

Expediente Nº. LICIT/99/159/2022/0140

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de Ultramarinos/Coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR	3
3.1. Características técnicas y del suministro de coloniales, aceites, bebidas legumbre, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados	4
3.1.1. Conservación, almacenamiento envasado y etiquetado	4
3.1.2. Especificaciones según tipo de producto:	4
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	5
4.1 Petición del suministro, tiempos de respuesta y entrega.....	5
4.1.1. Tiempo de respuesta	6
4.1.2. Entrega	7
4.1.3. Transporte	7
4.1.4. Recepción	8
4.2 Consumo preferente o caducidad de los productos.....	8
4.3 Devolución de alimentos	9
4.4 Gestión de incidencias.....	9
4.5 Garantías en el suministro y de los productos	9
4.6 Control y seguimiento	9
4.6.1 Responsable del contrato.....	9
4.6.2 Actuaciones	10
4.6.3 Informes de gestión	10
5. MUESTRAS.....	10
6. ANEXO	11

1. OBJETO

Contratación del suministro de Ultramarinos/Coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61.

El hospital se encuentra localizado en la Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo, Pontevedra.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los licitadores deberán cumplir con la normativa y legislación vigente en lo relativo a lo que se establezca en cuanto a las condiciones técnico-sanitarias, de conservación, caducidad, almacenamiento, etiquetado, transporte, envasado, distribución o cualquier otra de carácter técnico, tanto de carácter técnico-sanitarias como de calidad de comercialización.

Todos los productos objeto del suministro se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE 248, de 17 de octubre), por el que se aprueba el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E) y en el Reglamento n178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Además de lo anterior deberán de cumplir con el RD 1353 de 27 de abril referente a la Conservación de Alimentos.

Lo anterior no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR

Los diferentes productos alimenticios a suministrar, recogidos en el anexo I del presente pliego, tendrán que cumplir lo establecido a continuación, cumpliendo con denominaciones, materias primas, factores esenciales de calidad y características de los productos, envasado y etiquetado, conservantes (siempre y cuando proceda), normas de higiene y microbiológicas, condiciones de almacenaje y transporte. Será rechazada la oferta cuya documentación no acredite los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas.

Los consumos expuestos en la presente licitación son orientativos. Su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, no quedando obligada a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades del Hospital. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

Respecto a la categoría que rige en este pliego para cada uno de los productos ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento. Estas condiciones han de mantenerse durante toda la vigencia del contrato, pudiendo ser mejorada por los licitadores, pero en ningún caso podrán presentar productos con una categoría inferior a la reflejada.

Durante la duración del contrato, dado el volumen y variedad de los productos incluidos en la licitación, FREMAP podrá solicitar el cambio de algunos productos, este cambio deberá realizarse de forma objetivada, motivado por la no aceptación de estos productos por parte de los beneficiarios de los mismos. El adjudicatario, por su parte, podrá solicitar el cambio de algunos productos, este cambio para hacerse efectivo deberá ser aceptado previamente por FREMAP, pudiendo realizar un periodo de prueba para comprobar la aceptación del producto por parte de los usuarios. Estos productos no podrán variar su precio, pues deberán mantener las condiciones de calidad indicadas en el presente pliego.

3.1. Características técnicas y del suministro de coloniales, aceites, bebidas legumbre, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados.

La amplia variedad de productos contemplados se deberá de ajustar en cuanto a calidades y características a lo establecido en el presente pliego, respetando lo señalado en las normativas pertinentes, tales como lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y disposiciones complementarias entre otras.

La calidad mínima de los productos serán de categoría extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

Los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el Anexo I del presente pliego.

3.1.1. Conservación, almacenamiento envasado y etiquetado

En el envase deberán identificarse y especificarse claramente aquellos alérgenos que pueda contener el producto envasado, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la UE sobre información alimentaria al consumidor.

En cuanto al etiquetado, en los productos se indicará como mínimo: Denominación, ingredientes (alergénicos o no), fecha de caducidad o consumo preferente, país de origen o lugar de procedencia, peso neto y bruto, modo de conservación (si procede), información de carácter nutricional (valor energético, fibra, azúcares...) y fecha de envasado.

