



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CONSERVAS, PURÉS
DESHIDRATADOS, HARINAS Y DERIVADOS AL HOSPITAL
UNIVERSITARIO LA PAZ

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de conservas, purés deshidratados, harinas y derivados a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

El Hospital Universitario La Paz desde instalaciones propias y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

2. CANTIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

A continuación, se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

- Lote 1: conservas y purés deshidratados:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS	ACEITUNAS SIN HUESO	ENVASE DE 3 A 5 KG APROXIMADAMENTE	1.400	KG
	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	650	KG
	ESPARRAGOS BLANCOS, CATEGORÍA PRIMERA, CALIBRE GRUESO (11-14 MM)	LATA DE 1 KG APROXIMADAMENTE	550	KG
	MAIZ DULCE	LATA DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG
	MELOCOTON EN ALMIBAR. CATEGORÍA PRIMERA	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	13.000	KG
	MERMELADA EN TARRINA UNIDOSIS	EN TARRINA UNIDOSIS DE 15 A 20 G APROXIMADAMENTE	325.000	TARRINA UNIDOSIS
	PERA SIN AZUCAR	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	13.000	KG
	PIMIENTO ROJO MORRON ENTERO. CATEGORÍA SEGUNDA	LATA DE 3 KG APROXIMADAMENTE	3.600	KG
	PURE DE PATATAS	ENVASE DE 25 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG
	TOMATE NATURAL ENTERO PELADO. CATEGORÍA PRIMERA	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	24.500	KG
	TOMATE NATURAL EN TARRINA UNIDOSIS	EN TARRINA UNIDOSIS DE 15G APROXIMADAMENTE	200.000	TARRINA UNIDOSIS
	ZANAHORIA RALLADA.	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.600	KG

- Lote 2: harinas y derivados:

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
HARINAS Y DERIVADOS	CROISSANT / ENSAIMADA / CONCHA	EMBOLSADOS INDIVIDUALMENTE, DE 50 A 60 G/UNIDAD APROXIMADAMENTE	2.400	UNIDAD
	ESPAGUETIS CALIDAD SUPERIOR.	BOLSA DE 5 KG APROXIMADAMENTE	1.000	KG
	HARINA DE ALMIDÓN DE MAIZ	BOLSA DE 2,5 KG APROXIMADAMENTE	1.475	KG
	FIDEOS FIDEUA CALIDAD SUPERIOR	BOLSAS DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	FIDEOS FINOS CALIDAD SUPERIOR	BOLSAS DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.950	KG
	GALLETAS MARIA SIN AZÚCARES	PAQUETE DE 4 GALLETAS. PAQUETE DE 20 A 25 G APROXIMADAMENTE	700.000	PAQUETE DE 4 GALLETAS
	HARINA DE TRIGO	SACO DE 25 KG APROXIMADAMENTE	4.600	KG
	PAN DE MOLDE	BOLSA DE 800g A 1KG Y de 24 REBANADAS APROXIMADAMENTE	5.500	BOLSA
	MACARRONES CALIDAD SUPERIOR	BOLSA DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG

A continuación, se describen las características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

LOTE 1: CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS

CONSERVAS:

Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

Factores generales de calidad de las conservas:

Defectos:

Defecto tolerable: todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto, admitiéndose en las proporciones que fijan los límites y tolerancias establecidos en las normas de calidad específicas. Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje de unidades de masa que contengan dicho defecto en relación con el peso escurrido, o al contenido neto en caso de no existir líquido de gobierno.

Defecto excluyente: El que afecta gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo (para dichos defectos no habrá tolerancia).

Caracteres organolépticos: Serán los típicos, entendiéndose como tal, el color, el olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima.

Caracteres aceptables: Cuando el color, el olor o el sabor presentan diferencias de escasa importancia respecto al típico y son debidas a defectos de la materia prima empleada o del proceso de fabricación.

Caracteres anormales o extraños: Cuando el color, el olor o sabor presentan diferencias respecto a lo que es típico lo suficientemente llamativas como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso que pueden llegar a resultar desagradables (siendo, por tanto, defectos excluyentes).

Superficie: son defectos superficiales los localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectando a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc.

Textura: Se considera defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado en el momento oportuno, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva. La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.

