

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

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID**

### **INDICE:**

<b>1.-OBJETO DEL CONTRATO .....</b>	<b>2</b>
<b>2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA .....</b>	<b>2</b>
<b>2.2 LOTE 2.-CARNES FRESCAS .....</b>	<b>4</b>
<b>2.3 LOTE Nº 3: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES .....</b>	<b>7</b>
<b>2.4 LOTE Nº4: PRODUCTOS CONGELADOS.....</b>	<b>11</b>
<b>2.5 LOTE Nº 5: PESCADOS FRESCOS .....</b>	<b>13</b>
<b>4.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I) .....</b>	<b>17</b>
<b>5.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS .....</b>	<b>17</b>
<b>7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO.....</b>	<b>18</b>
<b>8.-NORMATIVA.....</b>	<b>20</b>
<b>9.-MEMORIA DE TRABAJO .....</b>	<b>20</b>

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, PARA EL HOSPITAL  
UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato tiene por objeto el suministro de productos alimenticios perecederos para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

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

**2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS**

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote nº 1	Frutas, Verduras Frescas y Productos Cuarta Gama
Lote nº 2	Carnes
Lote nº 3	Fiambres, Embutidos y Jamones
Lote nº 4	Productos Congelados
Lote nº 5	Pescado Fresco

**2.1 LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA**

**Las características de calidad de las frutas y verduras frescas serán:**

- **Maduración:** se podrán consumir en su punto justo de maduración dentro de las 24 horas siguientes a su recepción, sin posibilidad de deterioro en los 3 días siguientes a dicha recepción, estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico de su tipo y variedad.
- **Limpieza:** no presentaran restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni parásitos, ni ningún tipo de suciedad, siendo estos parámetros extensibles a los envases que los contengan.
- **Estado bacteriológico:** no presentaran signos de levaduras o mohos.
- **Deberán estar exentos de:** humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, golpes, picaduras, germinación, deformaciones, etc...
- **Sera obligatorio** que la presentación de los productos se realice en envases limpios de material normalizado con arreglo a la legislación vigente, adecuados para la buena conservación, transporte y de fácil estiba, y correctamente etiquetados con los siguientes datos:
  - Denominación comercial
  - Categoría comercial
  - Calibre
  - Nº de registro sanitario
  - Identificación de la empresa
  - Origen del producto

- Fecha envasado
- Fecha de caducidad
- Contenido neto
- Todos los productos serán obligatoriamente de categoría primera o extra.
- El calibre de piezas individuales de fruta será el nº 20, para Naranjas, Manzanas, Peras y demás frutas de consumo individual.
- El adjudicatario suministrará, sin coste y a demanda del Hospital, las necesidades de cebollino, eneldo, hierbabuena, perejil, laurel, tomillo y similares.(cantidades aprox.- 50 kg)

### Calibres y estacionalidad:

PRODUCTO	CATEGORIA/ CALIDAD	CALIBRE/MEDIDA	PERIODO DE SUMINISTRO
ALBARICOQUE FRESCO	primera	Más de 50 mm	MAYO-AGOSTO
CAQUI	primera	70 mm-75 mm	OCTUBRE-DICIEMBRE
CEREZA FRESCA	primera	Más de 17 mm	MAYO-JULIO
CIRUELAS	primera	Más de 40 mm	JUNIO-AGOSTO
MANDARINA	primera	C2/ más de 58 mm	OCTUBRE - MAYO
FRESON	primera	Más de 25 mm	FEBRERO-MAYO
KIWI	primera	C25/115 grs-125 grs	TODO ELAÑO
LIMON	primera	C5/ más de 53 mm	TODO ELAÑO
MANZANA GOLDEN	primera	C20 / 80 mm - 90 mm	TODO ELAÑO
MANZANA STARKING	primera	C20 / 80 mm - 90 mm	TODO EL AÑO
MELOCOTON	primera	CA/67mm-73 mm	JUNIO-SEPTIEMBRE
MELON	primera	aprox. 2 kg	MAYO-OCTUBRE
NARANJAS	primera	C.A/11 mm -88 mm	TODO ELAÑO
NECTARINA	primera	CA/67 mm-73 mm	MAYO-SEPTIEMBRE
PARAGUAYA	primera	CA/ más de 67 mm	MAYO-SEPTIEMBRE
PERA CONFERENCIA	primera	C20 / 55 mm - 60 mm	TODO EL AÑO
PERA DE AGUA	primera	C20 / 55 mm - 60 mm	JUNIO-OCTUBRE
PIÑA NATURAL	primera	CC/ más de 1900 grs	TODO ELAÑO
PLATANO DE CANARIAS	primera	140 X 27 mm	TODO ELAÑO
SANDÍA	primera	3Kg-4kg	JUNIO-SEPTIEMBRE
UVAS	primera		SEPTIEMBRE- DICIEMBRE

### Las Características de productos Cuarta gama:

Se entiende por cuarta gama: productos vegetales, frutas, verduras y hortalizas sin tratamiento térmico, preparados, lavados, higienizados y envasados, que han podido ser objeto de troceados, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados para el consumo humano.

