

## **PLIEGO DE CONDICIONES Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES EN EL HOSPITAL LA FUENFRÍA (HF-SUM2022-003; A/SUM-035916/2021)**

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las obligaciones, condiciones y actividades específicas que habrá de regir la compra, recepción, almacenamiento, conservación y entrega del suministro de alimentos y víveres para el Hospital La Fuenfría, conformado por los productos necesarios para la preparación y elaboración de los menús diarios, tanto de alimentos ordinarios como de dietas especiales en su caso, para los pacientes del Hospital.

El contrato se divide en 14 lotes para un período de 12 meses.

Lote I: Carnes

Lote II: Pescados

Lote III: Aves y huevos

Lote IV: Charcutería

Lote V: Productos congelados

Lote VI: Productos lácteos y derivados

Lote VII: Pastas, harinas y legumbres

Lote VIII: Pan

Lote IX: Bebidas, cafés e infusiones

Lote X; Aceites

Lote XI: Aderezos, especias, condimentos y conservas

Lote XII: Productos de textura modificada

Lote XIII: Agua Gelificada

Lote XIV: Productos para dispensación en desayunos y meriendas

Las características que deberán cumplir los productos serán de conformidad con el Anexo A - Especificaciones Técnicas.

La prestación del servicio se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este pliego, así como en el correspondiente pliego de cláusulas administrativas relativas a esta contratación, de los que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

### **2.- CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS LOTES**

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y de los artículos ofertados. Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario estará obligado a comunicar al Hospital La Fuenfría, de forma inmediata durante la vigencia del contrato, cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.



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: **1295177331801866199134**

Las empresas adjudicatarias deberán adecuarse en todo momento en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios que vienen establecidas en el **ANEXO A**. Tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y en el Reglamento Europeo 852/2004 desarrollado en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) aprobado por la Dirección del Hospital.

La selección de víveres se realizará mediante presentación de fichas técnicas de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación, salvo en aquellos casos en los que el Hospital considere necesario realizar una valoración física del producto correspondiente.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como envasados.

Suministrarán las cantidades de materias primas según previsión de necesidades aportada por la persona designada por la Dirección del Hospital.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, deberá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el Vº. Bº del Responsable de Cocina.

Los adjudicatarios garantizarán un nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas en el ordenamiento jurídico vigente; en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del APPCC.

Los precios ofertados se mantendrán inalterados durante la vigencia del contrato y se entenderán incluidos en el precio de la oferta todos los gastos, embalajes, transporte, tributos, etc.

Los licitadores que presenten proposiciones deberán estar en posesión de la autorización correspondiente, para la comercialización de los productos a los que licite.

### **3.- SUMINISTRO DE VÍVERES PARA TODOS LOS LOTES**

#### **3.1.- Descripción del suministro**

Las empresas adjudicatarias presentarán una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos como mínimo de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

Serán responsables de realizar el transporte y descarga de los productos objeto del presente contrato con las garantías de manipulación, seguridad y calidad que correspondan a este tipo de tareas sin cargo adicional ninguno y de acuerdo con la normativa vigente.



Las empresas adjudicatarias estarán obligadas, salvo casos de fuerza mayor **debidamente justificados**, a mantener los productos ofertados durante la vigencia del contrato.

Los pedidos a las empresas adjudicatarias se efectuarán por correo electrónico o telefónicamente y se realizarán en función de las necesidades que determine el Responsable de Cocina. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

El plazo máximo de entrega será de 24 horas desde la notificación del pedido en caso de pedidos normales, en demandas urgentes el plazo no será superior a 6 horas. Podrán estudiarse por ambas partes suministros programados, que solo se llevarán a efecto de mutuo acuerdo.

Las entregas deberán efectuarse en los almacenes del Hospital (almacén general y almacén de cocina) entre las **9:00 a 12:30 horas de lunes a viernes**, salvo peticiones urgentes, que se hará en el horario que establezca el Jefe de Cocina.

Se considerará entregado el suministro de víveres una vez comprobada la cantidad, calidad, caducidad y producto requerido, la conformidad con la entrega será certificada por la persona designada para recepcionar la mercancía, la cual verificará que los datos consignados en el albarán sean ciertos y supervisará las operaciones de descarga y almacenaje.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicada sin ningún coste para el Hospital. Se hará entrega de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

El adjudicatario deberá aportar en cada entrega un albarán por triplicado, en el que se especifique con **carácter obligatorio** el lugar de entrega, fecha y hora, cantidad, especificación del producto suministrado y el nº de lote de cada producto y un espacio necesario para la formulación de observaciones en su caso. Además, deberá indicarse igualmente, el precio unitario sin IVA de cada producto, IVA correspondiente e importe total del albarán.

Los destinatarios del albarán serán:

- Original y copia: ambos para el proveedor, en los que se reflejará el recibí del responsable del almacén. El proveedor en el momento de presentar la factura la acompañará con el albarán original.
- Segunda copia: para el almacén.



### 3.2.- Características de las materias primas objeto del concurso

Todos los productos servidos por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen como **ANEXO A** del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

La empresa adjudicataria deberá aportar para concursar la relación completa de los productos y las marcas que suministrará, previo al inicio del servicio entregará una relación completa de los productos y las marcas suministradas acompañadas de las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, estando obligada a mantenerlas durante la vigencia del contrato.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes que establezca el Servicio de Cocina del Hospital. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de este Centro, a través del Representante que designe al efecto; para ello, cuando el adjudicatario necesite realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación de al menos 5 días naturales, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica del nuevo producto o marca.

El Hospital, a través del responsable designado por la Dirección del Centro, se reserva el derecho a sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del Hospital por otro en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que se consideren convenientes, sin que ello suponga incremento del precio ofertado.

Todos los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria, tanto en la composición como en el etiquetado. En todos los productos, los envases y embalajes se ajustarán a las disposiciones vigentes, deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa. El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.

Las cantidades a suministrar se detallarán en el pedido, debiendo ajustarse siempre a ellas. Las cantidades de cada producto que se relacionan en el Anexo A de propuesta económica y técnica, son indicativas de los consumos estimados del Hospital y no vincula a consumirlas en su totalidad, ya que los pedidos irán en función de las necesidades futuras del Hospital, derivándose los compromisos contractuales únicamente a las cantidades suministradas en función de los pedidos efectuados.

Esta relación de víveres a suministrar tiene un carácter abierto, pudiendo llevarse a cabo adquisiciones de cualquier otro producto que en un momento dado se precise y que no se



hubiese incluido en aquella relación, siempre que dichos víveres sean asimilables a los incluidos en la misma.

### 3.3. Características generales

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital La Fuenfría, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de un proceso de producción/ elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego. Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplado en el pliego. Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados.

Los licitadores deberán tener implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir con toda la legislación que le sea de aplicación.

El adjudicatario estará obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital La Fuenfría la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por instalaciones geográficas protegidas, deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras.

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego, dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

### 3.4. Envasado y embalaje

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por “envasado y embalaje”, la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por “embalaje” la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, cumplirán con las siguientes características:



- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido. Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. Deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa

Así mismo, en los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

### 3.5. Etiquetado

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos como su composición se registrará por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.



## **4.- DESARROLLO DEL SERVICIO PARA TODOS LOS LOTES**

### **4.1.- Equipos y materiales**

La empresa adjudicataria deberá poseer los medios materiales precisos para realizar los transportes necesarios (camiones isoterms, frigoríficos, furgonetas, etc.) y suficientes para realizar la entrega de los artículos adjudicados en las condiciones reglamentarias, auxiliándose de los medios propios necesarios como transpaletas, carretillas elevadoras, etc., para realizar la descarga y estiba de los artículos en los almacenes del Hospital.

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección) y de documentación (tanto del vehículo como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

Las empresas adjudicatarias deberán poseer los medios humanos cualificados para la realización de las tareas de manipulación, transporte y entrega de artículos contratados en las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

El personal de las empresas adjudicatarias tendrá la formación necesaria para garantizar la correcta manipulación y transporte de los víveres, incluyendo la tarjeta de manipulador de alimentos en vigor.

### **4.2.- Control de calidad**

Los adjudicatarios deberán mantener durante toda la vigencia del contrato y sus posibles prorrogas, las características y calidades de los productos ofertados.

Si el resultado de calidad no fuesen los deseados, ni concuerdan con los señalados por el adjudicatario en su momento, se solicitará que se sustituya el producto por otro de igual o superior calidad, sin que esto suponga coste alguno para el Hospital.

El adjudicatario de cada lote, realizará un informe mensual indicando:

- Listado de incidencias y discrepancias en las entregas efectuadas (según correcciones de los albaranes).





- Listado de artículos sustituidos y justificación de los motivos

Dicho informe mensual se firmará y sellará por el Jefe de cocina, dando la conformidad con los artículos recibidos en el periodo en cuestión, quedando una copia en poder del adjudicatario y otra en poder de la Dirección del Hospital, a los efectos oportunos.

## **5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO PARA TODOS LOS LOTES**

Las empresa adjudicatarias deberán adecuarse en la prestación del suministro a las especificaciones técnicas y calidades establecidas por el Hospital La Fuenfría y tendrá que estar sujeto a lo especificado en la normativa legal vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales.