Integridad: Las partes vegetales conservarán su integridad y mantendrán su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Dicha circunstancia será aplicada tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando ésta sea la forma de su presentación. Serán consideradas defectuosas las piezas malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

Homogeneidad: El contenido del envase presentará un aspecto homogéneo en

cuanto a la coloración, el grado de desarrollo, el tamaño, la consistencia y cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del producto. Para los diversos productos elaborados no se permitirá la mezcla de distintas variedades de un mismo componente dentro de un mismo envase. En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto (conforme a la elaboración de que se trate).

Integridad del envase: además de mantener las características del producto contenido, deberán presentar sus características inalteradas proporcionando a los alimentos la estabilidad biológica final por la cual se conservan sus características organolépticas, color, textura y sabor. Se entenderán como defectuosos los envases con golpes, abolladuras, óxido, hinchazón o deformaciones y, en general, con cualquier defecto que afecte o pueda afectar a su integridad y/o al producto que contienen.

En el caso de los defectos que sobrepasen los límites y tolerancias permitidos, los defectos excluyentes, caracteres organolépticos anormales, defectos superficiales, defectos de textura, de integridad y de homogeneidad, envases defectuosos o cualquier otro defecto identificado, el producto podrá ser rechazado por el hospital en cualquier momento (recepción, almacenamiento posterior o apertura para uso), estando el adjudicatario obligado a su sustitución sin coste para el hospital y cumpliendo las condiciones indicadas en el presente pliego.

Artículos incluidos en el lote:

Aceitunas sin hueso (verdes o negras): aceituna de mesa sin hueso, color característico de su tipo. Podrán ser verdes o negras. En conserva.

Atún en aceite de girasol: fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y de tamaño heterogéneo (migas), en aceite de girasol. No se admitirá la mezcla de especies de pescado diferentes en un mismo envase. En conserva.

Espárragos blancos: producto obtenido a partir de turiones tiernos y frescos del *Asparagus Officinalis* L., envasado con líquido de gobierno apropiado. Categoría I, calibre Grueso (11-14 mm). En conserva.

Maíz dulce: granos de maíz dulce con agua, azúcar y sal. En conserva.

Melocotón en almíbar: mitades de melocotón en almíbar. Categoría primera. En conserva

Mermelada en tarrina unidosis: Concentrado de pulpa de frutas obtenido a mediante cocción. Sabor azucarado y textura gelificada. Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000g de producto acabado no será inferior a 300g. Sin trozos apreciables de fruta. En tarrina unidosis.

Pera sin azúcar: compuesto por peras en mitades en su adecuado estado de madurez, peladas, partidas en mitades, descorazonadas, seleccionadas, sin azúcar añadido, y agua. En conserva.

Pimiento morrón entero: será pimiento rojo morrón entero. Obtenido a partir de frutos de Capsicum Annum L., pelados y desprovistos de corazón, cáliz y pedúnculo. Los pimientos "enteros" son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos. Compuesto principalmente por pimiento, agua y sal. Categoría segunda. En conserva.

Tomate natural entero pelado: conserva de tomate natural entero pelado, categoría primera.

Tomate natural en tarrina unidosis: tomate natural para untar en formato de tarrina unidosis.

Zanahoria rallada: conserva de zanahoria, presentación rallada.

PURÉS DESHIDRATADOS:

Artículos incluidos en el lote:

Puré de patatas: es el producto en copos para la elaboración de puré, obtenido a partir de la patata seleccionada, cortada, pelada y deshidratada, que se reconstituye con agua o con leche y con calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

LOTE 2. HARINAS Y DERIVADOS

Artículos incluidos en el lote:

Croissant / ensaimada / concha: el hospital podrá realizar en cada momento pedidos de cualquiera de los tres artículos en función de sus necesidades. Los licitadores ofertarán un único precio para el conjunto de los tres artículos. Los tres artículos tendrán un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos / unidad aproximadamente.:

- **Croissant:** artículo de bollería elaborado con la forma típica de media luna característica de este artículo, de textura esponjosa, color dorado y embolsado individual
- **Ensaimada:** artículo de bollería de textura esponjosa, color dorado, espolvoreada de azúcar y embolsado individual.
- **Concha:** Masa abizcochada de forma circular, rellena de cobertura de chocolate y embolsado individual.

Espaguetis, macarrones, fideos fideuá y fideos finos: serán pastas alimenticias de calidad superior a base de sémola de trigo duro y con formas características de su tipo.

Harina de almidón de maíz: harina fina compuesta por almidón de maíz. Sin alérgenos ni contaminación cruzada.

