



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL  
CONTRATO DE SUMINISTRO DE: A/SUM - 013390/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS PARA EL HOSPITAL  
GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

## 1.-OBJETO DEL CONTRATO

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización, así como para el Hospital Materno-Infantil (HMI) y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR).

Con el presente procedimiento, se pretenden adquirir productos no perecederos para la elaboración diaria de los menús.

Los pedidos se realizarán de acuerdo con las necesidades y en función de las cartas de menús que suelen ser de rotación periódica y por supuesto, en relación con los niveles de ocupación diaria.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

En la referenciada Orden, ha dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, consumibles de informática, menaje, productos de limpieza y aseo, vestuario sanitario y artículos textiles, que estaban declarados de gestión centralizada por la Orden que ha sido derogada, circunstancia que obliga a los centros a licitar dichos artículos.

Dada la extinción de la actual Junta Central de Compras es necesario proceder a la tramitación de un nuevo procedimiento para la compra de estos productos, procurando las mejores condiciones de calidad y la máxima garantía de servicio y eficiencia en la gestión.

División en Lotes: SI



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: 1203160903520683709174

Número y denominación de los lotes:

LOTE Nº	SUBLOTE	Descripción del lote
<b>LOTE 1</b>		<b>CONSERVAS, BEBIDAS REFRESCANTES Y VARIOS.</b>
	<b>SUBLOTE 1.1</b>	<b>CONSERVAS</b>
	<b>SUBLOTE 1.2</b>	<b>BEBIDAS</b>
	<b>SUBLOTE 1.3</b>	<b>LEGUMBRES, ARROCES Y PASTA</b>
	<b>SUBLOTE 1.4</b>	<b>CAFÉ, AZÚCAR, EDULCORANTE, INFUSIONES, ESPECIAS, SALSAS, CALDOS Y CONDIMENTOS</b>
	<b>SUBLOTE 1.5</b>	<b>GALLETAS, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA INDUSTRIAL</b>
<b>LOTE 2</b>		<b>AGUA</b>
<b>LOTE 3</b>		<b>ACEITES VEGETALES</b>
<b>LOTE 4</b>		<b>PAN CONGELADO</b>
<b>LOTE 5</b>		<b>PAN FRESCO</b>

#### **CÓDIGO CPV: 15800000-6 Productos Alimenticios diversos**

Número máximo de lotes a que los empresarios podrán licitar: se puede ofertar a uno, varios o todos los lotes del contrato. La oferta debe realizarse para el lote completo.

Número máximo de lotes a adjudicar a cada licitador: Se podrá adjudicar uno varios o todos los lotes.

El número de unidades que se indica para cada artículo es orientativo y a los efectos de valorar la oferta por parte de los licitadores, si bien su consumo quedará subordinado a las necesidades reales del Centro.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

## 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.

## 2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LOTE 1: CONSERVAS

SUBLOTE 1.1: CONSERVAS		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	CHAMPIÑÓN LAMINADO BOTE 3 KG	2.800
2	CHAMPIÑÓN ENTERO BOTE 3 KG	1
3	ESPARRAGOS TALLO BOTE 3 KG	1.150
4	MAIZ BOTE BOTE 3 KG	1.104
5	PIMIENTO ROJO BOTE 2650 grs	220
6	TOMATE FRITO BOTE 5 KG	2.500
7	TOMATE TRITURADO BOTE 5 KG	2.900
8	TOMATE TARRINA ENVASE 23 GRAMOS	51.520
9	LENTEJAS FRASCO 570 grs	12
10	GARBANZOS FRASCO 570 grs	48
11	JUDIAS FRASCO 570 grs	30
12	ALCAPARRAS FRASCO 720 grs	60
13	ATÚN CLARO BAJO EN SAL EN ACEITE DE OLIVA 1000 GRS	3.500
14	MERMELADA HELIOS SABOR VARIA 20 GRS	200.000
15	DULCE DE MEMBRILLO EN PORCIONES 15 GR	15.000

### Descripción

Las 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.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

Los tratamientos aplicados para su elaboración a efectos de este pliego para estos artículos serán:

- Térmico, por el que produce conservación por el calor. Consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas, mediante procedimientos de esterilización y pasteurización.
- Encurtido, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, al someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagra o ácido acético de origen vínico con o sin adicción de sal, azúcares u otros condimentos o especias.

#### **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).

#### **Defectos superficiales:**

Son 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).

*La uniformidad de tamaño* se estimará mediante la relación entre los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos». Por dichos tamaños se entenderá el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor respectivamente, que supongan el 20% en masa o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 ml o el 10% cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unds. se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades.

*La uniformidad de color*, se estimará por el porcentaje en masa, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado mínimo establecido o del color dominante de la muestra.

### **Turbidez**

Es el grado de transparencia del líquido de gobierno, midiéndose con el turbidímetro de Kertesz.

### **Acidez**

En las conservas de frutas el pH no será  $> 4,5$ .

En las conservas de hortalizas, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados. El pH no será  $> 4,5$ .

Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto homogeneizado referido a 20 °C.



## CATEGORÍAS COMERCIALES DE LAS CONSERVAS

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales. Para ello, habrá de emplearse necesariamente uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas y que dentro de cada categoría se consideran sinónimos, sin abreviaturas.

Los productos con norma específica se ampararán exclusivamente en las establecidas en las mismas.

Las categorías comerciales ACEPTADAS a efectos del pliego son:

- *Extra:* son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.
- *Primera:* son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10% en masa.

## ETIQUETADO

Los productos se presentarán en envases adecuados y etiquetados conforme se ha contemplado en el pliego y en la legislación vigente aplicable.

Se ofertarán artículos en presentaciones comerciales con su respectiva marca, teniendo en cuenta el precio máximo contemplado en el pliego para el artículo tipo publicado. En ningún caso, la denominación comercial del artículo ofertado dada por el fabricante puede suplantar al artículo conforme se encuentra especificado en la descripción del pliego de prescripciones técnicas.

En el supuesto de introducir denominaciones comerciales en las descripciones de los artículos, se hará como un complemento informativo en las descripciones.





Los artículos serán entregados, al menos, con la mitad de periodo de vida útil, teniéndose en cuenta el marcado de fechas de los mismos y su fecha de pedido.

Las descripciones dadas en las ofertas se corresponderán con las dadas en las fichas técnicas y/o etiquetado

En relación a cada uno de los artículos contemplados en el pliego, se adjuntará la documentación técnica, fichas técnicas, aportadas en el mismo orden en el que se cumplimentan las ofertas, en las que consten, al menos, la siguiente información:

- Identificación del artículo, incluyendo su denominación y categoría comercial (en su caso).

- Identificación de la empresa elaboradora (conservera), origen, 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, etc.,) y los controles aplicados.

- Características microbiológicas, físico - químicas, organolépticas y nutricionales
- Lista de ingredientes, en su caso.
- Presentación del producto, incluido el envase y embalaje: naturaleza, forma de presentación, peso (por ejemplo, peso neto y escurrido, en conservas y semiconservas) volumen, etc.