En el caso de que surjan anomalías en el suministro, la empresa adjudicataria lo notificará por escrito al Hospital en el plazo de 24 horas. La no observación de este requisito se entenderá como incumplimiento del contrato y supondrá la apertura de incidencia en la prestación del servicio.

Las empresas adjudicatarias deberán recoger y cambiar aquellos productos que tengan la fecha de caducidad o de consumo preferente muy próximo, presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil.

El proveedor adjudicatario está obligado a realizar el suministro en el tiempo y forma requerido por el Hospital. El incumplimiento de las condiciones será causa de resolución del contrato.

Los adjudicatarios estarán obligados a entregar los productos de la misma calidad que las ofertadas, o en su defecto, de calidad superior previa aceptación por parte del centro.

Las empresas adjudicatarias responderán ante el Hospital frente a terceros de todos aquellos daños o perjuicios que se pudiesen producir durante el transporte y manipulación de los víveres en las instalaciones del Hospital.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir con la normativa y legislación vigente en la materia, así como disponer de los registros y autorizaciones exigibles para el desarrollo de su actividad.

## **6.- MUESTRAS PARA TODOS LOS LOTES**

En el caso de que se considere necesario, se solicitarán muestras para su correcta valoración. El Hospital se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregar las muestras. El licitador se compromete a suministrarlas como el Hospital lo requiera y sin coste alguno para el Hospital.





## 7.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS PARA TODOS LOS LOTES

Los artículos a ofertar y suministrar son los lotes que figuran en el Anexo A y se deberán ajustar a las características especificadas, pudiendo ser mejoradas por los licitadores.

Dentro de cada lote, se deberá ofertar todos los productos que lo componen, rellenando todas las casillas, no serán admitidas las que no oferten a la totalidad del lote. Se podrá adjudicar todos los productos de cada lote aunque alguna partida supere el precio de licitación, siempre que la suma de las partidas no exceda el importe total del lote.

Se indicará en la oferta los precios unitarios de cada artículo sin IVA, IVA correspondiente de cada artículo y precio total con inclusión del IVA. Dichos precios se mantendrán hasta la finalización del contrato.

Se acreditará documentalmente la siguiente información:

- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital La Fuenfría.
- Compromiso firmado por el licitador de respuesta en plazo inferior a 6 horas ante peticiones del Centro (reclamaciones, imprevistos y problemas logísticos de cualquier tipo).
- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento de las calidades y características presentadas en la oferta de licitación durante todo el contrato.
- Ficha técnica individualizada de cada artículo incluido en la licitación, que corresponderá a la ofertada. Esta ficha técnica contendrá:
  - o Identificación, propiedades del producto e identificación del fabricante.
  - o Composición del producto
  - o Tipo de envasado, presentación y etiquetado
  - o Condiciones de mantenimiento, almacenamiento y consumo del producto
  - o Alérgenos

## 8.- PROTECCIÓN AMBIENTAL PARA TODOS LOS LOTES

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma. Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos). La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencia el cumplimiento de lo anteriormente especificado. Y los licitadores deberán presentar el Anexo 1 Compromiso medioambiental.



En consonancia con la política ambiental del HLF, la empresa adjudicataria incorporará las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y minimizará los impactos que su actividad pueda producir en el entorno, ayudando así a hacer de éste un Hospital sostenible medioambientalmente. Todo daño causado por un incidente ambiental debido a una mala práctica profesional durante la prestación de sus servicios deberá ser reparado por la empresa adjudicataria.

En Cercedilla, a 09 de Mayo de 2022  
Fdo.: Lourdes de LAMA LÓPEZ  
JEFA DE SECCIÓN DE SSGG Y HOSTELERIA



# ANEXO A

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### LOTE I: CARNES

#### Características Generales:

Filetes y carnes troceadas procedentes exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose con otras piezas comerciales.

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
- Olor característico, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

- Carnes frescas se refiere a las carnes que no han sufrido ningún tratamiento de conservación más que el frío de refrigeración (incluidas las envasadas al vacío o en atmosfera controlada) con el fin de asegurar su conservación. No han sido sometidas a procesos descongelación o ultra-congelación.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto (circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas y los productos cárnicos se realizarán con la menor antelación posible a su entrega.

#### I.1.- DE GANADO VACUNO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el código Alimentario Español, capítulo X sobre normas de calidad y marcaje de vacuno fresco y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1958).

Serán tipo añojo 6 categorías (animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. En general la carne es brillante y va del rojo claro al rojo púrpura. La grasa es color blanco cremoso, de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina: extra (solomillo y lomo), categoría 1ª A (tapa y redondo), categoría 1ª B (aguja, morcillo).



Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200048	Tenera Aguja Fresca	Primera	Piezas sin trocear
2	1200052	Tenera Tapa fresca	Primera	Filetes
3	1200119	Tenera Morcillo Fresco	Primera	Piezas enteras
4	1200322	Tenera Lomo Fresco	Extra	Filetes
5	1200323	Tenera Redondo Fresco	Primera	Piezas enteras
6	1200324	Tenera filetes Solomillo Fresco	Extra	Filetes

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. CON IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200048	Tenera Aguja Fresca	7,10 €/Kg	10%	7,81 €	1.550 KG	12.105,50 €
2	1200052	Tenera Tapa fresca	8,90 €/Kg	10%	9,79 €	90 KG	881,10 €
3	1200119	Tenera Morcillo Fresco	7,40 €/Kg	10%	8,14 €	1.390 KG	11.314,60 €
4	1200322	Tenera Lomo Fresco	11,90 €/Kg	10%	13,09 €	110 KG	1.439,90 €
5	1200323	Tenera Redondo Fresco	7,90 €/Kg	10%	8,69 €	590 KG	5.127,10 €
6	1200324	Tenera filetes Solomillo Fresco	24,10 €/Kg	10%	26,51 €	43 KG	1.139,93 €
<b>TOTAL LOTE Nº I.1</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 29.098,30 €</b>		<b>32.008,13 €</b>

## I.2.- DE GANADO OVINO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1958).

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
7	1200300	Cordero Pierna Fresca	Primera	Piezas deshuesadas sin trocear

Todas las cantidades están expresadas en Kilogramos

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. CON IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
7	1200300	Cordero Pierna Fresca	12,10 €/Kg	10%	13,31 €	423 Kg	5.630,13 €
<b>TOTAL LOTE Nº I.2</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 5.118,30 €</b>		<b>5.630,13 €</b>



### I.3.- DE GANADO PORCINO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1958). Deberán estar limpias.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
8	1200189	Cerdo Magro Fresco	Primera	Piezas sin trocear
9	1200293	Cerdo Cinta de Lomo Fresco	Primera	Piezas enteras
10	1200411	Cerdo Solomillo Fresco	Primera	Piezas enteras
11	1200413	Cerdo Carrillada Fresca	Primera	Piezas enteras
12	1200458	Cerdo Chuleta Fresca	Primera	Raciones individuales
13	1200169	Tocino Fresco	Primera	Piezas troceadas

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. CON IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
8	1200189	Cerdo Magro Fresco	4,75 €/Kg	10%	5,23 €	310 Kg	1.619,75 €
9	1200293	Cerdo Cinta de Lomo Fresco	5,10 €/Kg	10%	5,61 €	300 Kg	1.683,00 €
10	1200411	Cerdo Solomillo Fresco	8,20 €/Kg	10%	9,02 €	43 Kg	387,86 €
11	1200413	Cerdo Carrillada Fresca	7,30 €/Kg	10%	8,03 €	225 Kg	1.806,75 €
12	1200458	Cerdo Chuleta Fresca	4,80 €/Kg	10%	5,28 €	17 Kg	89,76 €
13	1200169	Tocino Fresco	3,50 €/Kg	10%	3,85 €	143 Kg	550,55 €
<b>TOTAL LOTE Nº I.3</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 5.579,70 €</b>		<b>6.137,67 €</b>

<b>TOTAL LOTE Nº I: CARNES</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 39.796,30 €</b>	<b>C/ IVA: 43.775,93 €</b>
--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------



## LOTE II: PESCADOS

A efectos del Código Alimentario, Capítulo XII Sección 1ª, se comprende en la denominación genérica de pescados a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce ( peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

### II.1.- PESCADO FRESCO

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.

El suministro se establecerá en función de la estación y las existencias del mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A, por lo que cumplirán las características organolépticas de dicha clase en cuanto a aspecto externo, ojos, branquias, consistencia, cavidad abdominal (Art. 23 R.D.1521/1984) y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

El etiquetado según R.D. 121/2004 sobre identificación de los productos de pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Todos los pescados se entregarán limpios, sin vísceras y fileteados según las necesidades. Para garantizar la frescura del género la entrega del pedido se realizará siempre al día siguiente a efectuarse el mismo.