Siendo:

**Preparación:** aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.

**Lavado:** parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste, mediante la utilización de agua, de suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana; de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

#### **Productos:**

- El adjudicatario deberá cumplir la legislación vigente que sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, fichas técnicas, estudios y documentación que así lo justifique.
- Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni parásitos, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible esto a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico de su tipo y variedad.
- Los productos y envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, golpes, picaduras, germinación, deformaciones, etc...
- Los productos se presentarán en envases limpios, de material adecuado con arreglo a la legislación vigente; el adjudicatario garantizará la integridad del envase indicando claramente la caducidad del producto, así como lo necesario con el fin de garantizar la seguridad y la vida útil del producto.

## **2.2 LOTE 2.-CARNES FRESCAS**

Las carnes frescas objeto de este pliego, deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Los artículos contemplados en el presente pliego procederán de canales provenientes de animales sacrificados en mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y que lleven las correspondientes marcas sanitarias e identificación conforme a la legislación vigente.

#### **Etiquetado**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados, en concordancia con la legislación 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 e imágenes.

La información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos contara, con independencia de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes (para productos cárnicos y preparados).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello pueden suponer un riesgo para la salud) o la fecha de consumo preferente.
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote
- Peso neto
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, sala de despiece, según sea el caso) y domicilio.
- Marcado sanitario, de acuerdo con la legislación.

Conforme al mercado comunitario, para la carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a...”; la relación colágeno/proteína de la carne inferior a...”

Para la carne se incluirá el número o código de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o animales de los cuales proceda, la identificación del lugar de nacimiento, engorde y sacrificio; identificación numérica de la autorización del matadero y la sala de despiece.

### **Embalaje**

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, cumplirán 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 al producto que contienen contra cualquier contaminación
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases deberán ser transparente e incoloros.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos deberán ir envasados al vacío o en Atmosfera Protectora.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos del presente pliego, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

### **Características:**

Las características de los productos cárnicos se ajustarán a lo siguiente:

### **Carne de Añojo**

- Añojo es el animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. Con carácter general, la carne de añojo es:
- De color brillante y va del rojo claro al rojo púrpura.
- La grasa es de color blanco cremoso de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y de textura fina.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

### **Carne de cerdo**

- Las canales se clasifican en función del contenido estimado de carne magra. A efectos de este pliego son de interés las canales tipo “U”.
- Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.
- Color: rosáceo, sin manchas extrañas.
- Consistencia: firme y compacta.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío o en plástico alimentario.

### **Carne de Cordero**

- Las canales y despice se clasificaran en la categoría de canales de ovino de menos de 12 meses. A efectos del pliego se valorarán:
- La conformación: que viene reflejada por una letra: E (excelente) todos los perfiles de convexos a superconvexos y desarrollo muscular excepcional. U (muy buena) perfiles convexos en su conjunto, y un fuerte desarrollo muscular.
- El estado de engrasamiento: la importancia de la grasa exterior reflejado por un número: 1 No graso (cobertura de grasa inexistente o muy débil), 2 Poco cubierto (ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes)

No obstante, cuando se trate de corderos con peso en canal inferior a 13 Kg., se podrá utilizar los siguientes criterios para su clasificación:

- Peso en canal
- Color de la carne
- Estado de engrasamiento
- El despice de las canales de ovino:
- Pierna: integrada por las masas musculares del miembro posterior de la canal
- Paletilla: integrada por las masas musculares del miembro anterior de la canal.
- Chuletero: pieza obtenida de la canal tras la separación de la pierna, la paletilla, la práctica totalidad de la falda y el pescuezo. Comprende las chuletas de aguja, de lomo y riñonada.
- Pecho y Falda: por debajo del chuletero, recorre toda la canal entre los dos miembros.