3.1.2. Especificaciones según tipo de producto:

- **Coloniales**

Los ingredientes empleados en la elaboración de los productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

- **Conservas**

Los productos de este grupo cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y normas específicas propias de cada uno. Los productos serán de calidad extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

- **Patés**

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la

composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

- **Pastas y arroces**

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

- **Aceites**

Los aceites son productos grasos de origen vegetal, líquidos a la temperatura de 200°C. En cuanto a sus variedades y clasificación se estará a lo dispuesto en el C.A.E, admitiéndose los aceites combustibles, que cumplan con la legislación vigente.

- **Bebidas no alcohólica y zumos**

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. Cada producto deberá llevar el correspondiente etiquetado, indicando entre otros los ingredientes que lo componen su información nutricional, siempre que proceda.

- **Bebidas alcohólicas y vinagres**

Se administran todas aquellas que cumplan con las Reglamentaciones técnico sanitarias y Normas y Reglamentos de Calidad correspondientes.

- **Legumbres**

Las legumbres requeridas serán de categoría extra, con grado de cochura garantizada y homogénea. Deberán estar enteras, sanas y exentas de moho. Deberán cumplir con los requisitos especificados en las Normas de calidad para legumbres envasadas y otras normas de carácter específico.

- **Productos preparados y congelados**

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

NOTA: Los formatos de los productos que se indican en el presupuesto son orientativos y podrán ser ligeramente modificados en la oferta por parte del proveedor con aceptación posterior de FREMAP.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

La entrega de los suministros se hará en función de las necesidades de FREMAP, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.1 Petición del suministro, tiempos de respuesta y entrega.

FREMAP realizará la petición del suministro vía correo electrónico o vía telefónica (de manera excepcional y enviando FREMAP, posteriormente, *un correo electrónico con la confirmación del pedido realizado*), en el que se recogerá toda la información necesaria para el correcto suministro de los productos requeridos. Los productos se solicitarán siempre en cantidades enteras, no existiendo por tanto la posibilidad de fraccionar los formatos de distribución contemplados en la oferta del adjudicatario. Los pedidos podrán modificarse o anularse si no se hubieran puesto en transporte. Únicamente estará facultado para hacer pedidos excepcionales el personal de FREMAP autorizado para ello, siendo:

- El responsable de cocina del Hospital o personas designadas por este.
- El personal de cocina que asume la gestión administrativa

La identificación del personal autorizado será comunicada al adjudicatario en el momento de la firma del contrato.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico o aplicación/plataforma, con carácter inmediato, evitándose, de este modo, posibles retrasos o incidencias como consecuencia de fallos en la comunicación, con la consiguiente demora en el suministro del producto.

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando, dentro del margen de tiempo señalado a continuación, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

Cualquier cambio o incidencia que se produzca por parte del adjudicatario en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata. En el mismo instante, el adjudicatario deberá ofrecer una solución alternativa inmediata que garantice el suministro. En todo caso, la solución alternativa no puede suponer un menoscabo de ningún tipo en el suministro para FREMAP.

4.1.1. Tiempo de respuesta

Se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

- **Pedidos Ordinarios:** cuando se solicite la entrega de 48 a 72 horas, en el caso de haber ofertado una reducción de este plazo, se tendrá en consideración el plazo resultante de la reducción de plazo ofertado en los criterios de valoración. La frecuencia de petición de pedidos ordinarios será de forma orientativa una vez a la semana. De acuerdo a las necesidades, se podrán hacer pedidos puntuales.
- **Frecuencia de entrega** del suministro será en los plazos que se indique en el momento de realización del pedido, de acuerdo a las necesidades del hospital del lote que aplique. La frecuencia habitual será de una vez a la semana. A lo largo de la duración del contrato en caso de que se efectúen cambios con respecto a la frecuencia de la entrega del suministro, FREMAP lo comunicará con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.
- **Pedidos urgentes-extraordinarios:** el suministro se realizará entre las 4 y las 24 horas siguientes a la notificación del pedido (el carácter de urgencia y su premura, será determinado por FREMAP y así se hará constar expresamente en la petición realizada bajo esta condición).

Los pedidos urgentes o especiales representan frente a la actividad objeto de esta contratación, un porcentaje aproximado del 5%.

4.1.2. Entrega

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto de acuerdo a lo indicado en el presente pliego.

