

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID

EXPEDIENTE· SG2026-0-00002

1.-OBJETO.

El presente pliego define las características técnicas mínimas para el suministro de alimentos no perecederos en el Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

| LOTES | DESCRIPCION |
|--------------|--|
| N.º 1 | CONSERVAS |
| N.º 2 | BEBIDAS |
| N.º 3 | LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y PURES |
| N.º 4 | CAFÉ, AZÚCAR, CACAO, EDULCORANTE, INFUSIONES, MERMELADAS, ESPECIAS, SALSA Y CONDIMENTOS. |
| N.º 5 | GALLETAS, PANES Y BOLLERÍA INDUSTRIAL |

2.1 LOTE N°1: CONSERVAS

2.1.2 CONSERVAS

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.

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 vinagre 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:

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.

2.1.2 ACEITUNAS

Definiciones y Denominaciones:

Aceituna de mesa

El fruto de variedades determinadas del olivo cultivado sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, una vez sometido a las elaboraciones adecuadas previstas, proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación.

Por su coloración se clasifican en:

Verdes

Son las obtenidas de frutos recogidos en el ciclo de maduración antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

Negras

Son las aceitunas obtenidas de frutos que, no estando totalmente maduros, han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante el tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor o mediante cualquier otro procedimiento autorizado que garantice su conservación.

Denominación de producto

Las aceitunas de mesa a efectos del pliego, pueden denominarse de una de las siguientes formas:

Aceitunas con hueso o enteras

Son las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso.

Aceitunas deshuesadas

Son las aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

Según los defectos y tolerancias que figuran en la legislación aplicable son de interés a efectos del pliego las categorías comerciales siguientes:

Extra

Se considerarán comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y un grado de madurez adecuado. En esta categoría sólo podrán comercializarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas.

Primera o «I» o selecta

En esta categoría se incluyen las aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado y que presenten las características de su variedad

2.1.3 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

2.2 LOTE N° 2: BEBIDAS

2.2.1 AGUAS ENVASADAS

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 la normativa vigente 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.

Los envases recuperables y no recuperables fabricados o almacenados fuera de la misma industria de envasado de agua y en los otros supuestos de envases, tendrán que someterse a un proceso de tratamiento que garantice su limpieza externa e interna y su higienización o esterilización industrial interna.

2.2.2 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 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.

2.2.3 VINO

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.

2.2.4 NECTAR DE FRUTAS

Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se haya obtenido por

adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos anteriormente, y/o al puré de frutas concentrado, y/o una mezcla de estos productos, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes, todo ello sujeto a la normativa vigente para este tipo de productos.

Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

Para esta licitación se exigirá:

- Néctar 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.

2.3 LOTE Nº 3: LEGUMBRES, ARROCES, PASTAS Y PURES.

2.3.1 LEGUMBRES

DEFINICIONES DENOMINACIONES Y CARACTERÍSTICAS

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

| Especies | Máximo de humedad/Porcentaje |
|------------------|------------------------------|
| 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 para esta licitación de color:

Rojo para la categoría "Extra".

2.3.2 ARROZ

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

Características mínimas de calidad

El arroz 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 distinguiremos dos tipos de arroz:

Arroz blanco: de grano redondo cuyos granos tienen una longitud media igual o inferior a 5,2 mm siendo la relación largo/ancho inferior a 2.

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

Ambos serán obligatoriamente de la siguiente categoría:

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 solo los envases de 5 Kg para el arroz blanco y 1 kg para el arroz vaporizado.

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.

2.3.3. 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 licitaran pastas en sus diferentes formatos comerciales (fideos, espaguetis, macarrones, tallarines, tiburones, conchas, etc...) y en diferentes calibres o tamaños de pasta, según las necesidades del Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

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 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.

2.3.4. 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, 10 o 25 Kg.

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

2.4 LOTE N° 4: CAFÉ, AZUCAR, CACAO, EDULCORANTE, INFUSIONES, MERMELADAS, ESPECIAS, SALSAS Y CONDIMENTOS

2.4.1 CAFÉ

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 adquirentes 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

2.4.2. 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.

2.4.3. EDULCORANTE

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.

2.4.4. 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.