- Condiciones de conservación.
- Modo de empleo, en su caso.
- Características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las descripciones de los artículos dadas en las ofertas serán consecuentes con los datos contenidos en la pertinente documentación técnica.

Todos los artículos ofertados se ofertarán amparados bajo una marca comercial o en su defecto, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante (cuando así se requiera a la hora de cumplimentar los modelos de proposición económica para cada lote). En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: 1203160903520683709174

## **PRODUCTOS PESQUEROS TRANSFORMADOS**

### **Requisitos especiales para la producción de los productos pesqueros transformados**

En el supuesto de que se aplique un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, deberá ser científicamente reconocido. El responsable del establecimiento productor llevará un registro de los tratamientos aplicados y, en función del mismo, deberá registrarse y controlarse el tiempo, la temperatura de los tratamientos térmicos, la concentración de la sal, el pH y el contenido en agua.

En la elaboración de dichos productos se emplearán como materias primas básicas los productos pesqueros. El resto de materias primas e ingredientes (sin carácter limitativo), como son los aceites y grasas, verduras y hortalizas, leche y derivados lácteos, harina y derivados, azúcares, especias, aromas, etc..., han de cumplirlas condiciones sanitarias de calidad y pureza exigidas en las disposiciones específicas que les sean de aplicación. Dentro de este amplio listado cabe destacarse el agua (calidad y potabilidad) y los aditivos (lista positiva de aditivos). Las proporciones de los ingredientes vendrán definidas, en su caso, por las normas de calidad. De no ser así, vendrán definidos por los imperativos tecnológicos, la buena práctica de fabricación y las declaraciones de calidad del producto.

### **ETIQUETADO**

El etiquetado de los alimentos objeto de este pliego deberá cumplir lo establecido en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que les sean de aplicación a los productos envasados con carácter general y las normas específicas aplicables a cada uno ellos.

La información alimentaria obligatoria debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo

Las etiquetas deben ser fácilmente visibles, claramente legibles y, en su caso, indelebles.



En el caso de un envase múltiple vendido a las colectividades en relación a las responsabilidades respecto a los artículos envasados individualmente, la lista de menciones obligatorias y las -menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos deben figurar directamente en el envase múltiple o en una etiqueta fijada al mismo.

Entre las menciones obligatorias cabe destacar el etiquetado de alérgenos. Sin perjuicio de lo anterior las etiquetas deberán tener la siguiente información:

- Denominación de venta del producto
- Categoría comercial
- Listado de ingredientes
- Identificación de la empresa
- Contenido neto
- Fecha de caducidad o consumo preferente
- Alérgenos alimentarios
- Modo de empleo
- Lote
- Condiciones de conservación
- Información nutricional



## SULOTE 1.2: BEBIDAS

SUBLOTE 1.2 : BEBIDAS		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	ZUMO MELOCOTON/NARANJA/PIÑA LITRO	7.000
2	ZUMO MELOCOTON/NARANJA/PIÑA/MANZANA 200CC	95.000
3	REFresco COLA CERO BOTE 33 CL	800
4	REFresco COLA SIN AZUCAR BOTE 33 CL	24.480
6	REFresco COLA BOTE 33 CL	13.000
7	REFresco COLA SIN CAFEINA BOTE 33 CL	60
8	REFresco LIMON BOTE 33 CL	5.069
9	REFresco NARANJA BOTE 33 CL	9.720
10	ZUMO NARANJA NATURAL 2 LTRS	1.200
11	BEBIDA ISOTONICA BOTE 33 CL	1.706
12	SIDRA 25 CL	2.520
13	SIDRA BOTELLA 75 CL	96
14	CAVA BOTELLA 75 CL	108
15	CERVEZA SIN ALCOHOL BOTE 33 CL	2.000
16	BRANDY 700 ML	13
17	VINO BLANCO BRICK LITRO	5.352
18	VINO TINTO RIOJA BOTELLA 0,75 ltr	22
19	VINO DULCE 0,75 ltr	41
20	VINO TINTO BRICK LITRO	800
21	VINO PEDRO XIMENEZ BOTELLA 0,75 ltr	24
22	JEREZ BOTELLA 0,75 ltr	15

### BEBIDAS REFRESCANTES

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

### ENVASADO

Las bebidas refrescantes objeto de este pliego solo podrán suministrarse en envases debidamente cerrados y etiquetados.

Las bebidas refrescantes se envasarán en botellas u otros recipientes de materiales que



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

estén debidamente autorizados, y sólo se envasarán en las industrias autorizadas al efecto

Cuando se preparen bebidas destinadas al consumo inmediato, cualquiera que sea su forma de consumo, los ingredientes, aparatos, conducciones, utensilios y envases utilizados deberán ajustarse estrictamente a las prescripciones de la Reglamentación Técnico Sanitaria. Las empresas responsables de su preparación deberán, de igual manera, someterse a las disposiciones técnicas y legales, aunque sólo elaboren este tipo de bebidas.

Los materiales de los envases que contengan bebidas refrescantes serán: metales y sus aleaciones, vidrio, materiales poliméricos y cualquier otro debidamente autorizado.

Los envases podrán ser reutilizables o no reutilizables. -El tratamiento de los envases reutilizables para su posterior utilización deberá efectuarse en todos los casos mediante sistemas que aseguren una eficaz higienización interna y externa de los mismos. El proceso empleado garantizará que los envases no transmitan sabores u olores extraños al producto

Los cierres de los envases asegurarán una estanqueidad adecuada

El nivel de tolerancia del volumen contenido será acorde con lo establecido en la Norma General para el control del contenido efectivo

## VINO

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

Dado que existen diferentes formas de clasificar los vinos, estableceremos en este pliego una clasificación general atendiendo los tipos de uvas o prácticas de elaboración propias de cada uno de estos tipos de vinos:



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

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

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

## **ZUMO DE FRUTAS**

Para esta licitación se exigirá:

- Zumo de frutas de diferentes sabores (piña, naranja, melocotón, etc...), natural o reconstituido a partir de concentrado de fruta, con contenido mínimo en fruta del 50%. Envasado en recipiente rectangular de cartón, tipo Tetrabrik® o Tetra pack® de 1 litro y de 200 ml. con edulcorante.