- **Lugar y horario**

La recepción de suministros se realizará en:

- En el en el **Hospital de FREMAP de Vigo**, sito en Calle Feliciano Rolán, 12 36203 Vigo, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados.

En caso de que se produzca una modificación en las zonas de recepción, FREMAP lo comunicará con la debida antelación.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El horario de recepción del suministro será:

- **Pedidos ordinarios:** de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del hospital.
- **Pedidos urgentes:** de lunes a sábado, de 8.00 a 11.00 horas.

El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

El responsable de cocina del hospital, coordinará, dentro del margen de horas señalado anteriormente, el momento más idóneo de entrega de los productos para minimizar, en la medida de lo posible, los inconvenientes que para la actividad normal del centro pueden suponer las tareas de suministro. En todo caso, en la petición de suministro realizada por FREMAP se especificará el día y el horario idóneo de recepción.

4.1.3. Transporte

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria garantizando el embalaje y el transporte, debiendo realizarse según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), así como en la normativa establecida en el Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre (B.O.E. número 52, de 21 de octubre), sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve) que afecte a terceros o a FREMAP, como consecuencia de las acciones de transporte y entrega del producto. En el supuesto de existir, en el transporte o en la entrega, cualquiera de las incidencias señaladas con anterioridad, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento de FREMAP de forma inmediata.

Los gastos ocasionados por el transporte y las actuaciones necesarias para realizar la entrega serán por cuenta del adjudicatario.

4.1.4. Recepción

Los procedimientos a seguir en el reconocimiento de los alimentos a su recepción, serán los siguientes:

- Control de peso y unidades, acorde a lo solicitado.
- Control de las condiciones de transporte y etiquetado.
- Control de las condiciones sanitarias.
- Control de calidad.
- Toma de muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

La frecuencia de este control se efectúa en cada entrega de productos por parte del personal de cocina del Hospital. El incumplimiento de alguna de las condiciones establecidas podrá suponer el rechazo del producto y anotación de la incidencia.

Únicamente estarán autorizados para firmar la conformidad en los albaranes, por parte de FREMAP, el Responsable de cocina o aquellos designados expresamente por éstos.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, con su etiqueta de registro sanitario correspondiente, en el que se especificará número de albarán, número de pedido, productos que suministra, cantidad de los productos, fecha de pedido, fecha y hora de entrega, espacio suficiente para posibles incidencias, etc.

- Identificación de la empresa elaboradora o productora.
- Identificación de alérgenos.
- Identificación de posibles trazas.

Todos los datos anteriores, junto a la ficha técnica de los productos ofertados se remitirán en el sobre de documentación técnica.

En caso de conformidad, la persona responsable lo firmará y sellará, indicando la fecha de recepción. En caso de disconformidad, se dejará constancia expresa de la misma en el espacio establecido al efecto en el propio albarán y lo notificará al adjudicatario.

4.2 Consumo preferente o caducidad de los productos

Todos los productos irán acompañados de la fecha de consumo preferente, y en su caso, de la fecha de caducidad. En caso de incumplirse esto, será responsabilidad de la empresa adjudicataria la recogida y sustitución de los mismos.

Estas fechas, de ser preciso, irán acompañadas de la referencia de condiciones de conservación para garantizar la duración de los productos en condiciones óptimas.

Además de lo anterior, los productos deberán entregarse como mínimo con la mitad de la vida útil figurada en el etiquetado.

4.3 Devolución de alimentos

En aquellos casos en que el peso, cantidad o calidad de algún producto sea inferior al reflejado en el presente expediente y el pedido pertinente, la empresa adjudicataria tendrá la obligación de sustituir o suministrar la parte restante en el plazo que garantice a FREMAP la prestación de su servicio, independientemente de que se trate de un pedido ordinario o extraordinario.

La empresa adjudicataria tiene la obligación de retirar dichos productos inmediatamente y sustituirlos por aquellos que le sean nuevamente solicitados, en el plazo y condiciones de entrega que sean requeridos para garantizar la prestación del servicio por parte de FREMAP.

En el momento de la recepción y según las características establecidas en los pliegos de acuerdo a categoría, calidad y forma de presentación, el responsable por parte de FREMAP podrá realizar inspecciones de muestreo. Ante estas inspecciones, se podrá rechazar la mercancía por no adaptarse a la categoría o forma de presentación citada, por no reunir las condiciones sanitarias y de higiene alimenticias pertinentes, por no cumplirse las condiciones de transporte establecidas o por no coincidir con los productos presentados en la oferta.