## 2.3 LOTE N° 3: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

### Productos Cárnicos tratados por Calor

- Productos preparados esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas con incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, que se han 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 y, opcionalmente, a un proceso de ahumado y/o maduración. En función de la carne y productos de origen animal utilizados, así como de su procedimiento de elaboración se clasifican en diferentes grupos:
- Productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece normal de carnicería jamón, contra, babilla, etc.). La denominación para estos productos será el nombre de la pieza seguida de la palabra "cocido", y en caso necesario se pondrá el nombre de la especie a que corresponda la pieza. En el supuesto de que se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados con trozos de carne no identificados. La denominación de los productos de este grupo será "magro de cerdo" o "carne de vacuno". Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados a base de carne (de cerdo, de ave, de mezcla de distintas especies) y grasa, picados, embutidos (en tripa natural o artificial), y con o sin ahumado; con un calibre máximo de 45 mm de diámetro y pudiendo ser quitada la tripa después de la cocción. La denominación de estos productos será "salchicha cocida", pudiendo llevar a continuación, y como complemento a la denominación, el tipo de salchicha que se trate (tipo "Frankfurt", tipo "Viena"...). Además en su composición se podrán utilizar como ingredientes el queso, el jamón, etc. A este grupo también pertenecen las butifarras blancas. Cuando se haga referencia a una especie, por ejemplo "ave" solo formará parte en su composición dicha especie animal

### Jamón cocido y Fiambre de Jamón

El producto se preparará con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada. Desprovisto de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación, podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, hornearse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.



Caracteres organolépticos. Su consistencia será firme y compacta al tacto; la forma será la característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltorio que los contenga; su masa y dimensiones serán variables.

Aspecto externo. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

Aspecto del corte. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Su olor y sabor dependerá de los condimentos y especias utilizadas.

Materias primas esenciales. Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separados como máximo del resto del costado de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.

Materias primas complementarias o facultativas. Sal, gelatina, especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos, sustancias aromáticas, azúcares y miel, (en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales) y agua. En el caso de fiambre de jamón cabe destacar la fécula.

La categorización comercial de los productos responderá a los siguientes parámetros analíticos:

- Jamón cocido. Categoría extra. "Jamón cocido extra".
- Relación humedad/proteína: 4,13.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Jamón cocido. Categoría primera. "Jamón cocido I".
- Relación humedad/proteína: 4,68.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,5 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

### **Paleta Cocida**

El producto preparado con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.



El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc. Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

- Paleta cocida. Categoría extra. "Paleta Cocida extra'".
- Relación humedad/proteína: 4,35.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Paleta cocida. Categoría primera. "Paleta cocida i".
- Relación humedad/proteína: 5,00,
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,51 por 100
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

### **Magro de Cerdo Cocido**

- El producto se preparará con trozos de carne magra de cerdo, procedentes de animales domésticos de la especie porcina, desprovista de cartílagos y prácticamente de tendones y ligamentos, salmuerizada, opcionalmente ahumada, sometida a maduración, envasada y tratada térmicamente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas de forma que se asegure que el producto mantendrá sus características en condiciones adecuadas durante los procesos de almacenamiento y comercialización
- La categorización comercial de los productos responderá a los siguientes parámetros analíticos:
- "Magro de cerdo cocido extra".
- Relación humedad/proteína: 4,35 (en productos elaborados con cerdo ibérico 4,15).
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: 7.500 ppm.
- Grasa máxima: 14 por 100. Si está elaborado con cerdo ibérico, 15,5 por 100.

- Hidroxiprolina: máximo, 0,45 por 100 en el caso de no separar la gelatina, y 0,25 por 100 en el caso de efectuar el análisis habiendo separado la gelatina

### Productos Cárnicos Salazonados

**Jamón.** Producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo

**Paleta.** Producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo.

### Productos Cárnicos Embutidos Crudos Curados

A título de orientación y sin carácter limitativo, dada su amplitud, se definen como los productos cárnicos obtenidos de un proceso de elaboración en el cual participan las siguientes fases; selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo; incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados; mezclado y amasado; premaduración de la pasta o masa; embutido de la pasta; atado, grapado y pinchado; maduración y desecación (curado) y ahumado, en su caso. Dentro de este pliego definiremos:

**Chorizo.** Producto obtenido de la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón (dulce y/o picante) y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característicos.

Con carácter general, los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variable, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y el tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado. Cuando el producto tenga un calibre Igual o superior a 40 mm sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor de 40 mm, y mayor o igual a 22 mm, se podrá llamar indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de 22 mm, se denominará obligatoriamente longaniza.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo. En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón dulce y/o picante, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada,

etcétera), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

**Salchichón.** Producto obtenido por la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Con carácter general, los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

### **Etiquetado y Marcado**

La información del etiquetado de los productos entregados constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Listas de ingredientes.
- Contenido neto
- Fecha de caducidad
- Instrucciones de conservación
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa
- Lugar de origen o procedencia
- Lote de fabricación
- Registros sanitarios (según legislación)

### **2.4 LOTE N°4: PRODUCTOS CONGELADOS**

El objeto de este lote es la definición y enumeración de los productos congelados así como, los requisitos legales de carácter técnico que, según la legislación vigente para estos productos, deberán cumplir tanto los productos, como las empresas que se seleccionen para el suministrar en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado “congelación rápida” o “ultracongelación”, que la temperatura de los productos en todas partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

#### **Verduras y hortalizas congeladas:**

Serán de calidad extra o primera según las normas de comercialización de cada una de las variedades y especies, y habrán sido recolectadas y ultracongeladas en el momento óptimo de madurez.