### SUBLOTE 1.3: LEGUMBRES, ARROCES Y PASTA

SUBLOTE 1.3: LEGUMBRES, ARROCES, PASTA		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	JUDIA BLANCA RIÑON KG (ENVASE BOLSA 5 kg)	1.200
2	JUDIA BLANCA RIÑON KG (ENVASE BOLSA 1 kg)	90
3	JUDIAS PINTAS KG (ENVASE BOLSA 5kg)	1
4	LENTEJAS KG (ENVASE BOLSA 5kg)	1.400
5	LENTEJAS KG (ENVASE BOLSA 1kg)	660
6	GARBANZOS KG (ENVASE BOLSA 5kg)	1.600
7	GARBANZOS KG (ENVASE BOLSA 1kg)	270
8	ARROZ VAPORIZADO KG (ENVASE BOLSA 5kg)	5.215
9	ARROZ BLANCO GRANO CORTO BOLSA 1 KG	15
10	ARROZ BOMBA 1 kg	20
11	FIDEUA BOLSA KG (ENVASE BOLSA 5kg)	955
12	FIDEO CABELLÍN KG (ENVASE BOLSA 5kg)	1.800
13	LLUVIA KG (ENVASE BOLSA 5kg)	490
14	LETRAS KG (ENVASE BOLSA 5kg)	10
15	PASTA SOPA ESTRELLAS BOLSA 5KG	750
16	PASTA SOPA MARAVILLA BOLSA 5KG	500
17	MACARRONES KG (ENVASE BOLSA 5kg)	1.578
18	FIDEOS SIN GLUTEN 250 grs.	216
19	MACARRONES SIN GLUTEN 500 GRS	109
20	TORTELLINI DE CARNE 1 kg.	261
21	RAVIOLIS DE CARNE 1 kg.	300
22	CANELONES 24 U X 250 GRS	77
23	PASTA ESPAGUETIS BOLSA 5 KG	15
24	PASTA ESPIRALES 5 KG	460
25	HARINA KG (ENVASE BOLSA 5 kg)	1.078
26	HARINA DE AVENA PAQUETE 1 Kg	3
27	MAIZENA CAJA 2,5 KG	900
28	PURE PATATA 2 KG	21

### LEGUMBRES

Las semillas (granos) secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (el grano entero desprovisto de la totalidad de



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

su película exterior), con los cotiledones unidos o separados, destinadas al consumo humano y que a continuación se mencionan:

### **Alubias o judías**

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

*Phaseolus multiflorus*, Wüd (judía de España).

A efectos de interés del pliego: judía blanca y judía pinta.

### **Lentejas**

Procedentes de la especie *Lens sculenta* Moench. A efectos de interés del pliego: la lenteja pardina.

### **Garbanzos**

Procedentes de la especie *Cicer Arietinum*, L. A efectos de interés del pliego: se destaca dentro de los de los autóctonos, el garbanzo blanco lechoso, el pedrosilíano y el castellano.

### **Características mínimas de calidad**

En todas las categorías, las legumbres secas deben estar enteras, sanas (exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos), limpias, no sobrepasar en restos de plaguicidas los límites contenidos en la legislación vigente, y exentas de olores y/o sabores extraños.

El contenido de humedad de los granos, después de su acondicionamiento, excederá, para cada una de las especies consideradas, de los siguientes límites:

<b>Especies</b>	<b>Máximo de humedad/Porcentaje</b>
Alubias o judías .....	17%
Lentejas.....	15%
Garbanzos .....	14 %

Sólo se ofertarán legumbres de la categoría extra.





## ENVASADO

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

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

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- 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 embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

A efectos del pliego se considerarán solo los envases de 5 Kg.

## ETIQUETADO

La información del etiquetado de los productos contendrá:

- Denominación del producto
- Contenido neto
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fecha de envasado
- Instrucciones para la conservación del producto.
- Composición nutricional
- Identificación de la empresa: El nombre o la razón social, o la denominación del



fabricante, envasador o vendedor, y en todo caso, su domicilio.

- Lote de envasado
- Categoría comercial. Se hará constar la categoría comercial.

A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos anteriormente mencionados serán de los colores siguientes:

Rojo para la categoría "Extra".

## **ARROZ**

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

### Características mínimas de calidad

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

Para esta licitación se utilizará:

Arroz vaporizado: Arroz sometido a remojo de 60º C con cáscara y sometido a presión de vapor. Presentado en envases de 1 Kg.

Categoría extra: Será de calidad superior y deberá presentar las características propias de la variedad. Su grado de elaboración debe ser tal, que haya sido eliminada prácticamente toda la cutícula del pericarpio. Los granos partidos o medianos previstos en las tolerancias deben ser superiores o iguales a 1/3 del grado normal.



## ENVASADO

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

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

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- 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 embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

A efectos del pliego se considerarán como norma los envases de 5 Kg.

## ETIQUETADO

La información del etiquetado de los productos contendrá:

- Denominación del producto
- Contenido neto
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fecha de envasado
- Instrucciones para la conservación del producto.
- Composición nutricional



- Identificación de la empresa: El nombre o la razón social, o la denominación del fabricante, envasador o vendedor, y en todo caso, su domicilio.
- Lote de envasado
- Categoría comercial: solo se admitirá la categoría extra.

## **PASTA**

Bajo esta denominación se designan los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada por sémolas, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, trigo semiduro o blando o sus mezclas y agua potable. A efectos de esta licitación solo se suministrarán **pastas alimenticias simples** de calidad superior, entendiendo por estas las elaboradas exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro (*Triticum durum*).

Se licitarán pastas en sus diferentes formatos comerciales (fideos, espaguetis, macarrones, tallarines, tiburones, conchas, etc....) y en los diferentes calibres o tamaños de pasta solicitados en el Excel del Lote 3.

**Las pastas sin gluten.** Se podrán ofertar artículos de los tradicionalmente elaborados con harina, aptos para las personas que padecen la enfermedad celíaca. Dicha enfermedad es una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno, la avena y el triticale. Los productos de estas características ofertados a este lote, serán valorados de acuerdo con los criterios establecidos por asociaciones y/o organismos oficiales relacionados con el control y seguimiento de este tipo de alimentos.

## **ENVASADO**

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

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



características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- 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 embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

A efectos del pliego se considerarán como norma solo los envases de 5 Kg para los diferentes tipos de pasta y de 1 kg o 500 gr. para la pasta sin gluten.

### ETIQUETADO

La información del etiquetado de los productos contendrá:

- Denominación del producto
- Contenido neto
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fecha de envasado
- Instrucciones para la conservación del producto.
- Composición nutricional
- Identificación de la empresa: El nombre o la razón social, o la denominación del fabricante, envasador o vendedor, y en todo caso, su domicilio.
- Lote de envasado
- Categoría comercial: solo se admitirá la categoría superior.



## **PURE DE PATATA**

**Puré de patata deshidratado:** es el producto obtenido a partir de la patata (*Solanum tuberosum* L) seleccionada, cortada, pelada y deshidratada, que se reconstituye con agua o con leche, con o sin calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización. No deberá llevar componente lácteo, ni trazas en su composición, se presentará en envases de 5 kg o de 2 kg, según decida el hospital.