2.4.5. MERMELADAS

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1000 gr. de producto acabado no será inferior a 500gr.

2.4.6. 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
- **Cilantro.-** Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del "Coriandrum sativum", Linneo, globosos, amarillos o pardo oscuros.
- **Comino.-** Frutos sanos, limpios y desecados del "Cominum cyminum", Linneo, "comino ordinario" o "largo". Se ofertarán en grano y molidos
- **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, agri dulce 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 de Cayena.-** Frutos enteros y desecados del "Capsicum frutescens", Linneo; "Capsicum
- **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 del "Thymus vulgaris", Linneo; del "Thymus zygis", Linneo, y "Thymus piperella", Linneo.
- **Nuez moscada.-** Semilla desprovista de arilo de la "Myristica fragans", Houttyl.

2.4.6.1. COLORANTE ALIMENTARIO

Se definen los colorantes como las sustancias que dan color a un alimento o le devuelven

su color original; pueden ser componentes naturales de los alimentos y sustancias naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas ni se emplean como ingredientes característicos de los alimentos. Se considerarán colorantes en el sentido del presente Reglamento los preparados obtenidos a partir de alimentos y otros materiales comestibles naturales de base mediante una extracción física, química, o física y química, que lleva a la separación de los pigmentos respecto de los componentes nutritivos o aromáticos.

2.4.7. 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 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.

2.4.8. CONDIMENTOS

2.4.8.1 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.

2.4.8.2. 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 2 2 2. **Vinagre de frutas o vinagre de bayas.** Es el producto obtenido a

partir de frutas o bayas mediante fermentación alcohólica y acética.

2.4.8.3. 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).

ETIQUETADO:

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 (a fecha de caducidad).

Las fecha 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 caso 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.

2.5 LOTE N° 5: GALLETAS, PANES Y BOLLERIA INDUSTRIAL

2.5.1 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 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.

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.

2.5.2 PANES

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 sin corteza.- Es aquel sin corteza blanda y 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

Biscote. Es el que después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas y sometido a testación y envasado.

2.5.3 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

ETIQUETADO:

Todos los artículos se suministrarán etiquetados en castellano conforme a las prescripciones contempladas en el pliego, en concordancia con la legislación aplicable (nacional, comunitaria) tanto general como producto alimenticio, como específica.

El etiquetado de los productos objeto de este pliego deberá cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, y deberá incluir las siguientes indicaciones:

- La denominación del alimento
- La cantidad neta expresada en unidad de masa o volumen
- La lista de ingredientes; encabezada por la palabra ingredientes y seguida de los ingredientes en orden decreciente de peso.

- La fecha de duración mínima y/o caducidad.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, o el de un vendedor establecidos en la unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto
- El país de origen o el lugar de procedencia, en caso de que su omisión pueda inducir a error.

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

- La identificación del producto y características técnicas del mismo (organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas etc.)
- Lista de ingredientes, incluyendo los que formen parte de los guarnecidos, rellenos y coberturas, según el caso (embutidos, queso, frutas, hortalizas...), con una breve descripción de los mismos respecto a su tipo, cantidad (por ejemplo número de lonchas) y calidad.
- Características y/o descripción del envase, n° de unidades de los envases y/o embalajes
- Peso neto
- La empresa elaboradora con su domicilio.
- Copia de la etiqueta de cada producto
- Forma de presentación
- Modo de empleo y conservación
- Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).

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).

3.-TRANSPORTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

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

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

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

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las

cantidades nominales indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

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

7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

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

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

Condiciones de Entrega del suministro:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Condiciones para el Transporte:

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

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

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

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

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

La temperatura de los productos congelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en su descarga de +3°C durante el tiempo que dure esta.

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

8.-NORMATIVA

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

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

9.-MEMORIA DE TRABAJO

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

- ✓ **Doc.1. Certificación de Calidad ISO 9001:2015 o equivalente.** Emitido por entidad acreditada ENAC, o equivalente, en vigor. **Alcance del certificado:** Actividades de prestación de servicios análogos a lo requeridos en el presente procedimiento
- ✓ **Doc.2. Declaración Responsable de disponer de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**
- ✓ **Doc.3.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.4.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.5.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.6.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.7.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales.

Fdo: El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