4.4 Gestión de incidencias

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de incidencia presentada por FREMAP en relación a las condiciones del suministro fijadas. Para esto, el adjudicatario debe definir y llevar a cabo un proceso de gestión de las incidencias presentadas, actualizando en todo momento el estado de las mismas.

FREMAP establece un plazo máximo para la resolución de incidencias, estableciendo lo siguiente:

- Cuando se trate de aspectos del suministro, se fija un tiempo máximo de resolución de 2 horas.
- Cuando se trate de aspectos administrativos, se fija un máximo de 2 días laborables. Se entiende como día laborable de Lunes a Viernes, excluyendo festivos locales y nacionales.

4.5 Garantías en el suministro y de los productos

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante la duración del contrato, incluidos los periodos vacacionales y situaciones excepcionales.

Las cantidades requeridas por parte de FREMAP no estarán sujetas a un mínimo por pedido, debiendo ser atendidos todos los pedidos solicitados, independientemente del volumen de los mismos.

FREMAP realizará los controles de calidad que considere oportunos con el fin de garantizar la calidad de los productos. La falta de calidad puede llevar consigo una imposición de penalidades o resolución del contrato, según se indica en la presente licitación.

4.6 Control y seguimiento

4.6.1 Responsable del contrato

Durante la duración del contrato, FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como responsabilidad la labor de coordinar y realizar un seguimiento periódico del suministro objeto de esta licitación, así como de encargarse de que se cumple lo establecido en los pliegos.

El adjudicatario por su parte deberá designar a una persona que garantice la correcta gestión del suministro sin suponer un coste adicional a FREMAP.

4.6.2 Actuaciones

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos. Con independencia de los controles que se realizarán en la entrega diaria de los alimentos, basándose en evidencias claras de rechazo (olor, rotura de embalaje, etc.), FREMAP podrá realizar:

- Control de temperaturas.
- Medición microbiológica, dos veces al mes, por laboratorio especializado.

Si a raíz de estos controles, se detectan anomalías, FREMAP levantará un acta de disconformidad, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las deficiencias con la mayor inmediatez y, en todo caso, en un plazo máximo de tres días, remitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que han motivado las desviaciones, medios puestos en práctica para corregirla y, finalmente, tiempo de resolución.

4.6.3 Informes de gestión

FREMAP podrá solicitar al adjudicatario un informe con periodicidad mensual, en formato excel para el correcto seguimiento y evaluación del suministro prestado. Dicho informe debe permitir:

- Control de los pedidos, cantidades y coste.
- Detalle de las devoluciones efectuadas
- Otra información que se considere para el correcto seguimiento del contrato.

5. MUESTRAS

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración. Estas muestras no supondrán ningún coste para FREMAP, estando libres de cualquier cargo. Cada muestra deberá presentarse de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.

Las muestras se presentarán embaladas en una caja, debiendo incluirse en la misma una muestra de cada uno de los productos requeridos en el formato que se indique, de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en cada muestra en un sitio visible una etiqueta identificativa reflejando la referencia e identificación de los productos.

Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario.

Las muestras deberán depositarse en el lugar y durante el horario indicado al efecto por FREMAP, quedando a disposición de FREMAP para realizar las pruebas de calidad pertinentes por parte del personal

de cocina del Hospital y su responsable. La recepción de las muestras se realizará en el Hospital del lote de referencia:

- Hospital de FREMAP de Vigo, sito en la Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo (Pontevedra), en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital.

NOTA IMPORTANTE RELATIVA A LA FORMA DE ENTREGA: la entrega de las muestras deberá hacerse en las condiciones higienicosanitarias que se establezcan de acuerdo a la situación sanitaria del país, estableciéndose en el requerimiento las condiciones.

NOTA IMPORTANTE: En ningún caso deben presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación. La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha y horario fijada por FREMAP, avisándose al licitador previamente.

En el caso de la no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado, será motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.

6. ANEXO

A continuación, se indica la relación de productos a suministrar, las prescripciones técnicas de los mismos y aquellos productos de los que se requiere muestra.