#### Características del producto:

- Piel con pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones sin decoloración.
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente.
- Consistencia de la carne muy firme, rígida y elástica.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante.
- Branquias: color rojo vivo a púrpura uniforme, sin mucosidad.
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo.
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200600	Salmón Supremas Fresco	Primera	Sin piel. Piezas de 150 gr.
2	1200467	Merluza Entera T/4-5 Fresca	Primera	Merluza o pescadilla fresca ( <i>Merlucciusmerluccius</i> , <i>Merlucciussenegalensis</i> ) Merluza fresca, de peso igual o superior a 200 gr, eviscerada y sin cabeza



Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. CON IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200600	Salmón Supremas Fresco	10,10 €/Kg	10%	11,11 €	1.100 KG	12.221,00 €
2	1200467	Merluza Entera T/4-5 Fresca	7,00 €/Kg	10%	7,70 €	275 KG	2.117,50 €
<b>TOTAL LOTE Nº II.1</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 13.035,00 €</b>		<b>14.338,50 €</b>

## II.2.- PESCADOS CONGELADOS

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos que: - hayan sido sometidos a procesos de congelación rápida; - La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de -18º C.; - Sean comercializados de modo que indiquen que poseen esa característica; - El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados; - Los registros para controlar esos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 37/2005, de 12 de enero

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18 ºC. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

### Características del Producto

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Piel: pigmento vivo y tornasolado, u opalescente, sin decoloración.
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
3	1200469	Atún Lomo congelado	Primera	( <i>Thunnus thinnus</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus obesus</i> ) Presentado en lomos sin piel ni espinas, con protección de las quemaduras del frío con glaseado (<10%).
4	1200084	Gamba Pelada congelada	Primera.	Gamba congelada ( <i>Parapenaeus sp</i> ) Gamba sin cocer, pelada, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 12 gr la unidad.
5	1200472	Gamba Arrocera congelada	Primera	Gamba arroceras cruda ( <i>Parapenaeus sp</i> ) Gamba sin cocer, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 8 gr la unidad.
6	1200478	Bacalao Lomo congelado	primera	( <i>Gadus morhua</i> ) Lomo de bacalao ultracongelado, presentada con





				piel. Las piezas deben pesar más de 1 kg.
7	1200403	Cazón congelado	Primera	Cazón ( <i>Galeorhinus galeus</i> ; <i>Prionace glauca</i> ) Presentado en piezas enteras ultracongelado/a.
8	1200282	Merluza Filete sin piel congelada	Primera	( <i>Merluccius spp</i> ) Filetes de merluza ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr
9	1200468	Merluza Lomo congelado	Primera	Merluza Lomo con piel ( <i>Merluccius merluccius</i> ) Merluza ultracongelada, presentada en lomos proveniente de merluza entera eviscerada y descabezada., las piezas deben pesar entre 180 y 220 gr.
10	1200408	Fletan (halibut) Filete congelado	Primera	( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) Filete de fletan ultracongelado, presentado en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr.
11	1200496	Limanda Filete congelado	Primera	Presentado en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180 y 220 gr.
12	1200422	Boquerón enharinado	Primera	Porciones rebozadas congeladas filete de boquerón rebozado, bolsa de 1 Kilogramo
13	1200459	Mejillón Limpio congelado	Primera	Mejillón congelado sin concha ( <i>Mytilus edulis</i> ; <i>Mytilus galloprovincialis</i> ; <i>Mytilus sp</i> ) Carne de mejillón sin concha, limpio, sin glasear, ultracongelado, de peso igual o superior a 10 gr la unidad.
14	1201903	Palitos de Cangrejo (Surimi) congelados	Primera	Preparados de pescado congelados palito de mar, bolsa de 1 Kilogramo
15	1200620	Anillas Pota congelada	Primera	( <i>Illex argentinus</i> , <i>Toradores spp</i> , <i>Loligo spp</i> , <i>Dosidicus spp</i> , <i>Ommastrephes spp.</i> ) Potas limpias, en anillas con glaseo inferior al 10%, ultracongelado.
16	1200423	Tinta Calamar	Primera	Tinta de calamar congelada, sobre de 4-5 Gramos

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
3	1200469	Atún Lomo congelado	8,50 €/Kg	10%	9,35 €	290 Kg	2.711,50 €
4	1200084	Gamba Pelada congelada	5,20 €/Kg	10%	5,72 €	615 Kg	3.517,80 €
5	1200472	Gamba Arroceras congelada	7,25 €/Kg	10%	7,98 €	51 Kg	406,73 €
6	1200478	Bacalao Lomo congelado	4,85 €/Kg	10%	5,34 €	1.285 Kg	6.855,48 €
7	1200403	Cazón Tacos congelado	4,25 €/Kg	10%	4,68 €	250 Kg	1.168,75 €



8	1200282	Merluza Filete sin piel congelada	5,75 €/Kg	10%	6,33 €	980 Kg	6.198,50 €
9	1200468	Merluza Lomo congelado	7,95 €/Kg	10%	8,75 €	2.010 Kg	17.577,45 €
10	1200408	Fletan Filete congelado	7,95 €/Kg	10%	8,75 €	1.400 Kg	12.243,00 €
11	1200496	Limanda Filete congelado	4,90 €/Kg	10%	5,39 €	445 Kg	2.398,55 €
12	1200422	Boquerón enharinado	7,05 €/Kg	10%	7,76 €	100 Kg	775,50 €
13	1200459	Mejillón Limpio congelado	4,50 €/Kg	10%	4,95 €	210 Kg	1.039,50 €
14	1201903	Palitos de Cangrejo (Surimi) congelados	3,35 €/Kg	10%	3,69 €	10 Kg	36,85 €
15	1200620	Anillas Pota congelada	3,95 €/Kg	10%	4,35 €	775 Kg	3.367,38 €
16	1200423	Tinta Calamar	0,07 €/Un	10%	0,08 €	325 Un	25,03 €
<b>TOTAL LOTE Nº II.2</b>			<b>IMPORTE SIN IVA: 53.020,02 €</b>				<b>58.322,02 €</b>

<b>TOTAL LOTE Nº II: PESCADOS</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 66.055,00 €</b>	<b>C/IVA 72.660,52 €</b>
-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE III: AVES Y HUEVOS

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria, expresando claramente la fecha de envasado y caducidad. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el interior.

Todos los géneros presentarán frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

### Características del producto

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentara limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Los envases que contengan canales, deberán presentar las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Número y Peso de las canales.
- Nombre del matadero y número de R.S.I.
- Fecha del sacrificio
- Categoría comercial
- Instrucciones de conservación.

Los recipientes o bandejas que contengan despieces, deberán presentar las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Parte anatómica de la canal.
- Contenido neto.
- Nombre de la empresa y número de R.S.I.
- Fecha de envasado.
- Instrucciones de conservación.

Para todo lo anteriormente descrito, se estará a lo dispuesto en el CAE, Capítulo XI, Sección 1ª (Aves) y Capítulo XIV, Sección 1ª (Huevos).

Real Decreto 147/1993 y RD. 2087/1994, R.D. 2412/1994, que establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de Carnes Fresca de Aves de Corral.



Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital La Fuenfría serán las definidas en el manual APPCC que en el caso de las aves fresca es  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ; en el caso de los huevos y ovoproductos  $< 4^{\circ}\text{C}$

**Huevos:** Los embalajes (incluidos los elementos interiores) serán resistentes a los golpes, estarán secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza y fabricados con materiales adecuados para que los huevos estén protegido de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200083	Gallina en canal Fresca	Primera	Entera
2	1200291	Pollo Cuarto Trasero con Hueso	Primera	350 gr. unidad aprox.
3	1200321	Pollo Pechuga Filete Fresco	Primera	Filetes de entre 150 - 170 gr.
4	1200430	Pavo Pechuga Filete Fresco	Primera	Filetes de entre 150 - 170 gr.
5	1200484	Pollo Entero (canal)	Primera	1,5 kg unidad aprox.
6	1200486	Pollo Jamoncitos	Primera	200 gr unidad aprox
7	1201042	Pollo Contramuslo Filete Fresco		Fileteado sin piel
8	1200090	Huevo Gallina Fresco	Clase L	Huevos (blancos y/o morenos) A - L 63 / 73 gr.
9	1201666	Huevo líquido pasteurizado	Primera	Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado con huevos frescos. La presentación será en envases de un litro.
10	1201049	Huevo Clara Líquida Pasteurizada	Primera	Debe presentar las características de color, olor y sabor propios del producto, y estará sólo elaborado con huevos frescos. La presentación será en envases de un litro.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200083	Gallina en canal Fresca	3,50 €/Kg	10%	3,85 €	890 Kg	3.426,50 €
2	1200291	Pollo Cuarto Trasero con Hueso	3,50 €/Kg	10%	3,85 €	1.500 Kg	5.775,00 €
3	1200321	Pollo Pechuga Filete Fresco	7,10 €/Kg	10%	7,81 €	600 Kg	4.686,00 €
4	1200430	Pavo Pechuga Filete Fresco	7,75 €/Kg	10%	8,53 €	83 Kg	707,58 €
5	1200484	Pollo Entero (canal)	3,50 €/Kg	10%	3,85 €	200 Kg	770,00 €
6	1200486	Pollo Jamoncitos	3,87 €/Kg	10%	4,26 €	575 Kg	2.447,78 €