Podrán ir envasadas de forma individual o mezclada, en caso de mezcla de distintas especies de verduras deberá indicarse en el etiquetado la proporción de cada una de ellas presente en el envase.

### **Precocinados Congelados**

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras descongelación o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos productos se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

### **Helados**

Se incluyen en este apartado los helados, postres y tartas heladas, todos estos productos se ajustarán lo establecido en la normativa técnico-sanitaria vigente.

### **Pescados Congelados**

Se incluyen en este apartado los pescados, moluscos y crustáceos que se consumen en el Hospital Universitario Ramón y Cajal. Podrán ser animales enteros, eviscerados y descabezados, fileteados, troceados, etc....

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse una ficha técnica de cada producto en la que conste:

- Identificación del producto y características técnicas del mismo, peso neto en su caso.
- Forma de presentación.
- Características y/o descripción del envase
- Sistema de congelación empleado
- Porcentaje de hielo presente en los productos glaseados (max.5%)
- Modelo de la etiqueta de cada producto.

### **Envasado:**

Los alimentos ultracongelados deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases adecuados con las siguientes características:

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación externa, microbiana o de cualquier tipo, y además, lo protegerán contra la desecación.
- Mantendrán la integridad del producto, de forma que no pueda modificarse sin abrir o manipular el envase.
- No cederá al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases se ajustarán, en todo momento, a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones de los materiales en contacto con los alimentos.

### **Etiquetado:**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados en castellano, y cumpliendo las siguientes indicaciones:

La denominación de venta deberá ser completada con las menciones “ultracongelado” o “congelado rápidamente”.

**Lista de ingredientes:**

- La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del periodo durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda “no congelar de nuevo tras la descongelación”.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para el uso adecuado del producto.
- Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a estos.
- Para los pescados congelados (lote 6.4) deberán llevar en el envase y en el embalaje correspondiente, las siguientes especificaciones:
  - Denominación comercial y científica de la especie
  - Método de producción:
    - Pesca extractiva o pescado
    - Pesca en aguas dulces
    - Criado en acuicultura o marisqueo
  - Zona de captura o de cría conforme a la legislación.
  - Forma de presentación comercial: entero, filetes, etc...
  - Denominación: producto congelado
  - Fecha de congelación.
  - Porcentaje de glaseado y que este no sea superior al 5%.

A efectos de poder conocer la trazabilidad del producto, las informaciones exigidas en cuanto a denominación comercial y científica, al método de producción y a la zona de captura podrán facilitarse mediante el etiquetado del envase o en el embalaje del producto.

**2.5 LOTE N° 5: PESCADOS FRESCOS**

El presente pliego tiene por objeto definir y establecer las prescripciones técnicas de los productos pesqueros frescos incluidos en el mismo con el fin de abastecer al Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

Los productos pesqueros se presentarán eviscerados, descabezados y troceados en filetes o lomos, según necesidades y a petición del hospital.

**Características:**

Los productos de la pesca vendrán definidos por las características organolépticas e higiénico-sanitarias que le son propias y se corresponderán con la categoría EXTRA, y presentaran las características siguientes:

**Piel:** limpia, brillante, suave al tacto, húmeda, con sus pigmentaciones muy intensas.

**Mucosidad cutánea:** acuosa y transparente.

**Ojos:** limpios, húmedos, brillantes, globo ocular convexo, cornea transparente y pupila

negra y brillante

**Olor:** fresco a mar y alga marina.

**Branquias:** color rojo brillante, laminillas perfectamente separadas, largas y uniformemente alineadas.

**Carne:** será firme y elástica, fuertemente adherida a las espinas, al presionarla no se deben marcar las impresiones

**La sangre:** será de rojo brillante y solo se presentará a lo largo de la espina dorsal.

**Peritoneo** (en el eviscerado): liso, brillante y difícil de separar de la carne.

### **Especies:**

Distinguiremos tres especies con las siguientes características:

#### **Bacalao**

- Aletas dorsales casi iguales muy juntas.
- La mandíbula superior se proyecta por encima de la inferior. Tiene una barbilla en el mentón bien desarrollada. El diámetro ocular es más corto que la longitud del hocico. Línea lateral pálida. El color varía considerablemente.
- Ano a la altura del borde posterior de la primera aleta caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- De rojizo verdoso a gris pálido.