Suministro de Ultramarinos/Coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el hospital de FREMAP sito en Vigo (Pontevedra).			
COLONIALES			
Referencia	Producto y formato	Categoría	¿Se requieren muestras?
1	AJO MOLD.BARRACA O EQUIVALENTE BOTE 810G C/1	PRIMERA	
2	ALMENDRA SALADA BORGES O EQUIVALENTE 10/1KG	PRIMERA	
3	ALMENDRA MOLID.VAHINE O EQUIVALENTE BOL10/100G	PRIMERA	
4	ANIS ESTRELLADO IML MAR ESPECIAS O EQUIVALENTE 8/40G	PRIMERA	
5	AZAFRÁN MOLIDO POTE O EQUIVALENTE 50U C/12	PRIMERA	SI
6	AZUCAR BLANCO AZUCARERA O EQUIVALENTE PAQUETE 10/1K	PRIMERA	
7	AZUCAR BLANCO 1000 SOBRES GPV O EQUIVALENTE 8GR.C/1	PRIMERA	
8	AZUC.GLACÉ SEDA AZUCARERA O EQUIVALENTE 8/500G	PRIMERA	
9	AZ MORENO AZUCARERA O EQUIVALENTE 12/800G	PRIMERA	
10	BICARBONATO EROSKI O EQUIVALENTE 20/200GR	PRIMERA	
11	COLA CAO O EQUIVALENTE EST.50 SOBRES 18GR C/10	PRIMERA	
12	CACAO 0%AZÚCARES S/G VALOR O EQUIVALENTE 200 C/12	PRIMERA	
13	CAFE MOLIDO MZ.SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 12/250G	PRIMERA	SI
14	CAFE MOLIDO NATURAL SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 12/250G	PRIMERA	SI

15	CAFE SOLB.DESCAFEIN.CL.2G 2X50UND C/10	PRIMERA	
16	CAFÉ GRANO NAT. SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 12/1K	PRIMERA	
17	CALDO CARNE KNORR O EQUIVALENTE 24 PAST.C/20	PRIMERA	
18	CALDO PESCADO KNORR O EQUIVALENTE 12P C/18	PRIMERA	
19	CALDO POLLO AVECREM O EQUIVALENTE 24P.240GR C/24	PRIMERA	
20	CANELA RAMA BARRACA O EQUIVALENTE BOTE 12/220G	PRIMERA	
21	SAZONADOR CANELA MOL.CONSTANCIA O EQUIVALENTE 710G C/1	PRIMERA	
22	CARAMELOS SUGUS O EQUIVALENTE BOLSA 8/1KG	PRIMERA	
23	CARAMELOS SURT.FRUTAS PATITO FEO O EQUIVALENTE 8/1K	PRIMERA	
24	PMTA.CAYENA MOLIDA DUCROS O EQUIVALENTE 6/38G	PRIMERA	
25	CHOCO NEGRO POSTRE EROSKI O EQUIVALENTE 20/200G	PRIMERA	
26	CLAVOS ENTEROS DUCROS O EQUIVALENTE 6/23G.	PRIMERA	
27	COLORANTE ALIMENTAR.CONSTANCIA O EQUIVALENTE 910G C/1	PRIMERA	
28	COMINO ENTERO DUCROS O EQUIVALENTE 6/35GR	PRIMERA	