7	1201042	Pollo Contramuslo Filete Fresco	7,10 €/Kg	10%	7,81 €	75 Kg	585,75 €
8	1200090	Huevo Gallina Fresco	1,66 €/Docena	4%	1,73 €	1.800 docenas	3.107,52 €
9	1201666	Huevo líquido pasteurizado	3,30 €/L	10%	3,63 €	2.000 L	7.260,00 €
10	1201049	Huevo Clara Líquida Pasteurizada	3,30 €/L	10%	3,63 €	1.590 L	5.771,70 €

<b>TOTAL LOTE Nº III AVES Y HUEVOS</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 31.561,01 €</b>	<b>C/IVA 34.537,83 €</b>
--	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE IV: CHARCUTERÍA

Crudos curados, mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino, adicionada de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales en su caso. Se ajustará a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

### Características del producto:

- Condiciones organolépticas propias de cada artículo, sin olores ni sabores extraños.
- Productos crudos. Consistencia firme y compacta al tacto. Tripa bien adherida a la masa, corte sin coloraciones anormales. Superficie exterior consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles.
- Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas establecidas por la legislación vigente para este tipo de derivados cárnicos.
- Procedentes de animales aptos para el consumo, sacrificados en mataderos y salas de despiece homologados para el comercio según Directiva 64/433/CEE
- Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital La Fuenfría serán las definidas en el manual APPCC que en el caso de los embutidos:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ;

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200054	Jamón Centro Deshuesado	Primera	Centros de jamón curado con corteza perfilada en V. Curación mínima de 7 meses. Deshuesado y el envasado al vacío. Peso de la pieza entre 4 y 5 kg.
2	1200060	Chorizo Casero fresco	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 cm.
3	1200076	Fiambre Pechuga Pavo Fresco s/s	Extra	Producto elaborado con pechugas de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%. Presentación en envases al vacío de 4 a 7 Kg.
4	1200091	Jamón Cocido Extra	Extra	Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad / proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia. Será de categoría extra y en formatos de entre 6 y 7 kg aproximadamente.
5	1200157	Salchichón	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con la adición de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm
6	1200388	Mortadela	Primera	Producto elaborado en picado fino de recortes



				grasos y magros seleccionados de cerdo embutidos en tripa impermeable, totalmente adherida al producto y opaca, que los protege de la luz y otros factores externos.
7	1200389	Salami	Primera	Mezcla en proporciones adecuadas de carnes picadas de cerdo y panceta y/o tocino de cerdo finamente picadas. Esta masa se embute al vacío en tripas de fibras cárnicas Las piezas resultantes sufren un proceso de maduración-desección en secadero, con condiciones de temperatura y humedad controladas
8	1200390	Choped	Primera	Producto preparado esencialmente con carne de cerdo autorizada, limpia de restos, que se ha sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas.
9	1200391	Chorizo cular	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm El producto presentado será de calidad extra o primera, con un peso aproximado de 1,7 kg.
10	1200452	Jamón York Extra s/sal	Extra	Jamón cocido extra, bajo en sal. El producto presentado será de categoría extra y libre de gluten y lactosa en su composición Elaborado a partir del brazuelo o perril de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad / proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia. Será de categoría extra y en formato de entre 6 y 7 kg aproximadamente.
11	1200294	Hueso Codillo Jamón Fresco	Primera	

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200054	Jamón Centro Deshuesado	13,82 €/Kg	10%	15,20 €	625 Kg	9.501,25 €
2	1200060	Chorizo Casero	9,35 €/Kg	10%	10,29 €	45 Kg	462,83 €
3	1200076	Fiambre Pechuga Pavo Fresco s/s	6,60 €/Kg	10%	7,26 €	200 Kg	1.452,00 €
4	1200091	Jamón Cocido Extra	8,50 €/Kg	10%	9,35 €	1.200 Kg	11.220,00 €
5	1200157	Salchichón	10,80 €/Kg	10%	11,88 €	15 Kg	178,20 €
6	1200388	Mortadela	5,80 €/Kg	10%	6,38 €	25 Kg	159,50 €





7	1200389	Salami	10,80 €/Kg	10%	11,88 €	10 Kg	118,80 €
8	1200390	Chóped	6,95 €/kg	10%	7,645 €	20 Kg	152,90 €
9	1200391	Chorizo cular	11,80 €/kg	10%	12,98 €	18 Kg	233,64 €
10	1200452	Jamón York bajo en sal	8,50 €/kg	10%	9,35 €	312 Kg	2.917,20 €
11	1200294	Hueso codillo Jamón Fresco	3,884 €/kg	10%	4,27 €	550 Kg	2.349,82 €

<b>TOTAL LOTE Nº IV CHARCUTERÍA</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 26.132,85 €</b>	<b>C/IVA 28.746,14 €</b>
-------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE V: PRODUCTOS CONGELADOS

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos que: - hayan sido sometidos a procesos de congelación rápida; - La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de -18º C.; - Sean comercializados de modo que indiquen que poseen esa característica; - El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados; - Los registros para controlar esos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 37/2005, de 12 de enero

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18 ºC. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

### V.1.- VERDURAS CONGELADAS

Habrán sido recolectadas y ultra-congeladas en su momento óptimo de madurez

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1201637	Coliflor congelada	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpios, sanos, cortadas en trozos y ultra congeladas.
2	1202114	Judía Verde Plana congelada	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
3	1201635	Brócoli congelado	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpios, sanos, cortadas en trozos y ultra congeladas.
4	1201639	Espinaca congelada	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm de peciolo como máximo. Sanas, limpias y ultra congeladas.
5	1202110	Alcachofa Entera congelada	Primera	Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultra congeladas. Tamaño grande o normal.
6	1201295	Espárrago Verde congelado	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpios, sanos, textura firme pero no fibrosa y ultra congelado
7	1201640	Guisante Fino Congelado	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1201637	Coliflor congelada	1,20 €/kg	4%	1,25 €	750 kg	936,00 €



2	1202114	Judía Verde Plana congelada	1,21 €/kg	4%	1,26 €	900 kg	1.132,56 €
3	1201635	Brócoli congelado	1,15 €/kg	4%	1,20 €	230 kg	275,08 €
4	1201639	Espinaca congelada	1,09 €/kg	4%	1,13 €	230 kg	260,73 €
5	1202110	Alcachofa Entera congelada	2,98 €/kg	4%	3,10 €	500 kg	1.549,60 €
6	1201295	Espárrago Verde congelado	6,15 €/kg	4%	6,40 €	28 kg	179,09 €
7	1201640	Guisante Fino Congelado	1,19 €/kg	4%	1,24 €	420 kg.	519,79 €
<b>TOTAL LOTE Nº V.1</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 4.666,20 €</b>		<b>4.852,85 €</b>

## V.2.- CONGELADOS VARIOS

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
8	1201626	Empanadillas de atún	Primera	De atún/bonito. En tamaños normal (10 cm aprox.) peso 50 gr. unidad aprox.
9	1202095	Empanadillas de carne	Primera	Elaboradas con carne de vacuno y cerdo y verduras. Peso 50 gr. unidad aprox.
10	1200195	Helado Sabores	Tarrina	Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales desechables de capacidad 100-130 gr aprox.
11	1200196	Helado Sabores s/azúcar	Tarrina	Presentación en tarrinas individuales desechables de capacidad 100-130 gr aprox.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
8	1201626	Empanadillas de atún	3,20 €/kg	10%	3,52 €	90 kg.	316,80 €
9	1202095	Empanadillas de carne	7,60 €/kg	10%	8,36 €	50 Kg	418,00 €
10	1200195	Helado Sabores	0,412 €/Un	10%	0,45 €	1.008 Un	456,83 €
11	1200196	Helado Sabores s/azúcar	0,91 €/Un	10%	1,00 €	624 Un	624,62 €
<b>TOTAL LOTE Nº V.2</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 1.651,14 €</b>		<b>1.816,25 €</b>

<b>TOTAL LOTE Nº V PRODUCTOS CONGELADOS</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 6.317,34 €</b>		<b>C/IVA 6.669,10 €</b>
---	--	--	--	--	------------------------------------	--	-------------------------



## LOTE VI: LACTEOS Y DERIVADOS

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle. Los productos serán de primera categoría.