## **ENVASADO**

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

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

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- 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 embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

## **ETIQUETADO**

La información del etiquetado de los productos contendrá:



- Denominación del producto
- Contenido neto
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fecha de envasado
- Instrucciones para la conservación del producto.
- Composición nutricional
- Identificación de la empresa: El nombre o la razón social, o la denominación del fabricante, envasador o vendedor, y en todo caso, su domicilio.
- Lote de envasado

#### SUBLOTE 4: CAFÉ, AZUCAR, EDULCORANTE, INFUSIONES, ESPECIAS, SALSAS Y CONDIMENTOS

SUBLOTE 4: CAFÉ, AZUCAR, EDULCORANTE, INFUSIONES, ESPECIAS, SALSAS, CALDOS Y CONDIMENTOS		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	CAFE EN GRANO PAQUETE 1 kg	600
2	CAFE EN GRANO DESCAFEINADO PAQUETE 1 kg	32
3	CAFÉ SOLUBLE (NESCAFE O SIMILAR) NATURAL SOBRE 2 GR	150.000
4	CAFÉ SOLUBLE (NESCAFE O SIMILAR) DESCAFEINADO 2 GR	200.000
5	CAFÉ CAPSULAS VARIOS SABORES UNIDADES 1 unidad	6.000
6	AZUCAR 1 KG	466
7	AZUCAR SOBRE 7 GRS	500.000
8	EDULCORANTE SOBRE 1 GRS	500.000
9	TE sobre 2 gr	30.000
10	TILA sobre 2 gr	50.000
11	MANZANILLA Sobre 2 GR	100.000
12	POLEO MENTA SOBRE 2 GR	1
13	KETCHUP SOBRE HEINZ O SIMILAR 12 GRS	12.968
14	SALSA KETCHUP BOTE 1,8 KG	36
15	MOSTAZA HEINZ O SIMILAR SOBRE 12 GR	200
16	MAHONESA HEINZ O SIMILAR SOBRE 10 GR	30.000
17	BARBACOA SOBRE 12 GR	271
18	SALSA ROSA SOBRE 12 GR	1
19	SALSA ROSA ENVASE 2 L	5
20	MAHONESA CUBO 3.600 GRS	244
21	SALSA SOJA KIKKOMAN 1L	300
22	NESQUIK SOBRE 20 GR	5.600



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
23	COLA CAO SOBRE 20 GR	60.000
24	CÚRCUMA (1000 GR)	46
25	COMINO MOLIDO (750 GR )	12
26	NUEZ MOSCADA POLVO ( 820 gr )	10
27	OREGANO (130 gr)	15
28	PATATAS FRITAS 2 KG	350
29	PIRULETAS BOLSA 200 UNIDADES	2
30	CHUPA-CHUPS UNIDADES 1 unidad	25.000
31	PEREJIL (130 GR )	40
32	PIMENTON DULCE (750 GR )	94
33	PIMIENTA BLANCA (900GRS)	2
34	PIMIENTA NEGRA ( 900 GR)	1
35	PIMIENTO CHORIZERO ( 140 GR )	90
36	ROMERO (600 gr)	2
37	TOMILLO ( 700 GR )	4
38	SAL REFINADA DE MESA 1 KG	1.538
39	SAL SOBRE 1 GR	250.000
40	CANELA RAMA 300 grs	2
41	CANELA POLVO 600 grs	1
42	ALBAHACA 300 grs	1
43	ALBARICOQUE-MELOCOTONES SECOS OREJONES 1 kg	6
44	CLAVO BOTE 500 grs	1
45	CURRY KG 700 grs	1
46	AZAFRAN EN RAMA ESTUCHE 1 grs	20
47	ALMENDRA TROCEADA 1 KG	120
48	NUECES PELADAS 1 KG	14
49	PIÑONES PELADOS 1 KG	18
50	PISTACHOS 1 kg	3
51	PASAS DE CORINTO 1 KG	20
52	GELATINA NEUTRA ROYAL ENVASE 650 GRS	272
53	VINAGRE GARRAFA 5 LTRS	60
54	VINAGRE BALSÁMICO 500 ML	4
55	VINAGRE SOBRE 10 ML	80.000
56	CALDO DE VERDURAS CONCENTRADO BAJO EN SAL 3 l.	60
57	CALDO DE COCIDO CONCENTRADO BAJO EN SAL 3 l.	60
58	CALDO DE PESCADO CONCENTRADO BAJO EN SAL 3 l.	1.500
59	CALDO DE POLLO CONCENTRADO MUY BAJO EN SAL 3 l.	60



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**



## CAFÉ, AZUCAR E INFUSIONES

### CAFE

**Café:** son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea»

**Café soluble, café instantáneo, extracto de café ó extracto de café soluble:** es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café tostados, utilizando solamente agua como medio de extracción con exclusión de cualquier procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base. Además de las sustancias insolubles tecnológicamente inevitables y de los aceites insolubles procedentes del café, el extracto de café sólo deberá contener los componentes solubles y aromáticos del café.

El contenido de materia seca procedente del café deberá ser:

- Para el extracto de café (café soluble o instantáneo): igual o superior al 95 % en masa.
- Para el extracto de café en pasta: del 70 al 85 % en masa.
- Para el extracto de café líquido: del 15 al 55 % en masa.

El extracto de café en forma sólida o en pasta no deberá contener más elementos que los procedentes de la extracción del café. No obstante, el extracto de café líquido podrá contener azúcares alimenticios, tostados o no, en una proporción que no sobrepase el 12 % en peso.

Los distintos tipos de café podrán ser ofertados con sus dispositivos de preparación. En este caso, dichos dispositivos estarán vinculados al consumo sin coste alguno para el adquiriente del artículo.

### Descafeinado

Es el proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína al café y a los



extractos de café. Tras la aplicación de este proceso los productos definidos anteriormente y que a continuación se relacionan:

- Café de tueste natural
- Café torrefacto
- Café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje)
- Café molido de tueste natural
- Café molido torrefacto
- Café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje).

En el caso del café de tueste natural, café molido de tueste natural, café torrefacto, café molido torrefacto, café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje), café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje), deben contener como máximo 0,1 % de cafeína anhidra sobre materia seca y en el caso del café torrefacto soluble o café torrefacto instantáneo, extracto de café torrefacto en pasta y el extracto de café torrefacto líquido deben contener como máximo 0,3 % de cafeína anhidra sobre materia seca, deben incluir en la denominación la mención «descafeinado».

En el caso del café soluble, café instantáneo, extracto de café o extracto de café soluble con un contenido de cafeína anhidra inferior o igual en peso al 0,3 % de la materia seca procedente del café, el etiquetado incluirá la mención «descafeinado» en el mismo campo visual que la denominación de venta.

En su elaboración las materias primas y los ingredientes utilizados son los siguientes:

- Café en grano, verde o crudo, con un máximo de humedad del 13 %
- Sacarosa o jarabe de glucosa solamente en el café torrefacto y azúcares alimenticios en el extracto de café líquido.
- Aditivos autorizados.

Las mezclas de extractos solubles de café y de extractos solubles de sucedáneos de café, así como los extractos solubles de las mezclas de café tostado y de sucedáneos de café



tostados, sólo pueden comercializarse si su elaboración cumple los requisitos técnico-sanitarios y los productos las características físico-químicas fijadas en la reglamentación técnico-sanitaria

## **AZUCAR**

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (Beta vulgares, L. var. rapa), o de la caña de azúcar (Saccharum officinarum, L.) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana

A los efectos de este pliego:

> **Azúcar blanco refinado o azúcar extra blanco.** Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra.