#### **Merluza**

- 2 aletas dorsales, la primera de ellas muy corta.
- Aleta anal larga sin unirse a la caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- Sin barbas en mandíbulas
- Mucosa bucal negra.
- Cuerpo largo, esbelto y comprimido lateralmente.
- Lado superior de la cabeza plana, con una cresta sobresaliente en forma de "V".
- Soca grande.
- El maxilar va hasta la vertical del centro del ojo.
- La mandíbula inferior es ligeramente más grande que la superior, llenas de dientes.
- No tiene barbilla en el mentón.
- El color es gris metálico en la espalda, más claro sobre los lados y blanco plateado sobre el vientre.

#### **Salmón**

El color es plateado, de verde azulado a parduzco, con moteado naranja y rojo en la época de reproducción sexual. Caracterizado por tener un cuerpo alargado, cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) El cuerpo está sembrado de manchas oscuras en forma de "X" en una buena parte, por encima de la línea lateral. Dispone de una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola.

### **Estado y Forma de Presentación:**

**Productos frescos:** Los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinta de la refrigeración (entendiéndose por refrigeración el procedimiento consistente en bajar la temperatura de



los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo). Todos los artículos del pliego cumplirán esta característica.

**Productos preparados:** Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como consecuencia del eviscerado, el descabezado, la extracción de espinas, el corte en rodajas y el fileteado; y se clasificarán:

**Colas:** En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal. En el caso de los crustáceos es el abdomen, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.

**Filetes:** Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

**Lomos:** Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

**Rodajas:** Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral; irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal

No se podrán entregar a los centros productos pesqueros descongelados a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se cite esta circunstancia.

Los artículos incluidos en el pliego como presentaciones específicas, procederán de las especies que son objeto de tratamiento en el pliego.

## Etiquetado

La información del etiquetado de los productos entregados (entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase, etiqueta que los acompañe), permitirá que los productos estén correctamente identificados y deberán cumplir la normativa vigente establecida, respecto, entre otras materias, a la frescura, el calibrado, la denominación, el origen, la presentación y el etiquetado (en sí mismo previsto).

- La identificación de los productos pesqueros a través del etiquetado, estará sujeta a los siguientes principios generales:
- Debe incorporar o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre su origen y sus características esenciales.
- No dejarán lugar a dudas respecto a la naturaleza del producto, debiendo constar en cualquier caso la especie.
- No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas, dibujos o formas de presentación que puedan inducir a confusión con otros productos.
- No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda propiciarse una imagen falsa del producto.
- Declararán la calidad del producto o de sus elementos principales en base a normas específicas de calidad.

Sin perjuicio de lo anterior, todos los pescados de este pliego se suministrarán etiquetados obligatoriamente, al menos, con los siguientes datos:

- Zona de captura o de cría.



- País de origen.
- Calibre.
- Grado de frescura.
- Categoría.
- Denominación comercial y científica.
- Peso neto.
- Método de producción.
- Modo de presentación o tratamiento.
- Expedidor: nombre, apellidos y dirección.
- Fecha de clasificación y fecha de expedición.

## Envasado

Los productos, serán entregados envasados. Por envasado y envase se entiende la operación destinada a proteger a los productos objeto de tratamiento en el pliego, antes de ser comercializados a los centros, acondicionándolos en una primera envoltura o recipiente, en contacto con el producto, de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase.

- Los envases, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad:
- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación o algún riesgo para la salud.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.
- No absorberán de los alimentos, por contacto, sustancias que afecten a la presentación de los mismos.
- El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de los envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección.
- No obstante, el espesor, diseño, y peso de los productos de estas características, destinados a estar en contacto con los alimentos, se ajustarán a las necesidades específicas de cada artículo.
- Los envases que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
- Los productos de este lote (tanto enteros como las presentaciones obtenidas de su preparación), serán entregados en envases de tal modo que todo su contenido sea homogéneo respecto a las especies (categorías, tanto de calibrado como de frescura y zonas de producción). En ningún caso podrán servirse en el mismo envase productos de diferentes especies. Las distintas presentaciones solicitadas se envasarán por separado.

#### 4.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)

Los licitadores deberán presentar su oferta respetando los precios máximos unitarios que se reflejan en el Anexo I.

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

#### 5.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica”** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y nº de registro sanitario en su caso (por ejemplo en los preparados cárnicos...) o de la sala de despiece (por ejemplo en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido el peso neto, nº de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)
- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiece, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo en relación con su valor energético.

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

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

## **7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**

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

Además, la empresa adjudicataria deberá estar **certificada según la norma ISO 9001:2015**.

### **Condiciones de Entrega del suministro:**

**Horario de entrega:** Los artículos contemplados en el presente pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina del Hospital, en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas.

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

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

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

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

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

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

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

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario Ramón y Cajal, procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario Ramón y Cajal revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.

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

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

### Condiciones para el Transporte:

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

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

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

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

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

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

## 8.-NORMATIVA

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

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

## 9.-MEMORIA DE TRABAJO

**Forma y contenido de presentación de la documentación:** Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.2.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.3.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.4.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.5.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales.