Los productos lácteos son productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con objeto de remplazar enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

Se introducirán leche de almendra, soja o cualquier otro producto, cuando sea necesario para los pacientes.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el manual APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de la leche y derivados es actualmente entre 0 y 4°C

La fecha de caducidad de la leche semidesnatada en el momento de la recepción deberá distar al menos 45 días.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1201649	Leche Semidesnatada	Primera	Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa entre el 1,5 y 1,8%, proteínas mínimas de un 3% y lactosa de un 4,7%. Envase tipo tetrabrick o tetrapack de 1 litro
2	1200183	Yogurt Frutas sabores Desnatado	Primera	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasterizada, nata pasterizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Envase individual desechable de capacidad de 125 gr. aprox.
3	1200396	Yogurt Natural	Primera.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasterizada, nata pasterizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados desechables. De 125 gr. aprox. de capacidad



4	1201333	Flan Vainilla s/azúcar	Primera	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados desechables de 100 gr. aprox. de capacidad
5	1200345	Arroz con leche	Primera	Preparado alimenticio elaborado con una mezcla de arroz, leche, nata, azúcar y almidón de maíz modificado, sometida a un proceso de pasteurización Tarrina individual desechable de 140 gr. aprox
6	1200394	Natillas Vainilla s/azúcar	Primera	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados capacidad de 125 gr aprox
7	1202118	Queso Fundido Rallado	Primera	Color amarillento, sabor suave, libre de sabores y olores extraños, textura suelto al tacto.
8	1200149	Queso Semicurado	Manchego mezcla	Materia prima, leche de oveja; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca amarillenta; corteza dura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%.
9	1200399	Queso Edam en Barra	Categoría primera	Presentado en barra de 1Kg a 1,5 Kg.
10	1200400	Queso Fundido en porciones, desnatado	Primera	Presentado en cajas de 8 a 24 unidades
11	1201657	Queso Fresco Burgos	Primera	Queso blanco pasteurizado Presentado en Tarrina 75 gr. Aprox.
12	1200760	Queso en Barra Sándwich	Categoría primera	Semi-graso para sándwich Presentado en barra de 1 Kg a 1,5 Kg
13	1201652	Leche sin Lactosa	Primera	Leche sin lactosa entera. Envase brick de 1 litro

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1201649	Leche Semidesnatada	0,658 €/L	4%	0,68 €	6.500 L	4.448,08 €
2	1200183	Yogurt Frutas sabores Desnatado	0,185 Un	10%	0,20 €	30.000 Un	6.105,00 €
3	1200396	Yogurt Natural	0,18 Un	10%	0,20 €	6.500 Un	1.287,00 €
4	1201333	Flan Vainilla s/azúcar	0,178 Un	10%	0,20 €	6.000 Un	1.174,80 €
5	1200345	Arroz con leche	0,338 Un	10%	0,37 €	4.250 Un	1.580,15 €
6	1200394	Natillas Vainilla s/a s/azúcar	0,249 Un	10%	0,27 €	6.700 Un	1.835,13 €



7	1202118	Queso Fundido Rallado	6,775 €/Kg	4%	7,05 €	55 Kg	387,54 €
8	1200149	Queso Semicurado	8,775 €/Kg	4%	9,13 €	75 Kg	684,46 €
9	1200399	Queso Edam en Barra	7,08 €/Kg	4%	7,36 €	90 Kg	662,69 €
10	1200400	Queso Fundido en porciones, desnatado	0,085 €/Porción	4%	0,09 €	4.800 porciones	424,32 €
11	1201657	Queso Fresco Burgos. Tarrina	0,282 Un	4%	0,29 €	850 Un	249,29 €
12	1200760	Queso en Barra Sándwich	5,686 Kg	4%	5,91 €	100 Kg	591,34 €
13	1201652	Leche sin Lactosa	1,198 €/L	4%	1,25 €	700 L	872,13 €

<b>TOTAL LOTE Nº VI PRODUCTOS LACTEOS</b>	<b>IMPORTE SIN IVA. 18.892,66 €</b>	<b>C/IVA 20.301,94 €</b>
---	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE VII: PASTAS, HARINAS Y LEGUMBRES

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E y la normativa que lo desarrolle.

### VII.1.- PASTAS

#### Características del producto:

Elaborados según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas y agua. Estando especialmente prohibida la incorporación de huevo, derivados lácteos, grasas comestibles y verduras desecadas.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1201954	Pasta Sopa de Lluvia	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Tipo "gránulo o estrella". Embolsados en paquetes de 5 kg.
2	1201952	Pasta Macarrones/Pluma	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Cortados. Embolsados en paquetes de 5 kg.
3	1201948	Pasta Espirales con Vegetales	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Cortados con forma que le da el nombre. Envase 5 kg.
4	1201950	Pasta Fideo Grueso Fideúa	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Cortados. Embolsados en paquetes de 5 kg.
5	1202096	Pasta Fideo Cabellín	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Calibre 0. Cortados. Embolsados en paquetes de 5 kg.
6	1201947	Pasta láminas lasaña	Primera	Elaboradas con harina de trigo exclusivamente. En envase de 4-5 Kg.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1201954	Pasta Sopa de Lluvia	1,25 €/Kg	10%	1,38 €	35 kg	48,13 €
2	1201952	Pasta Macarrones /Pluma	1,25 €/kg	10%	1,38 €	175 Kg.	240,63 €
3	1201948	Pasta Espirales con Vegetales	1,65 €/Kg	10%	1,82 €	30 kg	54,45 €
4	1201950	Pasta Fideo Grueso Fideúa	1,25 €/Kg	10%	1,38 €	130 kg	178,75 €
5	1202096	Pasta Fideo Cabellín	1,25 €/Kg	10%	1,38 €	150 kg	206,25 €



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: 1295177331801866199134



6	1201947	Pasta láminas lasaña	3,625 €/kg	10%	3,99 €	36 kg.	143,55 €
<b>TOTAL LOTE Nº VII.1 PASTAS</b>						<b>IMPORTE SIN IVA: 792,50 €</b>	<b>871,76 €</b>

## VII.2.- HARINAS Y ARROZ

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
7	1201946	Harina de Trigo	Primera	De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Presentado en envases de 25 kilos.
8	1200106	Harina de Maíz	Primera	Procedente de la operación mediante la cual los granos de cereales, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre sí por medios mecánicos. Presentado en envase de 1- 2,5 kg.
9	1200427	Harina de Garbanzo	Primera	Producto obtenido a partir de la molienda del garbanzo. Color amarillo claro, exenta de mohos, podredumbre, insectos y parásitos, de olores y sabores extraños. Humedad inferior al 17%. Envase de 1 kg.
10	1202094	Pan Tostado s/sal	Primera	Procedente de pan de harina de trigo sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. aprox. Envuelto.
11	1200335	Pan Tostado con sal	Primera	Procedente de pan de harina de trigo con sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. aprox. Envuelto
12	1200338	Pan de molde	Primera	Paquetes de 800 gr. aprox. Corte tipo sándwich
13	1200499	Galleta tipo María s/azúcar	Primera	Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
14	1202098	Galleta Tostada	Primera	Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios. Presentación en paquete envasado de 4 unidades
15	1201907	Pan Rallado	Primera	Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en sacos de 5 kilos.



16	1200349	Arroz Vaporizado	Primera	Fruto pulido de Oryza sativa. Arroz elaborado con grano largo, grano translúcido, de color ámbar, sometido a proceso de maceración/vaporización. Envase 1 kg.
17	1201969	Puré de patatas	primera	Copos de patata. No deberá llevar ningún componente lácteo ni trazas en su composición: Embolsado en paquetes de 1 - 3 Kg.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
7	1201946	Harina de Trigo	0,52 €/Kg	4%	0,54 €	675 kg	365,04 €
8	1200106	Harina de Maíz	3,90 €/kg	10%	4,29 €	38 Kg	163,02 €
9	1200427	Harina de Garbanzo	2,65 €/Kg	4%	2,76 €	24 Kg	66,14 €
10	1202094	Pan Tostado s/s (paq. 2 unidades)	0,058 €/paq	10%	0,06 €	5.500 paq.	350,90 €
11	1200335	Pan tostado con sal (paq. 2 unidades)	0,058 €/paq	10%	0,06 €	6.500 paq	414,70 €
12	1200338	Pan de molde (800gr)	1,026 €/Un	10%	1,13 €	400 Un	451,44 €
13	1200499	Galleta tipo María s/azúcar (paq. 4 unidades)	0,081 €/paq.	10%	0,09 €	40.000 paq.	3.564,00 €
14	1202098	Galleta Tostada (paq. 4 unidades)	0,043 €/paq.	10%	0,05 €	58.000 paq.	2.743,40 €
15	1201907	Pan Rallado	1,20 €/Kg	10%	1,32 €	175 kg	231,00 €
16	1200349	Arroz Vaporizado	1,04 Kg	4%	1,08 €	650 Kg	703,04 €
17	1201969	Puré de patatas	2,25 €/Kg	10%	2,48 €	36 Kg	89,10 €
<b>TOTAL LOTE Nº VII.2 HARINAS Y ARROZ</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 8.370,20 €</b>		<b>9.141,78 €</b>

### VII.3.- LEGUMBRES

Enteros, sanos, exentos de moho podredumbres, insectos vivos o muertos, así como exentos de trazos visibles de residuos, olores y sabores extraños.

