOTE	DESCRIPCION
LOTE Nº 1	LEGUMBRES, ARROZ Y QUINOA
LOTE Nº 2	ACEITES VEGETALES Y MARGARINAS
LOTE Nº 3	SALSAS, LIOFILIZADOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS

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: LEGUMBRES, ARROZ Y QUINOA.

Sólo se ofertarán productos de la categoría extra.

ENVASADO:

Se ajustará a la normativa vigente en cada momento.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener solamente granos de la misma calidad y tipo comercial; prohibiéndose, de manera expresa, las mezclas de calidades y tipos comerciales diferentes.

Los envases y embalajes, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación



(bien sea orgánica e inorgánica).

- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz.
- Se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos

2.1.1. LEGUMBRES

DEFINICIONES, DENOMINACIONES Y CARACTERÍSTICAS

Las semillas (granos) secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (el grano entero desprovisto de la totalidad de su película exterior), con los cotiledones unidos o separados, destinadas al consumo humano.

Las legumbres serán de la categoría extra, estarán enteras, sanas (exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos), limpias, no sobrepasarán en restos de plaguicidas los límites contenidos en la legislación vigente, y estarán exentas de olores y/o sabores extraños.

Contenido de humedad para cada una de las especies consideradas:

Especies	Máximo de humedad/Porcentaje
Alubias o judías	17%
Lentejas	15%
Garbanzos	14 %

Calibrado:

Para cada una de las especies, los calibres mínimos serán los siguientes:

- Alubia o judía: 5 mm.
- Lentejas: 3 mm.
- Garbanzos: 5 mm.

Alubias o judías

Procedentes de las especies *Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wüd (judía de España).

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:**

- Alubia blanca riñón extra. Paquete de 1 kg aproximadamente.



- Judía blanca cocida extra. Lata de 3 kg aproximadamente.
- Judía pinta extra. Paquete de 1 kg aproximadamente.

Lentejas

Procedentes de la especie *Lens sculenta* Moench.

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:**

- Lentejas pardina extra. Paquete de 1 kg aproximadamente.

Garbanzos

Procedentes de la especie *Cicer Arietinum*, L.

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:**

- Garbanzo blanco lechoso extra. Paquete de 1 kg aproximadamente.
- Garbanzo cocido extra. Lata de 3 kg aproximadamente.

2.1.2. ARROZ

Son los granos maduros procedentes de las variedades de la especie «*Oryza sativa* L.», desprovistos de las cutículas del pericarpio y que presenta un color más o menos blanco, pero siempre uniforme.

Características mínimas de calidad

El arroz será de categoría extra. Deberá presentarse entero, sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos, no sobrepasando en restos de plaguicidas los límites contenidos en la legislación vigente), limpio, exento de olores y/o sabores extraños y seco (el contenido de humedad, una vez envasado, no sobrepasará el 15 %). El estado del producto deberá ser tal, que le permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al consumidor en condiciones satisfactorias.

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 interesa:**

- Arroz vaporizado: Arroz sometido a remojo de 60° C, con cáscara y sometido a presión de vapor. Paquete de 1 kg aproximadamente.

2.1.3. QUINOA

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 interesa:**

- Quinoa blanca: Grano integral procedente de una hierba perteneciente a la subfamilia Chenopodioidea de las amarantáceas. Paquete 500 gr aproximadamente.

2.2. LOTE N° 2: ACEITES VEGETALES Y MARGARINAS

ENVASADO:

Se ajustará a la normativa vigente en cada momento.

Los envases y embalajes, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz.
- Se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos

2.2.1 ACEITES DE OLIVA

Aceite procedente únicamente de los frutos del olivo (*Olea europea* L.), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de re-esterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Esta denominación no se aplicará en ningún caso al aceite de orujo de aceituna refinado.

Se aplicará a:

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.

ACEITE DE OLIVA

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Dentro del mismo se establecen dos tipos: sabor suave (de hasta 0,5° de acidez) y sabor intenso (de hasta 1° de acidez).



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:**

- Aceite de oliva suave. Garrafa de 5 L aproximadamente, de acidez 0,4.
- Aceite de oliva virgen extra, 10 ml, monodosis. Se presentará en tarrina.
- Aceite de oliva virgen extra. Botella 250 ml aproximadamente.