## **EDULCORANTES ARTIFICIALES**

Son aquellos aditivos autorizados para dar sabor dulce a los productos alimenticios, y/o que son utilizados como “edulcorantes de mesa” o “edulcorantes de venta directa al consumidor final”. A los efectos de este pliego podrán comercializarse únicamente los edulcorantes contemplados en la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios. Además, los edulcorantes deberán ajustarse a las normas de identidad y pureza aprobadas para ello.

## **INFUSIONES**

- **Especies vegetales** para infusiones de uso en alimentación: son aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, características de las especies a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.
- **Infusión:** es el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la



misma.

- **Extracto soluble:** es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente

Las especies vegetales para infusiones de interés para este pliego, con especificación de las partes a utilizar para su elaboración, son las siguientes;

-Manzanilla. -Matricaria chamomilla, planta y flor

-Tila. -Tilia argenteum y officinalis, flor y bráctea.

-Té: son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias, de las distintas especies del género botánico "Thea", en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y poseyendo el aroma y gusto característicos de su variedad y zona de producción.

#### 4.1.5 SALSAS

Se entiende por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que, sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

**Ketchup, catsup o catchup.**-Es el producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de esta salsa. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir de los derivados del tomate, obtenidos a partir de los frutos maduros. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

**Mayonesa o mahonesa-** Son los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el apartado



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

correspondiente a materias primas, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

Aspecto y color emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso. Sabor característico dependiendo de los ingredientes utilizados

**Mostaza.** -Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza) sazonado con vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el apartado correspondiente a materias primas, envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado. Color amarillo o marrón, más o menos intenso del producto elaborado a partir de la semilla de mostaza.

Sabor, olor y aspecto característicos de la mostaza.

El producto deberá presentar una consistencia homogénea, tolerándose una ligera separación de suero.

**Otros tipos de salsas.** - En este grupo, se incluyen las salsas que respondiendo al concepto general definido no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente

Su denominación deberá ser el nombre consagrado por el uso, o, en su defecto, una denominación de fantasía, si bien, en este caso deberá de estar acompañada de una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al usuario, conocer la naturaleza real del mismo y distinguirla de aquellos otros con los que pueda confundirse.

La composición de las salsas que no se ajusten a las características de los tipos especificados anteriormente, deberá corresponderse con la composición de los ingredientes declarados en la etiqueta

**MATERIAS PRIMAS.** -En la elaboración de las salsas, además de las materias primas que



se especifican en las definiciones de cada tipo de salsas, podrán ser utilizadas las siguientes:

Sal, azúcares diversos, almidones, féculas, jarabe de glucosa, gelatinas, ajos, cebollas y otras hortalizas, o sus extractos naturales, hidrolizados proteicos, proteínas vegetales, huevos, ovo-productos, leche, aceites vegetales, zumo de limón, vino, vinagre, especias diversas y sustancias aromatizantes y cualquier otra autorizada, sin que esta lista tenga carácter limitativo.

El aceite utilizado en la elaboración de estas salsas deberá cumplir los requisitos exigidos por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles. Tanto las materias primas como los productos elaborados estarán exentos de agentes patógenos u otros agentes extraños.

#### **ESPECIAS:**

**Especia o condimento aromático.** - Se designa con el nombre de especia o condimento aromático a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características, haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos. Tienen la consideración de condimentos naturales la sal y el vinagre, que son objeto de consideraciones específicas.

#### **Clasificación y denominación de las especias objeto de este pliego:**

**Canela.** - Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum", Blume: "Cinnamomum Casia", Blume, y "Cinnamomum Burmani", Blume, y otras especias. Se ofertarán en rama y molida

**Clavo.** - Botón floral maduro y desecado del "Caryophyllus aromaticus", Linneo. Se ofertará en rama y molido

**Cúrcuma.** - es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del



suroeste de la India.

**Pimentón.** - Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento “*Capsicum annum*”, Linneo, o “*Capsicum longum*”, D.C., o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agridulce y picante.

**Pimienta blanca.** - Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de “*Piper nigrum*”, Linneo. Se ofertará en grano y molida

**Pimienta negra.** - Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del “*Piper nigrum*”. Linneo. Se ofertará en grano y molida

**Orégano.** -Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del “*Origanum vulgare*”, Linneo; “*Origanum virens*”, Hoffgg.

**Romero.** - Hojas y sumidades floridas de “*Rosmarinus officinalis*”, Linneo, recogidas en el período de floración.

**Tomillo.** -Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas det “*Thymus vulgaris*”, Linneo; del “*Thymus zygís*”, Linneo, y “*Thymus piperella*”, Linneo.

**Nuez moscada.** - Semilla desprovista de arilo de la “*Myristica fragans*”, Houttyl.

### **SAL:**

Es el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y que se conoce con el nombre de «sal comestible» o simplemente «sal».

**1. Sal de mesa.** - Es la sal refinada cuyo tamaño de granulo es igual o inferior a 2,0 mm., humedad 0,5 por 100 como máximo y que puede contener alguno o algunos de los agentes antiapelmazantes autorizados.

**2. Sal de cocina.** - Es la sal refinada definida en el punto anterior, cuya humedad no excede del 5,0 por 100.

Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán



los siguientes:

- Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.
- Su residuo insoluble en agua no será mayor de 5 gramos por kilogramo de sal.
- El contenido de cloruro sódico no debe ser inferior al 97 de la materia seca, con exclusión de los aditivos.
- Se tolera la presencia de sales magnésicas, calculadas en óxido de magnesio, hasta el 2 sobre el producto seco, cuando el producto vaya destinado a la salazón.
- El contenido de nitritos, nitratos y sales amónicas no excederá, expresado en nitrógeno, de 20 mg. por kilogramo de sal, excepto en el caso de la sal nitrada.

#### **VINAGRE :**

Vinagre es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario

Se ofertarán los siguientes tipos de vinagre, cuyas denominaciones son;

1. **Vinagre de vino.** Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
2. **Vinagre de frutas o vinagre de bayas.** Es el producto obtenido a partir de frutas o bayas. Mediante fermentación alcohólica y acética.

**-Denominación de venta del producto:** Será la denominación prevista para cada producto en las disposiciones que le sean de aplicación, con las siguientes salvedades:

- En la denominación de la sal refinada se podrá añadir el origen de la misma: gema, marina o de manantial.
- La denominación de venta del vinagre se corresponderá con la establecida en las definiciones y denominaciones anteriormente definidas. En el caso del vinagre de frutas o de bayas, la denominación será la de "vinagre de...", seguido del nombre de la fruta de procedencia, o "vinagre de frutas" o "vinagre de bayas", si





procede de la mezcla de varias frutas seguido del nombre de la materia prima.

**LISTA DE INGREDIENTES:** irá precedida de la leyenda "ingredientes", o de una mención apropiada que incluya tal palabra, que estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos y ajustándose a lo especificado en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

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

Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias que se utilice en la fabricación o la elaboración del alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

**CONTENIDO NETO:** Se expresará utilizando como unidades de medida: kilogramo o gramo para los productos sólidos, y litros, centilitros o mililitros para los líquidos.