Todos los productos deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
18	1201960	Alubia Blanca	Extra	Semillas secas de <i>Phaseolus vulgaris</i> . Tipo



				riñón. Bolsa de 1 kg.
19	1202113	Garbanzos	Extra	Semillas secas de <i>Cicer arietinum</i> . Bolsa 1 kg.
20	1201962	Lentejas	Extra	Semillas secas de <i>Lens esculenta</i> . Tipo pardina o francesilla. Bolsa de 1 kg.
21	1201961	Judía Pinta	Extra	Semillas secas de <i>Phaseolus lunatus</i> . Bolsa de 1 kg.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
18	1201960	Judía Blanca	1,65 €/kg	4%	1,72 €	153 Kg	262,55 €
19	1202113	Garbanzos	1,65 €/kg	4%	1,72 €	850 Kg	1.458,60 €
20	1201962	Lentejas	1,50 €/Kg	4%	1,56 €	285 Kg	444,60 €
21	1201961	Judía Pinta	2,01 €/Kg	4%	2,09 €	150 Kg	313,56 €
<b>TOTAL LOTE Nº VII.3 LEGUMBRES</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 2.383,95 €</b>		<b>2.479,31 €</b>

<b>TOTAL LOTE Nº VII PASTA, HARINAS Y LEGUMBRES</b>	<b>C/IVA</b>
<b>IMPORTE SIN IVA: 11.546,65 €</b>	<b>12.492,85 €</b>



## LOTE VIII: PAN

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle, entre la que se encuentra el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1202117	Pan Barra precocido integral 55/60 gr sin sal.	Primera	Producto perecedero, precocido, resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria. Presentada en barras de 55/60 gr sin sal, para hornear en el hospital

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1202117	Pan Barra integral 55/60 gr sin sal	0,16 €/Un	4 %	0,17 €	96.000 Un	15.974,40 €

<b>TOTAL LOTE Nº VIII PAN</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 15.360,00 €</b>	<b>C/IVA 15.974,40 €</b>
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE IX: BEBIDAS, CAFÉS E INFUSIONES

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

El vino solamente será de uso para cocinar. Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

### IX.1.- BEBIDAS

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200024	Agua mineral s/gas 1,5 L	Primera	Agua de mesa sin gas, incolora, inodora e insípida. Envasada en botellas o recipientes desechables de un volumen de 1,5 litros, precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.
2	1200331	Agua mineral s/gas 0,33 L	Primera	Agua de mesa sin gas, incolora, inodora e insípida. Envasada en botellas o recipientes desechables de un volumen de 0,33 litros, precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.
3	1201976	Vino Blanco		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. De pasto o mezcla, envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrik o Tetrapack de 1 L.
4	1200332	Cerveza		Presentado en bote 0,33 L.
5	1200334	Bebida Soja		Presentado en envase de 1 L.
6	1201979	Néctar Naranja s/azúcar	Primera	( <i>Citrus sinensis</i> ). Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. Sin azúcares añadidos. Envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrick o Tetrapack de 1 L.
7	1201978	Néctar Melocotón s/azúcar	Primera	( <i>Prunus pérsica</i> ). Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. Sin azúcares añadidos. Envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrick o Tetrapack de 1 L.



Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200024	Agua mineral s/gas 1,5 L	0,31 €/Un	10%	0,34 €	750 Un	255,75 €
2	1200331	Agua mineral s/gas 0,33 L	0,14 €/Un	10%	0,15 €	30.000 Un	4.620,00 €
3	1201976	Vino Blanco	0,70 €/L	21%	0,85 €	1.900 L	1.609,30 €
4	1200332	Cerveza 33 cl	0,45 €/Un	21%	0,54 €	450 Bote	245,03 €
5	1200334	Bebida Soja	1,15 €/L	10%	1,27 €	45 L	56,93 €
6	1201979	Néctar Naranja s/azúcar	0,689 €/L	21%	0,83 €	2.100 L	1.750,75 €
7	1201978	Néctar Melocotón s/azúcar	0,689 €/L	21%	0,83 €	1.100 L	917,06 €
<b>TOTAL LOTE Nº IX.1 BEBIDAS</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 8.221,56 €</b>		<b>9.454,82 €</b>

## IX.2.- CAFÉS E INFUSIONES

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
8	1200111	Manzanilla Infusión	Primera	Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales de 1,2 gr. Aprox.
9	1200344	Té Infusión	Primera	Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales de 1,2 gr aprox.
10	1200347	Tila Infusión	Primera	Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales de 1,2 gr. aprox.
11	1201087	Preparado Cacao	Primera	Preparado soluble a base de cacao, en sobres de dosificación de 15-18 gr. para consumo individual.
12	1200040	Café soluble descafeinado sobre.	Primera	Extracto de café soluble en agua y un máximo de 0,3% de cafeína. Envasado en sobre individual de 2 Gramos.aprox.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
8	1200111	Manzanilla Infusión.	0,019 €/Sobre	10%	0,02 €	9.500 Sobres	198,55 €
9	1200344	Té Infusión	0,019 €/Sobre	10%	0,02 €	3.500 Sobres	73,15 €
10	1200347	Tila Infusión	0,021 €/Sobre	10%	0,02 €	2.500 Sobres	57,75 €
11	1201087	Preparado	0,22	10%	0,24 €	7.000	1.694,00 €

		Cacao sobre individual	€/Sobre			Sobres	
12	1200040	Café soluble descafeinado sobre 2 gr	0,0425 €/Sobre	10%	0,05 €	3.500 Sobres	163,63 €
<b>TOTAL LOTE Nº IX.2 CAFÉS E INFUSIONES</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 1.988,25 €</b>		<b>2.187,08 €</b>

<b>TOTAL LOTE Nº IX BEBIDAS, CAFÉS E INFUSIONES IMPORTE SIN IVA: 10.209,80 €</b>	<b>C/IVA 11.641,90 €</b>
--	------------------------------





## LOTE X: ACEITE

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200329	Aceite Oliva Suave	Extra	Extraído de frutos de <i>Olea europea</i> . Sabor suave. 90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4º. Presentado en envase de 5 L

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200329	Aceite Oliva Suave L	3,50 €/envase	10%	3,85 €	4.000 L	15.400,00 €

<b>TOTAL LOTE Nº X: ACEITE</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 14.000,00 €</b>	<b>C/IVA 15.400,00 €</b>
--------------------------------	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE XI: ADEREZOS, ESPECIAS, CONDIMENTOS y CONSERVAS

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

### XI.1.- ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1201956	Azúcar Blanquilla Kg	Primera	Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble. Envases de 1 kg.
2	1200033	Azúcar Blanquilla sobre	Primera	De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 8 - 10 gr.
3	1200350	Edulcorante Artificial Granulado en sobres	Primera	Se presentará en sobres de 1 gr. aprox.
4	1200036	Bicarbonato	Primera	Envase 1 Kg aprox.
5	1200066	Colorante Alimentario	Primera	Presentado en envase 900 gr aprox.
6	1200134	Pimentón Dulce	Primera	De molienda de pimiento ( <i>Capsicum annuum</i> ). Tipo dulce. Envasado en botes o contenedores de 750 gr aprox. Producto sin gluten. Origen nacional
7	1200136	Pimienta Blanca Molida	Primera	Envase 820 gr. aprox.
8	1200382	Pimienta Negra Molida	Primera	Envase 800 gr Aprox.
9	1200200	Salsa Mahonesa en sobre	Primera	Presentada en sobres 8 -10 gr. aprox.
10	1201971	Salsa Mahonesa	Primera	Tipo casero. Etiquetado específico que indique fecha de consumo preferente. Apta para conservación en lugar seco y fresco sin abrir. Presentada en bote de 2,5 - 3,5 Kg. aprox.
11	1200380	Salsa Soja	Primera	Presentado en envase 1 L.
12	1201972	Salsa Rosa	Primera	Presentado en envase de 1Kg
13	1202119	Salsa Mostaza	Primera	Presentada en envase de 250 - 300 gr aprox.
14	1200374	Sal Fina Yodada	Primera	Sal refinada con gránulo inferior a 2 mm. Y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 Kg.
15	1200378	Sal Fina Yodada en sobre	Primera	De idénticas características que la sal fina a granel, se presentará en sobres de 1 gr. aprox.



16	1200179	Vinagre de Vino	Primera	Con aproximadamente 6º de acidez. Envasado en garrafas de 5 litros de capacidad.
17	1200376	Vinagre de Manzana	Primera	Presentado en envase 750 ml aprox.
18	1202112	Crema Vinagre Balsámico	Primera	Presentado en envase 500 ml a 750 ml.
19	1200210	Azafrán en Rama	Primera	Presentado en sobres de 0,020 - 0,025 gr. aprox.
20	1201490	Clavo en Grano	Primera	Presentado en envase de 200 - 300 gr. aprox.
21	1200370	Orégano	Primera	Especie desecada en origen. Presentación en envase 200 - 300 gr. aprox.
22	1202116	Nuez Moscada Molida	Primera	Presentado en envase de 200 - 300 gr. aprox.
23	1200173	Tomillo Molido	Primera	Presentado en envase 400 gr. aprox.
24	1202121	Romero Molido	Primera	Especie desecada en origen. Presentada en envase 250 - 500 gr. aprox.
25	1202111	Comino Molido	Primera	Presentado en envase 250 - 500 gr. aprox.
26	1202120	Canela Molida	Primera	Presentada en envase de 200 - 300 gr. aprox.
27	1200432	Piñones Pelados	Primera	Pelados y crudos. Bolsa 1 kg.
28	1200330	Aceite/Vinagre dúo sobres monodosis	Extra	Sobres monodosis. 15 ml vinagre/10 ml aceite de oliva