**El Subdirector de Gestión y Servicios Generales**

**LOTE 1. FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS, FRUTAS Y VERDURAS DE CUARTA GAMA**

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
1	ALBARICOQUE KG	900	KG	2,0000 €	1.800,00 €
1	BANANA KG	2000	KG	1,5000 €	3.000,00 €
1	CEREZAS KG	200	KG	6,0000 €	1.200,00 €
1	CIRUELA KG	1500	KG	2,0000 €	3.000,00 €
1	FRAMBUESA KG	80	KG	3,0000 €	240,00 €
1	FRESÓN KG	700	KG	2,2000 €	1.540,00 €
1	FRESQUILLA KG	300	KG	1,5000 €	450,00 €
1	KAKI KG	3800	KG	2,0000 €	7.600,00 €
1	KIWI KG	4000	KG	2,8000 €	11.200,00 €
1	LIMONES KG	4000	KG	1,5000 €	6.000,00 €
1	MANDARINA/CLEMENTINA KG	9000	KG	1,7000 €	15.300,00 €
1	MANZANA GOLDEN KG	14000	KG	1,2000 €	16.800,00 €
1	MANZANA STARKING KG	6000	KG	1,2000 €	7.200,00 €
1	MELOCOTÓN KG	2200	KG	1,8000 €	3.960,00 €
1	MORA KG	25	KG	5,0000 €	125,00 €
1	NARANJAS NAVEL KG	15500	KG	1,3000 €	20.150,00 €
1	NECTARINA KG	700	KG	1,8000 €	1.260,00 €
1	NÍSPERO KG	300	KG	2,0000 €	600,00 €
1	PARAGUAYA KG	1500	KG	2,5000 €	3.750,00 €
1	PERA AGUA KG	1900	KG	1,8000 €	3.420,00 €
1	PERA CONFERENCIA KG	5000	KG	1,5000 €	7.500,00 €
1	PERA ERCOLINA KG	1000	KG	1,4000 €	1.400,00 €
1	PIÑA KG	200	KG	2,5000 €	500,00 €
1	PLÁTANO CANARIO KG	3600	KG	2,0000 €	7.200,00 €
1	SANDÍA KG	300	KG	1,0000 €	300,00 €
1	UVA BLANCA Y NEGRA KG	2400	KG	2,0000 €	4.800,00 €
TOTAL					130.295,00 €

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
1	ACELGA KG	1800	KG	1,0000 €	1.800,00 €
1	AJO ENTERO CON PIEL KG	500	KG	3,5000 €	1.750,00 €
1	BATATA KG	100	KG	3,0000 €	300,00 €
1	BONIATO KG	100	KG	3,0000 €	300,00 €
1	CALABACÍN KG	400	KG	1,5000 €	600,00 €
1	CEBOLLA FRANCESA KG	70	KG	6,0000 €	420,00 €
1	CEBOLLA ROJA KG	100	KG	2,5000 €	250,00 €
1	CHAMPIÑÓN KG	100	KG	1,7000 €	170,00 €
1	COLIFLOR KG	100	KG	1,0000 €	100,00 €
1	LECHUGA ICEBERG (UND)	300	UNIDAD	1,0000 €	300,00 €
1	LECHUGA ROMANA (UND)	500	UNIDAD	2,0000 €	1.000,00 €
1	LOMBARDA KG	100	KG	1,0000 €	100,00 €
1	NABO KG	200	KG	1,2000 €	240,00 €
1	PEPINO KG	300	KG	1,5000 €	450,00 €
1	PIMIENTO CHORICERO/ÑORA KG	70	KG	6,0000 €	420,00 €
1	PIMIENTO ROJO KG	1200	KG	2,0000 €	2.400,00 €
1	PIMIENTO VERDE KG	1700	KG	1,6000 €	2.720,00 €
1	PUERRO KG	4500	KG	1,7000 €	7.650,00 €
1	REPOLLO KG	1800	KG	1,0000 €	1.800,00 €
1	TOMATE CHERRY KG	1000	KG	2,5000 €	2.500,00 €
1	TOMATES KG	2500	KG	1,3000 €	3.250,00 €
1	ZANAHORIAS KG	15000	KG	1,4000 €	21.000,00 €
TOTAL					49.520,00 €

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
1	AJOS PELADOS Bolsa 1KG.	900	KG	5,0000 €	4.500,00 €
1	CANÓNIGO Bolsa 500 GR.	300	BOLSA 500GR	2,0000 €	600,00 €
1	CEBOLLA PELADA KG	20000	KG	1,7000 €	34.000,00 €
1	ENSALADA CAMPESTRE B.2KG	5000	BOLSA 2KG	3,0000 €	15.000,00 €
1	FRUTA ENVASADA ENVASE 100GR.	2000	ENVASE/100 GR	1,0000 €	2.000,00 €
1	PATATA PELADA BOLSA 5KG.	55000	KG	1,3000 €	71.500,00 €
1	ACELGAS CORTADA HIGIENIZADA	300	KG	2,6000 €	780,00 €
TOTAL					128.380,00 €