Galletas María sin azúcares: de aspecto íntegro, homogénea y con la impresión

correcta. Aromáticas, crujientes y sabor agradable. Deberán estar elaboradas obligatoriamente con harina de trigo y aceite de girasol alto oleico. No contendrán aceite de palma. En la composición nutricional la proporción de azúcar será inferior a 0,5g / 100g. La presentación será en paquetes 4 unidades, de 5-6 g de peso aproximado por galleta y 20-25 g de peso aproximado por paquete.

Harina de trigo: producto finalmente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo. Sin rancidez, moho, acidez, amargor o dulzor.

Pan de molde: con corteza firme pero tierna, de color dorado y miga blanca que para su cocción se ha introducido en molde. De sabor característico y aroma suave. Fabricado con harina de trigo. La bolsa será de un peso aproximado de 800 g a 1 kg y contendrá 24 rebanadas aproximadamente.

3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente y, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato. El sistema de gestión de calidad certificado será del propio licitador y estará relacionado con el objeto del contrato.

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 Universitario La Paz, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación del proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo 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 contemplados 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. Deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario La Paz de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el RGSEAA.

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.

El adjudicatario está obligado a poner de forma inmediata en conocimiento del Hospital Universitario La Paz 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 indicaciones 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.

El personal del servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz podrá realizar auditorías in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato, estando el adjudicatario obligado a permitir las.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán 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 producto deberá suministrarse en su envase y embalaje originales, y viniendo claramente identificada su marca.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Asimismo, 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.

5. ETIQUETADO

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

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.

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

6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. El transporte de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos objeto del contrato.

Los vehículos utilizados para el transporte de los artículos indicados en el presente pliego deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

Los artículos contemplados en el pliego deberán entregarse de tal modo que durante el transporte permanezcan protegidos de los agentes que puedan contaminarlos o alterarlos, habida cuenta de la duración y de las condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado y las condiciones climáticas.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (equipos de frío,

cierres, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) 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. No podrán utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio del adjudicatario al hospital, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario La Paz.

7. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. El precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en las cocinas del Hospital Universitario La Paz con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el hospital en función de su actividad.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y un correo electrónico específicos como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas 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. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

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, etc. el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega de las cocinas, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicadas sin defectos ni deficiencias, y sin ningún coste para el Hospital.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, sus formatos, sus calidades o sus características establecidas en el presente pliego de prescripciones técnicas, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

El Adjudicatario **no podrá modificar en ningún caso** ninguna característica de los artículos ofertados (marcas comerciales, formatos, calidades, características, pesos, dimensiones, etc.) sin la autorización expresa del Hospital Universitario La Paz.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital.

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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán obligatoriamente los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

8. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

9. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica del lote al que presenten oferta en el sobre correspondiente:

- **Todas las fichas técnicas de los artículos ofertados.** Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote. En el caso del artículo “croissant / ensaimada / concha” del lote 2, los licitadores presentarán una ficha técnica para cada uno de los tres productos.
-

- **Certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.**
- **La inscripción en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)** de las instalaciones desde las que se prestará el suministro en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de los artículos del lote al que presente oferta para su valoración. El servicio de Hostelería, por su disponibilidad de espacio, establecerá un horario en un único día para su entrega.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, se publicará en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid el lugar, día y horario en el que los licitadores deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al día de la entrega.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras solicitadas de todos los artículos que forman el lote,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentarán como muestras:

- **LOTE 1:** un único envase del formato comercial ofertado de cada uno de los artículos que forman el lote, salvo de las tarrinas de mermelada y tomate de las que se presentarán 5 unidades.
- **LOTE 2:** un único envase del formato comercial ofertado de cada uno de los artículos que forman el lote, salvo del artículo “croissant / ensaimada / concha” del que se presentarán 5 unidades de cada uno de los tres productos embolsadas individualmente.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica. No se devolverán las muestras presentadas.

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las marcas comerciales, características, formatos, pesos y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las

fichas técnicas entregadas.

El adjudicatario no podrá modificar las características (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

10. DURACION DEL CONTRATO

El Adjudicatario deberá tener en cuenta en su oferta lo indicado en cláusula 1.16 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares referente a la duración del contrato y las condiciones de obligatoriedad de las prórrogas.

Madrid, a 14 de febrero de 2025

El jefe de servicio de Hostelería