29	SAZONADOR COMINO MOL.CONSTANCIA O EQUIVALENTE 810G C/1	PRIMERA	
30	CONFITURA FRAMBUESA HEROO EQUIVALENTE 345G C/8	PRIMERA	
31	CURRY BARRACA O EQUIVALENTE BOTE 810GR C/1	PRIMERA	
32	EDULCORANTE PANERA SERVIHOST O EQUIVALENTE 250SOB.C/10	PRIMERA	
33	EDULCORANTE ESTEVIA TRUVIA O EQUIVALENTE 40G C/6	PRIMERA	
34	ENELDO FRASCO DUCROS O EQUIVALENTE 6/10G	PRIMERA	
35	GELATINA DE FRESA EROSKI O EQUIVALENTE 170G C/12	PRIMERA	
36	KETCHUP SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 12ML 200BL C/1	PRIMERA	
37	MAYONESA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 14ML 200BL C/1	PRIMERA	
38	MANZANILLA HORNIMANS O EQUIVALENTE 100SB. C/6	PRIMERA	
39	DULCE MEMBRILLO SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 20/400GR	PRIMERA	
40	MERMELADA FRESA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 48X20G	PRIMERA	
41	MIEL DE FLORES HELIOS O EQUIVALENTE 10X25 G C/8	PRIMERA	
42	MONODOSIS MOSTAZA HEINZ O EQUIVALENTE 11G 200U C/1	PRIMERA	
43	NUEZ EN GRANO BOLSA QUIVALSA O EQUIVALENTE 8/500GR	PRIMERA	
44	SAZONADOR NUEZ MOSCADA BARRACA O EQUIVALENTE 810GR.C/1	PRIMERA	
45	OREGANO HJA.BARRACA O EQUIVALENTE BOTE 12/200G	PRIMERA	
46	OREGANO DUCROS O EQUIVALENTE 6/80GR	PRIMERA	
47	PIMENT-DUL-D.O.VERA EL REY O EQUIVALENTE 750G C/10	PRIMERA	
48	PIMENT.PIC.D.O.VERA EL REY O EQUIVALENTE 750G C/10	PRIMERA	
49	SAZONADOR PMTA.BCA. BARRACA O EQUIVALENTE BOT.810G C/1	PRIMERA	
50	PIMIENTA NEGRA ENTERA DUCROS O EQUIVALENTE 6/48GR	PRIMERA	
51	SAZONADOR PMTA NEGRA BARRACA O EQUIVALENTE 750GR C/1	PRIMERA	
52	PIÑONES CAJA DUCROS O EQUIVALENTE 14/40 GR	PRIMERA	
53	POLEOMENTA HORNIMANS O EQUIVALENTE 100SB C/6	PRIMERA	
54	SAL DE AJO DUCROS O EQUIVALENTE 6/70G	PRIMERA	
55	SAL DE MAR MALDON O EQUIVALENTE 12/125GR	PRIMERA	
56	SAL FINA ROCA VACUUM O EQUIVALENTE 12/1 KG	PRIMERA	
57	SAL MARINA GRUESA BALLENA O EQUIVALENTE 12/1KG	PRIMERA	
58	SAL MONODOSIS 1000UN SERV. C/6	PRIMERA	
59	SALSA WORCESTER.LEA&PERRINS O EQUIVALENTE 12/150ML.	PRIMERA	