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1201956	Azúcar Blanquilla	0,77 €/Kg	10%	0,85 €	130 Kg	110,11 €
2	1200033	Azúcar Blanquilla sobre	0,00975 €/Sobre	10%	0,01€	68.000 Sobres	729,30 €
3	1200350	Edulcorante Artificial en sobres	0,0098 €/Sobre	10%	0,01 €	54.500 Sobres	587,51 €
4	1200036	Bicarbonato	2,306 €/Kg	10%	2,54 €	6 Kg	15,22 €
5	1200066	Colorante Alimentario (envase 900 gr.)	2,86 €/envase	10%	3,15 €	6 envases	18,88 €
6	1200134	Pimentón Dulce (envase 750 gr)	3,6 €/envase	10%	3,96 €	18 envases	71,28 €
7	1200136	Pimienta Blanca Molida (envase 820 gr)	8,10 €/envase	10%	8,91 €	3 envases	26,73 €
8	1200382	Pimienta Negra Molida (envase 800 gr)	6,5 €/envase	10%	7,15 €	3 envases	21,45 €
9	1200200	Salsa Mahonesa en sobre	0,029 €/sobre	10%	0,03 €	2.500 Sobres	79,75 €
10	1201971	Salsa mahonesa	1,125 €/kg	10%	1,24 €	30 Kg	37,13 €
11	1200380	Salsa Soja	7,685 €/L	10%	8,45 €	2 L	16,91 €



12	1201972	Salsa Rosa	2,356 €/Kg	10%	2,59 €	18 Kg	46,65 €
13	1202119	Salsa Mostaza	1,876 €/Kg	10%	2,0636 €	7,5 Kg	15,48 €
14	1200374	Sal Fina Yodada	0,26 €/Kg	10%	0,29 €	160 Kg	45,76 €
15	1200378	Sal Fina Yodada gr	0,0024 €/Gr	10%	0,0026 €	22.000 sobres gr	58,08 €
16	1200179	Vinagre de Vino	0,504 €/ L	10%	0,55 €	115 L	63,76 €
17	1200376	Vinagre de Manzana (envase 750 ml)	2,41 €/ envase	10%	2,65 €	12 envases	31,81 €
18	1202112	Crema vinagre Balsámico	11,9 €/ L	10%	13,09 €	5,5 L	72,00 €
19	1200210	Azafrán en Rama 1 Gr.	2,665 €/gr.	10%	2,93 €	210 gr	615,62 €
20	1201490	Clavo en Grano	19,54 €/ Kg	10%	21,50 €	0,88 Kg	18,92 €
21	1200370	Orégano	15,83 €/ Kg	10%	17,42 €	1,08 Kg	18,81 €
22	1202116	Nuez Moscada Molida	25,00 €/Kg	10%	27,50 €	1,00 Kg	27,50 €
23	1200173	Tomillo Molido (envase 400 gr)	2,2 €/envase	10%	2,42 €	4 envases	9,68 €
24	1202121	Romero Molido	7,60 €/ Kg	10%	8,36 €	0,75 Kg	6,27 €
25	1202111	Comino Molido	7,03 €/ Kg	10%	7,73 €	0,64 Kg	4,95 €
26	1202120	Canela Molida	9,09 €/ Kg	10%	9,99 €	0,44 Kg	4,40 €
27	1200432	Piñones Pelados	37,10 €/Kg	4%	38,58 €	14 Kg	540,18 €
28	1200330	Aceite/Vinagre Sobres Monodosis	0,1977 €/ Sobre	10%	0,22 €	4.000 Monodosis	869,88 €
<b>TOTAL LOTE Nº X.I ADEREZOS, ESPECIES Y CONDIMENTOS</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 3.816,63 €</b>	<b>4.164,02 €</b>	

## XI.2.- CONSERVAS

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
29	1202092	Aceituna Negra s/hueso	Primera	Envasada y deshuesada en latas de 2,5 a 3 Kg peso bruto
30	1202093	Aceituna Verde s/hueso	Primera	Envasada y deshuesada en latas de 1,5 a 2 Kg. Peso bruto Aprox.
31	1200030	Atún en Aceite Vegetal	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, en trozos enteros, no migas. Conservado en Aceite vegetal. Envasado en latas de 1,85 Kg peso bruto aprox.
32	1200360	Atún en Aceite Vegetal	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, en trozos enteros, no migas. Conservado en Aceite vegetal. Lata 110 gr. aprox. peso bruto.
33	1200115	Melocotón en Almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades, en almíbar de entre 14 y 17 grados brix. Lata 2,5 -3 kg peso bruto



34	1202097	Pera en su jugo	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades, Líquido de gobierno a base de jugo de pera natural o concentrada sin adición de azúcar. Lata 2,5 -3 kg peso bruto
35	1201991	Piña en su Jugo	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrada sin adición de azúcar. Presentado en lata de 2,5-3 kg peso bruto.
36	1201939	Macedonia de Frutas	Primera	Presentado en bote 2,5-3 kg peso bruto.
37	1200067	Mermelada Frutas s/azúcar	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, ciruela o albaricoque) Contenido en fruta mínimo del 50% en peso. Sin azúcares añadidos. Envasado en porciones de consumo individual de 20 a 25 gr.
38	1201855	Pepinillos en Vinagre	Primera	Envase 350 – 500 gr. aprox. (peso bruto).
39	1201945	Tomate Entero	Primera	Procederá de tomates enteros, pelados, limpios y sanos. Lata 4 – 5 kg peso bruto.
40	1201941	Maíz Dulce en grano	Primera	Envase de 2,5 - 3 Kg peso bruto aprox.
41	1200358	Espárrago Blanco entero en conserva	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Lata 660 gr – 1 Kg. (17-24) peso bruto aprox.
42	1200731	Alcaparras en conserva	Primera	Lata 100 - 150 gr. aprox. (peso bruto)
43	1201861	Pimiento Morrón Entero	Primera	Procederá de pimientos enteros o cortados en tiras, sanos y limpios. Lata 2,5 – 3,5 Kg. Peso bruto aprox.
44	1201862	Pimiento Piquillo	Primera	Lata 1,5 – 2 Kg. Peso bruto aprox.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
29	1202092	Aceituna Negra s/hueso	1,45 €/ Kg	10%	1,60 €	165 Kg	263,18 €
30	1202093	Aceituna Verde s/hueso	2,65 €/ Kg	10%	2,92 €	20 Kg	58,30 €
31	1200030	Atún en Aceite Vegetal (lata 1,85 Kg)	5,004 €/ lata	10%	5,50 €	100 latas 1,85 Kg	550,44 €
32	1200360	Atún en Aceite Vegetal (lata 110 gr)	0,70 €/ 110 gr	10%	0,77 €	480 latas 110 gr	369,60 €
33	1200115	Melocotón en Almíbar	1,5816 €/ Kg	10%	1,74 €	165 Kg	287,06 €
34	1202097	Pera en almíbar	1,80 €/ Kg	10%	1,98 €	270 Kg	534,60 €
35	1201991	Piña en su Jugo	2,50 €/ Kg	10%	2,75 €	510 Kg	1.402,50 €
36	1201939	Macedonia de Frutas	2,06 €/ Kg	10%	2,27 €	330 Kg	747,78 €
37	1200067	Mermelada Frutas s/azúcar porción	0,083 €/Un	10%	0,09 €	31.000 Un	2.830,30 €



38	1201855	Pepinillos en Vinagre	2,28 €/ kg	10%	2,51 €	1,400 Kg	3,51 €
39	1201945	Tomate Entero	0,66 €/ Kg	10%	0,73 €	4.250 Kg	3.085,50 €
40	1201941	Maíz Dulce en grano	1,33 €/ Kg	10%	1,46 €	57 Kg	83,39 €
41	1200358	Espárrago Blanco Entero en conserva	6,5 €/ Kg	10%	7,15 €	462 Kg	3.303,30 €
42	1200731	Alcaparras en conserva 100 Gr.	0,60 €/ 100 Gr	10%	0,66 €	45 envases 100 gr	29,70 €
43	1201861	Pimiento Morrón Entero	1,083 €/ Kg	10%	1,19 €	15 Kg	17,88 €
44	1201862	Pimiento Piquillo	2,75 €/ Kg	10%	3,03 €	36 Kg	108,90 €
<b>TOTAL LOTE Nº XI.2: CONSERVAS</b>					<b>IMPORTE SIN IVA: 12.432,67 €</b>		<b>13.675,94 €</b>

<b>TOTAL LOTE Nº XI: ADEREZOS, ESPECIAS, CONDIMENTOS Y CONSERVAS</b>		<b>C/IVA</b>
<b>IMPORTE SIN IVA: 16.246,44 €</b>		<b>17.839,96 €</b>