**LOTE 2. CARNES FRESCAS**

Lista de precios de la oferta					
LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
2	CARNE DE AÑOJO TROCEADO(RAGOUT) KG	3000	KG	10,0000 €	30.000,00 €
2	CARRILLADA DE CERDO KG	200	KG	10,0000 €	2.000,00 €
2	CHULETA DE CERDO KG	1500	KG	8,0000 €	12.000,00 €
2	CINTA DE LOMO FRESCA KG	3200	KG	7,0000 €	22.400,00 €
2	CODILLO KG	2300	KG	4,0000 €	9.200,00 €
2	CONTRAS AÑOJO ENTERAS KG	3500	KG	8,0000 €	28.000,00 €
2	FALDA DE AÑOJO KG	10500	KG	6,0000 €	63.000,00 €
2	FILETES DE AÑOJO(TAPA, BABILLA Y CADERA) KG	2800	KG	12,0000 €	33.600,00 €
2	HUESOS DE VACA KG	6000	KG	2,0000 €	12.000,00 €
2	LOMO AÑOJO FILETEADO(ENTRECOT) KG	800	KG	18,0000 €	14.400,00 €
2	MAGRO DE CERDO TROCEADO KG	850	KG	7,0000 €	5.950,00 €
2	MANITAS DE CERDO KG	50	KG	5,0000 €	250,00 €
2	MAZA DE CERDO KG	300	KG	6,0000 €	1.800,00 €
2	MORCILLO DE AÑOJO KG	800	KG	10,0000 €	8.000,00 €
2	PANCETA KG	500	KG	7,0000 €	3.500,00 €
2	PICADA DE AÑOJO KG	3500	KG	8,0000 €	28.000,00 €
2	SOLOMILLO AÑOJO FILETEADO KG	300	KG	29,0000 €	8.700,00 €
2	TOCINO DE CERDO KG	400	KG	3,0000 €	1.200,00 €
				TOTAL	284.000,00 €



**LOTE 3. FIAMBRE Y EMBUTIDOS**

Lista de precios de la oferta					
LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
3	CERDO PALETA DE PRIMERA KG	950	KG	6,0000 €	5.700,00 €
3	CHORIZO KG	60	KG	7,0000 €	420,00 €
3	CHORIZO DE GUIJAR KG	270	KG	6,0000 €	1.620,00 €
3	CHORIZO LONCHEADO KG	60	KG	8,0000 €	480,00 €
3	JAMÓN COCIDO B/SAL KG	2100	KG	8,0000 €	16.800,00 €
3	JAMÓN COCIDO S/LACTOSA Y S/GLUTEN KG	110	KG	10,0000 €	1.100,00 €
3	JAMÓN COCIDO LONCHEADO B/SAL KG	2100	KG	9,0000 €	18.900,00 €
3	JAMÓN SERRANO CENTROS KG	40	KG	15,0000 €	600,00 €
3	PECHUGA PAVO S/LACTOSA Y S/GLUTEN KG	40	KG	10,0000 €	400,00 €
3	PECHUGA DE PAVO KG	3000	KG	9,0000 €	27.000,00 €
3	SALCHICHAS DE FRANKFURT KG	60	KG	6,0000 €	360,00 €
3	SALCHICHÓN KG	100	KG	8,0000 €	800,00 €
3	SALCHICHÓN LONCHEADO KG	100	KG	9,0000 €	900,00 €
				TOTAL	75.080,00 €