En el caso de que los productos se vendan por unidades, no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior del envase en que se encuentren acondicionados, o en su defecto venga indicada en el etiquetado

En el caso de no ser así:

\* Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta, mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. Estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior, y cuando



pueda verse claramente desde el exterior, por lo menos, una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

\* Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales del producto que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.

La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos envasados cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos.

#### **Fecha de duración mínima o en su caso fecha de caducidad.**

Las fechas de duración mínima se indicará mediante las leyendas "consumir preferentemente antes del...."cuando la fecha incluya la indicación del día o "consumir preferentemente antes del fin de en los demás casos.

- En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes.
- En los productos cuya duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.
- En los productos cuya duración sea superior a 18 meses, bastará indicar el año.

En el caso de aquellos productos microbiológicamente perecederos y que por ello puedan suponer un riesgo inmediato para la salud, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad expresada mediante la leyenda "fecha de caducidad" seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente año. La fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.

- **Lote:** Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de



fabricación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación, entendiéndose como tal la cantidad de productos obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

- **Condiciones de conservación** En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación de los productos, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

- **Modo de empleo:** Se hará constar en aquellos casos en que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo. Para el caso de los productos deshidratados, en el etiquetado deberán figurar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución

- **Identificación de la empresa:** Nombre o razón social, o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y en todo caso su domicilio. En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el país de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea, deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

## SUBLOTE 5: GALLETAS, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA INDUSTRIAL

SUBLOTE 5: GALLETAS, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA INDUSTRIAL.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	GALLETAS MARIA GULLÓN 10 NATURE SIN AZUCAR (ENVASE.4 UN/PAQUETE)	260.000
2	GALLETAS MARÍA 4U C.180	400.000
3	GALLETA RIZADA ENV CODAN 2 KG	233
4	CAÑAS CABELLO ENVUELTAS CODAN 2.650 GRS	20
5	CONCHAS DE CHOCOLATE CODAN ENV 1760 GRS	279
6	CROISSANT GIGANTE ENV CODAN 1.950 gr. 36 u	20
7	MAGDALENA SUPREMA CODAN ENV 1.400 GRS	241
8	MAGDALENAS VALENCIANA CON AZUCAR 3,036 grs.	4
9	MUFFINS SIN GLUTEN SCHAR 260 GRS	401
10	ROSCÓN REYES ENVASADO 125 GRA	1.000
11	ROSCÓN REYES 1 KG	15
12	ROSQUILLAS LISTAS (CON BAÑO) CAJA 2KG	23
13	ROSQUILLAS TONTAS (SIN BAÑO) CAJA 1,2KG	13
14	CHOCOLATE A LA TAZA LIQUIDO BRIK 1 ltr	299
15	COBERTURA DE CHOCOLATE 5 KG	2
16	TURRON SURTIDO PORCIONES 3 kg	9
17	VAINILLA AZUCARADA 920 GR.	1
18	CEREALES MAIZ TOSTADO 24 GRS	2.560
19	CEREALES CHOCO 35 GRS	4.320
20	ESTUCHE DULCES VARIADOS NAVIDEÑOS INDIVIDUAL 6uxcaja	3.000
21	POLVORONES MANTECADOS 1 kg	3
22	PAN TOSTADO NATURAL 2 REBANADAS 1 paquete	25.000
23	PAN TOSTADO BAJO EN SAL 2 REBANADAS 1 paquete	25.000
24	PAN TOSTADO INTEGRAL 2 REBANADAS 1 paquete	20.000
25	PAN SIN GLUTEN SCHAR CLASICO 300 GRS	20
26	PAN SIN GLUTEN PROCELI 200 GRS	876
27	PAN DE MOLDE 800 GRS	8.138
28	PAN DE MOLDE ESPECIAL TOSTADAS (TORRIJAS) 800 grs	100
29	PAN CON SEMILLAS DE AMAPOLA bolsa 800grs	60
30	PAN RALLADO 5 KG	800
31	PAN RALLADO SIN GLUTEN 300 GRS	152

### GALLETAS

Las galletas son los productos elaborados, fundamentalmente, por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

alimenticios (cacao y derivados, productos lácteos y huevos u ovoproductos) o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua, con una humedad máxima del 6% para galletas simples y un máximo del 10% para las galletas cubiertas o rellenas.

Las galletas ofertadas en este pliego:

**Marías, tostadas y troqueladas:** Elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten. Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado. SIN AZÚCAR.

**Galletas sin gluten:** Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales particulares de las personas con intolerancia al gluten (que padecen la enfermedad celíaca)

Composición y etiquetado de los productos sin gluten:

- Los productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten que consistan en, o que contengan, uno o más ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas que hayan sido procesados de forma especial para reducir el gluten no contendrán un nivel de gluten que supere los 100 mg/kg de alimento. El etiquetado de estos llevará la mención " muy bajo en gluten". Y si el contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, podrán llevar el término "sin gluten".
- La avena contenida en alimentos para personas con intolerancia al gluten debe ser específicamente producida, preparada y/o procesada para evitar la contaminación por el trigo, el centeno, la cebada, o sus variedades híbridas y su contenido de gluten no debe sobrepasar los 20 mg/kg.

Dada la importancia del seguimiento por parte de las personas que padecen la



enfermedad celíaca de una dieta exenta en gluten, Los productos ofertados a este lote serán valorados de acuerdo con los criterios establecidos por asociaciones y/o organismos oficiales relacionados con el control y seguimiento de este tipo de alimentos.

### PANES ESPECIALES

Es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria, al que sólo se le pueden añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan, y que reúna alguna de las condiciones siguientes:

Por su composición:

- Se haya incorporado cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de la panificación, autorizados para panes especiales, tanto a la masa panaria como a la harina.

- Se haya utilizado como materia prima harina enriquecida.

- Se haya añadido alguno de los siguientes ingredientes y que eleven suficientemente su valor nutritivo:

Gluten de trigo seco o húmedo, leche entera, concentrada, condensada, en polvo total o parcialmente desnatada, huevos frescos refrigerados, conservados u ovoproductos, harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías) en cantidad inferior al 3 por 100 en masa de harina empleada, sola o mezclada. Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel, grasas comestibles. Cacao, especias y condimentos, pasas, frutas u otros vegetales naturales, preparados o condimentados

- Que no lleve microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos.