## LOTE XII: PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y a la normativa que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1200188	Puré Frutas	Primera	Ingredientes naturales 100% de frutas listo para su consumo. Sin azúcares añadidos, sin lactosa, sin gluten, ni grasa saturadas, sin conservantes ni colorantes, bajo en contenido en sal, rico en fibra. Presentado en distintos sabores. Tarrinas individuales de 100 – 125 gr aprox.
2	1200327	Papilla Cereales lacteada Multifrutas	Primera	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Con leche incorporada, sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B, fibra dietética. Para adultos. Multifrutas. Formato 1 Kg. aprox.
3	1201773	Papilla lacteada de Cereales	Primera	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Con leche incorporada, sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B, ácido fólico. Para adultos. Formato 1 Kg. aprox.
4	1200453	Papilla de 8 cereales con miel	Primera	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal y grasa, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B. Para adultos. Formato estuche 600 gr – 1 kg. aprox
5	1200770	Crema de Arroz	Primera	Crema de arroz adaptada para adultos rica en hierro, zinc y vitamina D. Sin sacarosa añadida, sin gluten, bajo contenido en sal y grasa. Estuche de 600 gr- 1 Kg aprox.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1200188	Puré Frutas tarrina 100 gr	0,25 €/Unidad	10%	0,28 €	29.000 Unidades	7.975,00 €
2	1200327	Papilla Cereales lacteada Multifrutas	8,00 €/Kg	10%	8,80 €	560 Kg.	4.928,00 €
3	1201773	Papilla lacteada de Cereales	6,5 €/Kg	10%	7,15 €	550 Kg	3.932,50 €



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: **1295177331801866199134**

4	1200453	Papilla 8 Cereales con Miel	7,5 €/ Kg	10%	8,25 €	39 Kg	321,75 €
5	1200770	Crema de Arroz	7,5 €/ Kg	10%	8,25 €	60 Kg	495,00 €

<b>TOTAL LOTE Nº XII PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA</b>	<b>C/IVA</b>
<b>IMPORTE SIN IVA: 16.047,50 €</b>	<b>17.652,25 €</b>





## LOTE XIII: AGUA GELIFICADA

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y a la normativa que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1202099	Agua Gelificada sin azúcar	Primera	Alimento de textura modificada y presentada en distintos sabores en envases de 100 - 125 gr. aproximadamente. Con textura tipo pudin lista para su consumo. Facilita la hidratación en casos de alteraciones de la deglución o disfagia. Edulcorada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1202099	Agua Gelificada sin azúcar 100 gr.	0,40 €/Unidad	10%	0,44 €	25.000 Unidades	11.000 €

<b>TOTAL LOTE Nº XII AGUA GELIFICADA</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 10.000,00 €</b>	<b>C/IVA 11.000,00 €</b>
--	-------------------------------------	------------------------------



## LOTE XIV: PRODUCTOS PARA DISPENSACIÓN EN DESAYUNOS Y MERIENDAS

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y a la normativa que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	1202115	Leche liofilizada	Primera	Leche esterilizada, parcialmente desnatada, Apta para máquina dispensadores. Presentada en envase 2 litros
2	1201467	Café Descafeinado Concentrado	Primera	Extracto de café líquido descafeinado, ultracongelado. Presentado en envase 2 Kg. Apto para máquina dispensadora. Conservación en refrigeración

Nº ORDEN	CÓDIGO	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	% IVA	IMPORTE UNIT. C/IVA	CONSUMO ESTIMADO	IMPORTE TOTAL C/IVA
1	1202115	Leche liofilizada	6,33 €/L	10%	6,96 €	1.300 L	9.051,90 €
2	1201467	Café Descafeinado Concentrado	21,48 €/L	10%	23,63 €	300 L.	7.088,40 €

Deberán suministrar durante la vigencia del contrato dos máquinas dispensadoras de sus productos.

Las máquinas dispensadoras de café son máquinas de uso en colectividades. En todo el proceso de fabricación deberá tenerse en cuenta la implantación de la Norma ISO 9001:2015.

Cumplirá a su vez con la normativa europea EC-93743 relacionada con la seguridad e higiene alimentaria, que recomienda adoptar la metodología HACCP (Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos).

Características de las máquinas dispensadoras:

- Deberá asegurar un envasado que impida el contacto entre el ingrediente y el aire o las personas, garantizando su perfecta conservación.
- Estará dotada de toma de agua para la rehidratación del producto en origen (leche en polvo y café descafeinado), tendrá al menos 3 salidas de producto (para agua, para leche y para descafeinado con leche).
- El rendimiento vendrá marcado por la posibilidad de elaborar hasta 2.000 cafés a la hora y garantizando la obtención de un único café o bebida caliente, leche o agua para infusiones en 4-5 segundos. La temperatura mínima de dispensación de cualquiera de los productos estará por encima de los 70º C. Llevará un sistema de control de temperatura en taza.
- Será de fácil uso y rápida limpieza. Mínima manipulación por parte del personal.



La instalación de dichas máquinas correrá a cargo del adjudicatario, que será responsable del mantenimiento integral y de la sustitución en caso de avería con reposición.

Así mismo deberá realizar e impartir el Curso de Formación requerido al personal que vaya a manipular dichas máquinas.

El producto debe superar una prueba de aceptabilidad por parte del personal, debiendo presentar muestra del producto y el dispensador.

<b>TOTAL LOTE Nº XIII PRODUCTOS PARA DISPENSACIÓN EN DESAYUNOS Y MERIENDAS</b>	<b>IMPORTE SIN IVA: 14.673,00 €</b>	<b>C/IVA 16.140,30 €</b>
--	-------------------------------------	------------------------------

#### **TOTAL IMPORTE DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE VÍVERES:**

- **Base imponible: 296.838,54 € (Sin IVA).**
- **Importe del IVA: 27.994,58 €.**
- **Importe total: 324.833,12 € (IVA incluido).**
- **Valor estimado del contrato (Prorrogable 12 meses): 593.677,08 €. (Sin IVA).**



## ANEXO I

### COMPROMISO AMBIENTAL DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

Por el presente documento la empresa o entidad ..... que presta sus servicios en el Hospital La Fuenfría se compromete a desarrollar acciones encaminadas a minimizar el impacto ambiental y prevenir la contaminación derivada de sus actividades, productos y servicios, orientando sus procesos hacia la mejora continua y al desarrollo sostenible. Asimismo promoverán la reducción, el reciclado, la reutilización y valorización de los residuos, la eficiencia energética, y las buenas prácticas ambientales, como principios rectores de su trabajo y servicios en este Centro Sanitario.

Por todo ello, la empresa.....

#### SE COMPROMETE A:

- Cumplir los requisitos legales ambientales aplicables a la actividad y que sean conocidos por toda la organización.
- Identificar y gestionar los residuos generados por su actividad dentro del hospital, conforme establecen las exigencias legales para cada tipo de residuo.
- Promover el empleo de productos alternativos, materiales y métodos menos agresivos para el medio ambiente, con menores características de toxicidad, a fin de reducir la producción de residuos peligrosos.
- Disponer y mantener actualizado un listado de las sustancias y preparados, en caso de que los utilice, así como las correspondientes fichas de seguridad.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo sostenible de recursos naturales no renovables, impulsando medidas y tecnologías de eficiencia energética.
- Minimizar el uso de envases y embalajes que generan residuos, optando por aquéllos que puedan ser reciclables, retornables y reutilizables.
- Informar al responsable de gestión ambiental de todos los incidentes o situaciones de emergencia ambiental dentro de las instalaciones del hospital, relacionados con el producto o servicio, y de forma periódica (al menos trimestral) de la gestión de los aspectos ambientales asociados a su actividad.
- Realizar y colaborar en acciones formativas e informativas, dirigidas al colectivo de sus trabajadores y/o extensivamente a los profesionales del centro, en materia de gestión ambiental.
- Potenciar actuaciones que optimicen los sistemas de gestión ambiental y su mejora continua.
- Prevenir los riesgos laborales asociados a las actividades que pueden generar un potencial impacto ambiental.

En Madrid, a.....

Fdo.: .....

Representante de la Empresa/Proveedor



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: 1295177331801866199134

## ANEXO II

### COMPROMISO DE RESPONSABILIDAD SOCIO SANITARIA DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

En el Plan Estratégico 2019-2021 se establece una línea de compromiso en la potenciación de la Responsabilidad Social Corporativa y la contribución a alcanzar la Agenda 2030. Iniciativa de carácter mundial que promueve la implementación de diez principios universales que contribuyen al cumplimiento de objetivos de desarrollo sostenible.

En base a lo anterior, el Hospital La Fuenfría contratará con las empresas que cumplan los principios del Pacto que se relacionan,

#### **DERECHOS HUMANOS:**

Principio 1: Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos, proclamados a nivel internacional.

Principio 2: No actuar como cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos.

#### **NORMAS LABORALES:**

Principio 3: Apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo a la negociación colectiva.

Principio 4: Promover la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.

Principio 5: Apoyar la erradicación del trabajo infantil.

Principio 6: Apoyar la abolición de las prácticas de discriminación e el empleo y la ocupación.

#### **MEDIO AMBIENTE:** (ver y cumplimentar **ANEXO I**).

Principio 7: Mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.

Principio 8: Fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.

Principio 9: Favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.

#### **ANTICORRUPCIÓN:**

Principio 10: Trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y soborno.

La empresa o entidad..... que presta sus servicios en el Hospital La Fuenfría se compromete mediante la firma de este documento, a desarrollar y cumplir las acciones establecidas en el mismo, pudiendo en todo caso el Hospital La Fuenfría solicitar verificación de su cumplimiento en cualquier momento durante la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, el Hospital La Fuenfría se reserva el derecho a rescindir el contrato.

En Madrid a.....

**Fdo.:** .....

**Representante de la Empresa/Proveedor**