**LOTE 4. CONGELADOS: VERDURAS, PREPARADOS, HELADOS, PESCADOS**

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
4	ALCACHOFA KG.	1000	KG	4,0000 €	4.000,00 €
4	BROCOLI KG.	1500	KG	2,5000 €	3.750,00 €
4	CALABACIN KG.	800	KG	2,0000 €	1.600,00 €
4	CALABAZA KG.	1100	KG	2,0000 €	2.200,00 €
4	CEBOLLA DADO KG.	1000	KG	2,5000 €	2.500,00 €
4	CHAMPIÑON LAMINADO KG.	2400	KG	3,0000 €	7.200,00 €
4	COLIFLOR KG.	400	KG	2,0000 €	800,00 €
4	ENSALADA DE ARROZ KG.	150	KG	3,0000 €	450,00 €
4	ENSALADA ORIENTAL KG.	200	KG	3,5000 €	700,00 €
4	ENSALADILLA RUSA KG.	500	KG	1,5000 €	750,00 €
4	ESPARRAGO VERDE KG.	100	KG	8,0000 €	800,00 €
4	ESPINACAS KG.	1000	KG	1,5000 €	1.500,00 €
4	GUISANTES KG.	3200	KG	1,5000 €	4.800,00 €
4	JUDIAS VERDES KG.	6000	KG	2,0000 €	12.000,00 €
4	MENESTRA IMPERIAL KG.	5500	KG	2,5000 €	13.750,00 €
4	PATATA (otros cortes) KG.	400	KG	3,5000 €	1.400,00 €
4	PATATA PREFRITA DADO KG.	2000	KG	3,0000 €	6.000,00 €
4	PATATA PREFRITA DÓLAR KG.	1500	KG	3,5000 €	5.250,00 €
4	PATATA PREFRITA GAJO KG.	2500	KG	3,0000 €	7.500,00 €
4	PATATA PREFRITA KG.	1500	KG	2,5000 €	3.750,00 €
4	PIMIENTO TROCEADO KG	300	KG	3,0000 €	900,00 €
4	PUERRO PICADO KG.	200	KG	2,0000 €	400,00 €
4	QUINOA C/ VERDURAS KG	500	KG	6,0000 €	3.000,00 €
4	SALTEADO SETAS KG.	1100	KG	4,0000 €	4.400,00 €
4	ZANAHORI BABY KG.	4500	KG	2,0000 €	9.000,00 €
4	ZANAHORIA DADO KG.	5000	KG	2,0000 €	10.000,00 €
TOTAL					108.400,00 €

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
4	CHURROS KG.	1700	KG	2,5000 €	4.250,00 €
4	CROQUETAS ( distintos sabores) KG.	6500	KG	4,0000 €	26.000,00 €
4	EMPANADILLAS CAJA 96 und.	1000	CAJA 96 UND.	4,0000 €	4.000,00 €
4	PIZZA (4rac) unidad	400	UNIDAD (4RAC)	3,0000 €	1.200,00 €
4	SAN JACOBO KG.	1500	KG	6,0000 €	9.000,00 €
4	VARITAS DE MERLUZA KG	300	KG	6,0000 €	1.800,00 €
4	PALITOS DE MAR (SURIMI)	200	KG	5,0000 €	1.000,00 €
TOTAL					47.250,00 €

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
4	HELADO TIPO POLO UND	3000	Unidad	0,5000 €	1.500,00 €
4	HELADO TARRINA(dist. sabores) UND.	5300	Unidad	0,5000 €	2.650,00 €
TOTAL					4.150,00 €

**Lista de precios de la oferta**

LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
4	ATUN FILETE/TACO KG.	700	KG	12,0000 €	8.400,00 €
4	BACALADITO FILETE KG.	3000	KG	6,0000 €	18.000,00 €
4	BONITO (TACOS) KG	500	KG	12,0000 €	6.000,00 €
4	CAELLA (TACOS) KG	500	KG	6,0000 €	3.000,00 €
4	CARNE DE ALMEJA KG	250	KG	8,0000 €	2.000,00 €
4	CAZON (TACOS) KG.	1500	KG	6,0000 €	9.000,00 €
4	EMPERADOR KG	1500	KG	16,0000 €	24.000,00 €
4	GAMBA PELADA KG	650	KG	10,0000 €	6.500,00 €
4	LANGOSTINO COCIDO 30-40 KG.	150	KG	15,0000 €	2.250,00 €
4	LENGUADO (FILETE) KG.	200	KG	15,0000 €	3.000,00 €
4	MEJILLONES SIN CONCHA KG	500	KG	8,0000 €	4.000,00 €
4	MERLUZA (LOMOS) KG.	1000	KG	10,0000 €	10.000,00 €
4	PLATUJA KG.	600	KG	6,0000 €	3.600,00 €
4	POTA CALAMAR (TACOS) KG	500	KG	6,0000 €	3.000,00 €
4	PREPARADO PAELLA KG	200	KG	8,0000 €	1.600,00 €
4	RAPE ENTERO KG.	250	KG	20,0000 €	5.000,00 €
4	ROSADA EN LOMOS KG.	150	KG	15,0000 €	2.250,00 €
4	SALMON (FILETES) KG.	200	KG	16,0000 €	3.200,00 €
TOTAL					114.800,00 €

**LOTE 5. PESCADO FRESCO**

Lista de precios de la oferta					
LOTE	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
5	BACALAO SUPREMAS KG	5000	KG	9,5000 €	47.500,00 €
5	MERLUZA (lomos limpios) KG	30000	KG	8,5000 €	255.000,00 €
5	SALMÓN (lomos limpios) KG	3700	KG	7,5000 €	27.750,00 €
5	SALMON AHUMADO EN LOMOS KG	50	KG	30,0000 €	1.500,00 €
TOTAL					331.750,00 €