Los panes especiales objeto de este pliego, serán aquellos que por sus especiales



características de elaboración tecnológica y envasado tienen un período apto para el consumo superior a tres días, Y serán los siguientes:

**Pan de molde.** - Es aquel que para su cocción ha sido introducido en molde.

**Pan tostado.** - Después de su cocción es cortado en rebanadas y sometido a testación y envasado

**Pan sin gluten.** - Después de su cocción es envasado. Para personas con intolerancia al gluten (que padecen la enfermedad celíaca)

## **BOLLERIA INDUSTRIAL**

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

**Tipos de bollería:** bollería ordinaria sin relleno ni guarnición y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados; En estos productos se incluyen: las caracolas, los croissant, napolitanas, ensaimadas, pañuelos, pepitos, redondos tipo Donut, suizos, trenzas

**Productos de pastelería:** se ofertarán también algunos productos de pastelería elaborados con masas de hojaldre, que son masas trabajadas con aceites o grasas, con las que se producen hojas delgadas superpuestas. Elaboradas básicamente con harina y con ingredientes como aceites o grasas y agua, con sal o no. Con esta masa se elaboran: palmeras, cuernos, torteles, cañas y lazos

**Magdalenas sin gluten:** Son las destinadas a una alimentación especial, que han sido específicamente elaboradas, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales particulares de las personas con intolerancia al gluten (que padecen la enfermedad celíaca)



## **LOTE 2. AGUAS ENVASADAS**

<b>LOTE 2: AGUA MINERAL</b>		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	AGUA 500 CL MINERALIZACIÓN DÉBIL	1.500.000
2	AGUA 1500 CL MINERALIZACIÓN DÉBIL	3.000

Son aquellas que se comercializan envasadas y que cumplen las especificaciones que la normativa reguladora establece para cada tipo de agua. Las aguas de bebida envasadas objeto de este pliego son;

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

Estas pueden distinguirse claramente de las restantes aguas potables:

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

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

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





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

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

### ENVASADO

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

#### **a) Relativos al proceso de envasado:**

Tanto la propia operación de envasado y cierre como el lavado, aclarado e higienización o esterilización previa de los envases, recuperables o no se efectuará siempre mediante sistemas automáticos, procedimientos acordes con las buenas prácticas de fabricación

En cualquier caso, los envases se fabricarán o tratarán de forma que se evite la alteración de las características bacteriológicas y químicas de las aguas.

Las botellas estarán compuestas de material reciclado y serán reciclables.

Los envases cumplirán con la directiva de plásticos de uso único (SUPD) de la U.E., la ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y la ley 1/ 2024, de 17 de abril de Economía Circular de la Comunidad de Madrid.

### LOTE 3. ACEITES VEGETALES

	LOTE 3: ACEITE	
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA GARRAFA 5 LTRS	2.200
2	ACEITE DE OLIVA SUAVE GARRAFA 5 LTRS	500
3	ACEITE GIRASOL ALTO OLEICO 80% GARRAFA 25 LTRS	300
4	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA TARRINA DE 10ML	250.000



## **ACEITE DE OLIVA**

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

Se aplicará a:

### **-ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.**

Aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, coadyuvante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de re-esterificación y de cualquier mezcla con otros aceites de otra naturaleza

-ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN: Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 2 g. por 100 g. y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

### **- ACEITE DE OLIVA REFINADO**

Aceite de oliva obtenido mediante el refinado del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinado, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g



por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.

- **ACEITE DE OLIVA** (Que contenga exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes).

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

#### **ACEITE DE GIRASOL**

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

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

Las empresas dedicadas a la 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.

Los artículos contemplados en el pliego cumplirán los criterios microbiológicos, calidad y físicos químicos pertinentes establecidos en la legislación vigente (criterios de seguridad alimentaria, criterios de higiene de los procesos, normas generales para el



muestreo en los locales que lo producen y los criterios de análisis). Serán suministrados, al menos, con la mitad de su vida útil.

### ENVASADO

Los envases cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica) 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 embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de los aceites y/o grasas.

- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos, así como lo regulado respecto a las gamas de cantidades nominales y capacidades nominales de los productos y al control del contenido efectivo de los mismos. En todos los casos los envases se encontrarán en perfectas condiciones, no aceptándose para su suministro ningún defecto como abolladuras, abombamientos, oxidaciones, etc.

- Los envases deberán estar provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primer uso.

Para este pliego se ofertarán envases de 5l. para el aceite de oliva y 25l. para



el aceite de girasol.

Para uso individual en el caso de los aceites de oliva (como mono dosis) se podrán ofertar envases de distintas capacidades (8 ml y 10 ml.) con diversos sistemas de apertura.

### ETIQUETADO

Sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones de carácter general aplicables en materia de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como lo estipulado en las disposiciones sectoriales aplicables a los artículos objeto del pliego (tanto de naturaleza estatal como europea) respecto a la elaboración, circulación y comercio de dichos artículos, en el etiquetado se incluirá, de manera visible, legible e indeleble, y en castellano:

- Denominación de venta del producto conforme a lo estipulado
- La lista de ingredientes precedida del título «ingredientes»
- Fecha de consumo preferente y/o caducidad
- Contenido neto,
- Identificación del lote,
- Identificación de la empresa (fabricante, envasador o vendedor, y su domicilio)
- La acidez libre del aceite, expresada en grados (gramos de ácido oleico por 100 gramos de aceite).

### LOTE 4 PAN CONGELADO:

	LOTE 4: PAN CONGELADO	
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	BAGUETTE 50 GRS ENVUELTA CON SAL	200.000
2	BAGUETTE 50 GRS ENVUELTA SIN SAL	100.000
3	PAN SEMILLAS 50 GRS ENVUELTA	20.000
4	PAN INTEGRAL 50 GRS ENVASADO	10.000
5	PAN SIN GLUTEN 50 GRS ENVUELTA	5.000



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

Pan cocido, envasado y congelado.

Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

Sin materias, ni cuerpos extraños.

El límite máximo de contenido en sal de los panes cumplirá en todo momento lo indicado en la normativa correspondiente y sus modificaciones posteriores. En cualquier cambio normativo que se produzca durante la vigencia del contrato se asegurará el suministro conforme a las condiciones y calidades establecidas en el pliego.

#### **LOTE 5: PAN FRESCO**

<b>LOTE 5: PAN FRESCO</b>		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	PAN MOLLETE HARINA TRIGO 55/60 GR CON SAL ENVASADO	663.475
2	PAN BARRA HARINA TRIGO 55/60 GR SIN SAL ENVASADO	354.965

Cocido y envasado. Es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria, al que sólo se le pueden añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan, y que reúna alguna de las condiciones siguientes:

Por su composición:

- Se haya incorporado cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de la panificación, autorizados para panes especiales, tanto a la masa panaria como a la harina.
- Se haya utilizado como materia prima harina enriquecida.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

- Se haya añadido alguno de los siguientes ingredientes y que eleven suficientemente su valor nutritivo:

Gluten de trigo seco o húmedo, leche entera, concentrada, condensada, en polvo total o parcialmente desnatada, huevos frescos refrigerados, conservados u ovoproductos, harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías) en cantidad inferior al 3 por 100 en masa de harina empleada, sola o mezclada. Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel, grasas comestibles. Cacao, especias y condimentos, pasas, frutas u otros vegetales naturales, preparados o condimentados

- Que no lleve microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos.

- Será obligatorio para este lote el envasado individual en bolsa tipo Kraft con ventana.