2.2.2. ACEITE DE GIRASOL

Es el obtenido de las semillas oleaginosas expresamente autorizadas y sometidas a refinación completa previa para su utilización como aceite para consumo humano y que se relacionan de acuerdo con la siguiente denominación: aceite refinado de girasol (procedente de las semillas de girasol *Helianthus annuus*, L.); cabe destacar que posee alto contenido en ácido oleico.

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 interesa:**

- Aceite de girasol. Garrafa de 5 litros aproximadamente.

2.2.3. MARGARINA

Es el alimento extensible en forma de emulsión líquida o plástica, usualmente del tipo agua-aceite, obtenido principalmente a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Dentro de ellas se destacan las 100% vegetales que se caracterizan por su bajo contenido graso.

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 los siguientes artículos:**

- Margarina bloque 1 kg aproximadamente.
- Margarina tarrina monodosis, 10 gr aproximadamente.

2.3. LOTE Nº 3: SALSAS, LIOFILIZADOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS.

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

- Agrio de limón: Se define como el aderezante a base de limón concentrado obtenido a partir de zumo de limón, por eliminación física de una parte determinada de agua, siendo dicha eliminación de al menos un 50%. Botella 500 ml aproximadamente.



- Clavo en grano: Botón floral maduro y desecado del “Caryophyllus aromaticus”, Linneo. Se ofertará en grano. Bote de 520 gr aproximadamente
- Colorante alimentario. Bote de 900 gr aproximadamente.
- Comino molido. Bote de 820 gr aproximadamente.
- Curry de madrás en polvo. Bote de 820 gr aproximadamente.
- Eneldo hoja. Bote de 220 gr aproximadamente.
- Gelatina neutra en polvo. Bote de 650 gr aproximadamente.
- Levadura química en polvo: Gasificantes o impulsores (comercialmente conocidos como levadura química). Son productos utilizados para dar esponjosidad a las masas de repostería debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono, al igual que las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica. Están compuestos generalmente de una base débil (carbonato o bicarbonato y un ácido (generalmente ácido cítrico o tartárico). Bote de 900 gr aproximadamente
- Nuez moscada molida: Semilla desprovista de arilo de la “Myristica fragans”, Houttlyl. Se servirá molida. Bote de 900 gr aproximadamente
- Orégano hoja: Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, desecadas y deshidratadas del “Origanum vulgare”, Linneo; “Origanum virens”, Hoffgg. Bote 500 gr aproximadamente.
- Papilla de cereales con cacao deshidratado para adultos. No tendrá azúcares añadidos. Envase de 600gr aproximadamente.
- Papilla de cereales de crema de arroz para adultos. No tendrá azúcares añadidos. Envase de 600 gr aproximadamente.
- Patatas fritas: Para esta licitación serán lisas. Bolsa de 500 gr aproximadamente
- Pimentón dulce: Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos Capsicum annum Capsicum longum o parte de los mismos. Se ofertará dulce. Lata de 750 gr aproximadamente
- Pimienta blanca molida, bote de 820 gr aproximadamente: Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de “Piper nigrum”, Linneo. Se ofertará molida.
- Pimienta negra en grano. Bote de 820 gr aproximadamente.
- Puré de patatas deshidratado: Es el producto obtenido a partir de la patata (Solanum Tuberosum L) seleccionada, cortada, pelada y deshidratada, que se reconstituye con agua o con lecho, con o sin calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización. Paquete de 5 kg aproximadamente
- Sal fina. Bolsa de 1 kg aproximadamente
- Sal fina yodada, sobre de 1g aproximadamente: Es la sal a la que se le ha añadido



yoduro potásico, u yodato potásico, u otro derivado yodado autorizado, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga 60 mg de yodo por kg de sal, admitiéndose una tolerancia del 15%.

- Salsa mahonesa: Producto en forma de emulsión, constituido, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón. Emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso. Sabor característico dependiendo de los ingredientes utilizados. Cubo de 3,6 kg aproximadamente
- Salsa rosa: Cubo de 1,80 kg aproximadamente.
- Tomate frito: Es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado. La salsa será prácticamente homogénea y sin grupos y el sabor, olor y aspecto característicos de esta salsa. Lata de 2,65 kg aproximadamente
- Vinagre de vino: Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino. Botella de 250 cl aproximadamente
- Vinagre de vino: Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino. Garrafa de 5 L 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 nº de registro sanitario en su caso. El órgano 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, n° 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, despiece, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las cantidades nominales indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