### 3. 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 debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse de tal todo 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 (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.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

#### **4. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES**

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 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón 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.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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 "Gregorio Marañón", 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 "Gregorio Marañón" revisara 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.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

## **5. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS.**

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 General Universitario Gregorio Marañón, 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 General Universitario Gregorio Marañón 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 General Universitario Gregorio Marañón 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.

## 6. 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.



## 7. 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.

## 8. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital General Universitario Gregorio Marañón 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 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 General Universitario Gregorio Marañón.

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

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 Gregorio Marañón 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 Gregorio Marañón.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital 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.



## 9. DURACION DEL CONTRATO

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

## 10. MEMORIA TÉCNICA

El licitador presentará una memoria técnica para cada lote completo al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

### Para todos los lotes:

- Descripción general de la prestación del contrato.
- Medios materiales y humanos
- Plan de contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.
- Formación específica del personal relacionada con el desempeño del contrato.
- Acta de Inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico). Motivo de exclusión.
- Certificación de sistemas de Gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados por la ENAC, de los que disponga el licitador. Motivo de exclusión.
- 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. Motivo de exclusión.



- Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada). Motivo de exclusión

En relación a cada uno de los artículos contemplados en el pliego, se adjuntará la documentación técnica, fichas técnicas, aportadas en el mismo orden en el que se cumplimentan las ofertas, en las que consten, al menos, la siguiente información:

- Identificación del artículo, incluyendo su denominación y categoría comercial (en su caso).
- Identificación de la empresa elaboradora, origen, 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, etc.,) y los controles aplicados.

- Características microbiológicas, físico - químicas, organolépticas y nutricionales
- Lista de ingredientes, en su caso.
- Presentación del producto, incluido el envase y embalaje: naturaleza, forma de presentación, peso, volumen, etc.
- Modo de empleo, en su caso.
- Características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las descripciones de los artículos dadas en las ofertas serán consecuentes con los datos contenidos en la pertinente documentación técnica.

Todos los artículos ofertados se ofertarán amparados bajo una marca comercial o en su defecto, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante (cuando así se requiera a la hora de cumplimentar los modelos de proposición económica para cada lote). En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.





## 11. MUESTRAS: NO

No es preciso aportar inicialmente muestras. Si el Servicio lo requiere se podrá solicitar al proveedor las muestras necesarias para su adecuada evaluación.

Se deberá aportar toda la documentación necesaria para la comprensión y evaluación del producto a adquirir. Si el responsable de la evaluación lo considera necesario, podrá solicitar muestras y/o información adicional si de la información aportada por los licitadores no se pudiera realizar una correcta evaluación del producto, en cuyo caso se suministrarán sin coste alguno para el Hospital.

Si fuera necesario, se deberá aportar un mínimo de dos muestras por cada número de partida ofertada.

En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles tras su solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen así como con el nº de lote y partida al que correspondan. 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 lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

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.



## 12.- CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (ART. 202 LCSP):

En cumplimiento de lo regulado en el art. 202.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el adjudicatario deberá adoptar medidas concretas para favorecer la formación de los trabajadores en el lugar de trabajo que mejoren la cualificación de los recursos humanos vinculados al objeto del contrato en cualquiera de sus fases de ejecución (fabricación, distribución, comercialización etc.), favoreciendo con ello sus derechos laborales y la calidad de la ejecución del objeto del contrato. Para ello el adjudicatario, antes de formalizar el contrato, deberá presentar compromiso de adopción de estas medidas durante la ejecución del contrato.

Deberá cumplir con al menos una de las siguientes condiciones sociales:

### Consideraciones Sociales:

1. Acreditar mediante declaración responsable medidas concretas que favorezcan la conciliación de la vida personal y laboral de las personas trabajadoras adscritas a la ejecución del contrato, tales como flexibilidad de horarios laborales de entrada y salida en el trabajo, etc.
2. Implantación de medidas con objeto de eliminar las desigualdades entre mujeres y hombres en el mercado laboral.
3. Igualdad salarial entre géneros, de trabajadores que realizan la misma función.

### Consideraciones Medioambientales:

Dentro de las actividades del Hospital Universitario Gregorio Marañón, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que nos ofrecen sus productos y/o servicios, adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

El adjudicatario deberá acreditar mediante declaración responsable que la empresa tiene adoptadas al menos una de las siguientes medidas medioambientales:



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**

- La retirada y reciclado o reutilización de todo el embalaje que se genere en desempeño de las tareas derivadas del servicio.
- Reducción del volumen de residuos depositados en vertederos.
- El uso de envases reutilizables, especificando dichas medidas.

Tal y como se regula en el apartado séptimo 3. a) del Acuerdo de 3 de mayo de 2018, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, por el que se establece la reserva de contratos públicos a favor de ciertas entidades de la economía social y se impulsa la utilización de cláusulas sociales y medioambientales en la contratación pública de la Comunidad de Madrid, las condiciones especiales de ejecución de carácter medioambiental, social y de innovación, se consideran condiciones esenciales de ejecución y su incumplimiento constituirá causa de resolución del contrato.

### **13.- DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD DOCUMENTOS Y DATOS DE LOS LICITADORES DE CARÁCTER CONFIDENCIAL**

De conformidad con lo establecido en el artículo 133 de la LCSP, las empresas licitadoras tendrán que indicar motivadamente, de forma expresa y precisa, mediante memoria o informe técnico razonado, suscritos ambos por técnico competente, qué información o documentos presentados referidos a secretos técnicos o comerciales y aspectos confidenciales de las ofertas, conforme los criterios establecidos por el Tribunal de Justicia de la Unión Europea sobre el alcance de confidencialidad del “know-how” o secretos empresariales cuya difusión a terceros pueda ser contraria a sus intereses comerciales legítimos, perjudicar la leal competencia entre las empresas del sector o bien estén comprendidas en las prohibiciones establecidas en la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme a su parecer, son constitutivos de ser considerados confidenciales, y en el caso, de estar sometida la información al régimen de Propiedad Intelectual o de Propiedad industrial, además, deberán aportarse las



referencias acreditativas de su inscripción y reconocimiento en los correspondientes registros.

Por ello, no serán admisibles declaraciones genéricas de confidencialidad, ni que declaren confidencialidad la totalidad de la oferta técnica y/o información que aparezca publicada en cualquier medio.

Además de la justificación anteriormente referida, la documentación que sea declarada confidencial deberá presentarse en **DOCUMENTO SEPARADO** indicándose claramente en el propio documento el carácter confidencial del mismo. En el caso de que la información confidencial se presente junto con otra información que no sea confidencial en un mismo documento, se publicará el documento en su integridad. Igualmente deberá indicarse en la plataforma electrónica el carácter confidencial del documento.

De no aportarse la declaración de confidencialidad, así como la información declarada confidencial, en los términos y en la forma arriba descritos, se considerará que ningún documento o dato posee el carácter confidencial, procediéndose a la publicación de la totalidad de la documentación aportada

En Madrid, a 22 de octubre de 2025

Fdo.: Ana Cerrillo Martín

Subdirectora de Gestión y SSGG



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1203160903520683709174**