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** (cierre, 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 garantizará 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: CARRASCOA 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
LEGUMBRES, ARROZ Y QUINOA	1	ALUBIA BLANCA RIÑON EXTRA	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	287	KG
	2	ARROZ VAPORIZADO	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	1.725	KG
	3	GARBANZO BLANCO LECHOSO EXTRA	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	690	KG
	4	JUDIA BLANCA COCIDA EXTRA	LATA 3 KG APROXIMADAMENTE	517	KG
	5	GARBANZO COCIDO EXTRA	LATA 3 KG APROXIMADAMENTE	517	KG
	6	JUDIA PINTA EXTRA	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	345	KG
	7	LENTEJA PARDINA EXTRA	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	402	KG
	8	QUINOA BLANCA	PAQUETE 500 GR APROXIMADAMENTE	32	KG
LOTE 2	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ACEITES VEGETALES Y MARGARINAS	1	ACEITE DE GIRASOL	GARRAFA 5 LITROS APROXIMADAMENTE	1.006	LITRO
	2	ACEITE DE OLIVA SUAVE	GARRAFA 5 LITROS APROXIMADAMENTE	4.600	LITRO
	3	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA 10ml. MONODOSIS	TARRINA MONODOSIS 10 ML APROXIMADAMENTE	22.080	UN
	4	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA 250ML	BOTELLA 250 ML APROXIMADAMENTE	115	UN
	5	MARGARINA BLOQUE	BLOQUE 1 KG APROXIMADAMENTE	115	KG
	6	MARGARINA TARRINA 10GR	MONODOSIS 10GR APROXIMADAMENTE	4.600	UN
LOTE 3	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
SALSAS, LIOFILIZADOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	1	AGRIO DE LIMON BOTELLA 500ML	BOTELLA 500 ML APROXIMADAMENTE	92	UN
	2	CLAVO EN GRANO 520GR	BOTE 520 GR APROXIMADAMENTE	4	UN
	3	COLORANTE ALIMENTARIO BOTE 900 GR	BOTE 900 GR APROXIMADAMENTE	10	UN
	4	COMINO MOLIDO 820GR	BOTE 620 GR APROXIMADAMENTE	6	UN
	5	CURRY DE MADRAS EN POLVO	BOTE DE 820 GR APROXIMADAMENTE	3	UN
	6	ENELDO HOJA BOTE 220GR	BOTE 220 GR APROXIMADAMENTE	3	UN
	7	GELATINA NEUTRA EN POLVO 650GR	BOTE 650 GR APROXIMADAMENTE	11	UN
	8	LEVADURA QUÍMICA EN POLVO BOTE 900GR	BOTE 900 GR APROXIMADAMENTE	11	UN
	9	NUEZ MOSCADA MOLIDA BOTE 900 GR	BOTE 900 GR APROXIMADAMENTE	6	UN
	10	OREGANO HOJA 500GR	BOTE 500 GR APROXIMADAMENTE	4	UN
	11	PAPILLA CEREALES CON CACAO PARA ADULTO, DESHD 600GR	ENVASE 600 GR APROXIMADAMENTE	172	UN
	12	PAPILLA CEREALES CREMA DE ARROZ, PARA ADULTO, 600 GR	ENVASE 600 GR APROXIMADAMENTE	14	UN
	13	PATATAS FRITAS	BOLSA 500GR APROXIMADAMENTE	184	KG
	14	PIMENTON DULCE 750 GR	BOTE 750 GR APROXIMADAMENTE	33	UN
	15	PIMIENTA BLANCA MOLIDA BOTE 820 GR	BOTE 820 GR APROXIMADAMENTE	9	UN
	16	PIMIENTA NEGRA EN GRANO	BOTE DE 820 GR APROXIMADAMENTE	2	UN
	17	PURE PATATAS DESHIDRATADO	PAQUETE 5 KG APROXIMADAMENTE	138	KG
	18	SAL FINA BOLSA	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	511	KG
	19	SAL FINA YODADA SOBRE 1GR	SOBRE 1GR APROXIMADAMENTE	1.150	UN
	20	SALSA MAHONESA	CUBO 3,6KG APROXIMADAMENTE	480	KG
	21	SALSA ROSA	CUBO 1,800 KG APROXIMADAMENTE	248	KG
	22	TOMATE FRITO	LATA 2,65 KG APROXIMADAMENTE	1.066	KG
	23	VINAGRE VINO 250CL	BOTELLA 250CL APROXIMADAMENTE	46	UN
	24	VINAGRE DE VINO	GARRAFA 5 LITROS APROXIMADAMENTE	575	LITRO