60	SALSA DE SOJA KIKOMAN O EQUIVALENTE 6/1L	PRIMERA	
61	SIROPE CHOCOLATE SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 6/1,2K	PRIMERA	
62	TE HORNIMANS O EQUIVALENTE 100 SOBRES C/6	PRIMERA	
63	TILA HORNIMANS O EQUIVALENTE 100SB. C/6	PRIMERA	
64	TOMILLO DUCROS O EQUIVALENTE 6/11GR	PRIMERA	
65	TORTILLA MEXIFOODS O EQUIVALENTE 320G. C/12	PRIMERA	

CONSERVAS

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
66	ACEIT.NEGRA S/H LATA 240/260 3/2K	PRIMERA	
67	ACEIT.RELL.ANCHOA S/H 240/260 3/2K	PRIMERA	SI
68	ACEITU.GAL.C/H 240/260 SERVIH. O EQUIVALENTE 3,5KG C/4	PRIMERA	
69	ALCACHOFAS GUTARRA O EQUIVALENTE FCO.6/400GR	PRIMERA	
70	ALCAPARRAS EROSKI O EQUIVALENTE FCO.12/60GR	PRIMERA	
71	ATUN CL.AC.OLIVA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 3X80 C/30	PRIMERA	SI
72	BONITO AC.OLIVA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 25/111G	PRIMERA	
73	F.CABALLA SUR OLIVA UBAGO O EQUIVALENTE 30/115GR	PRIMERA	
74	CEREZA ROJ.ALMB.CELORRIO O EQUIVALENTE 12/840G	PRIMERA	
75	CHAMPIÑON ENTERO CIDACOS O EQUIVALENTE LT.24/180 GR	PRIMERA	
76	CHAMPIÑON LAMINADO CIDACOS O EQUIVALENTE LAT.24/85GR	PRIMERA	
77	ESPARR.B.SERVIHOST. O EQUIVALENTE 9-12FCO 24/350G	PRIMERA	
78	ESPARRAG VERD 300G SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE C/12	PRIMERA	
79	GUISANTES FINOS SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 3/2650 GR	PRIMERA	
80	COCTEL ALM.5F(N)SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 6/3K	PRIMERA	
81	MAIZ DULCE BONDUELLE O EQUIVALENTE LATA 12/285GR	PRIMERA	
82	MEJILLON ESCAB.13/18 RIBEIRA O EQUIVALENTE 25/111GR	PRIMERA	SI
83	MELOCOTON EXT.ALM.6-8 SERVIH. O EQUIVALENTE 12/825GR	PRIMERA	
84	PEPINILLOS 150/300 GALON O EQUIVALENTE SH PET 2/2K	PRIMERA	
85	PIM.PIQ.ENT 80/100 BAIGORRI O EQUIVALENTE 6/3KG	EXTRA	
86	PIM. MORRON MARTINEZ O EQUIVALENTE LATA 12/250G	EXTRA	
87	PIÑA ALMIBAR SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 12/1KG	PRIMERA	
88	PIÑA JUGO SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE F.A.12/1KG	PRIMERA	
89	REMOLACHA RALL.FCO.CELORIO O EQUIVALENTE 12/660GR	PRIMERA	SI
90	SARDINILLA AC.OL.CHURRUSQUIÑA O EQUIVALENTE 24/270G	PRIMERA	SI
91	TOMATE ENT.EROSKI O EQUIVALENTE LATA 12/480GR	PRIMERA	
92	TOMATE FRITO SOLIS O EQUIVALENTE FRASCO 12/725GR	PRIMERA	
93	TOMATE TRITURAD.EXT SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 3/4K	PRIMERA	
94	ZANAHORIA RALL.BONDUELLE O EQUIVALENTE FCO.6/580GR	PRIMERA	
95	ZANAHO DADOS CELORRIO O EQUIVALENTE 1,5K C/6	PRIMERA	

PATÉS

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
------------	----------	-----------	-------------------------

96	PATE FINAS HIERBAS GEMI O EQUIVALENTE 2TARR.C/2KG Composición hígado de pato y cerdo, carne de cerdo, grasa de cerdo, zanahoria, pimiento rojo, vino, especies autorizadas y aditivos; tarrina de plástico o cerámica	PRIMERA	
97	PATE PIMIENTA ALMIREZ O EQUIVALENTE 4PZ.C/4KG Composición hígado de pato y cerdo, carne de cerdo, pimienta negra, vino, especies autorizadas y aditivos; tarrina de plástico o cerámica.	PRIMERA	
98	PATE SALMON GEMI O EQUIVALENTE 2TARR.C/2KG Composición Salmón, carne gras de cerdo, merluza, especies autorizadas y aditivos; tarrina de plástico o cerámica	PRIMERA	SI

PASTAS Y ARROCES

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
99	ARROZ REDONDO 3/5KG	PRIMERA	SI
100	ARROZ BASMATI 1 KG	PRIMERA	SI
101	ARROZ BOMBA 1 KG+20% C/12	PRIMERA	
102	SPAGUETTI ROMERO O EQUIVALENTE 5KG C/1	PRIMERA	
103	HELICES 3 SAB. ROMERO O EQUIVALENTE 5 KG C/1	PRIMERA	
104	FIDEUA ROMERO O EQUIVALENTE 5 KG C/1	PRIMERA	
105	FIDEO ENTREFINO ROMERO O EQUIVALENTE 5 KG C/1	PRIMERA	
106	FIDEO CABELLO ROMERO O EQUIVALENTE 5KG C/1	PRIMERA	
107	MAIZENA O EQUIVALENTE 2,5 KG. C/4	PRIMERA	
108	HARINA REPOSTERIA SANTA RITA O EQUIVALENTE 5KG C/1	PRIMERA	
109	LASAÑA GASTRON. KNORR O EQUIVALENTE 5KG. C/1	PRIMERA	SI
110	PAJARITAS VEGETALES GALLO O EQUIVALENTE 3K C/1	PRIMERA	
111	PLUMAS SIN GLUTEN GALLO O EQUIVALENTE 450G C/10	PRIMERA	

ACEITES

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
112	AC.OL.VIRGEN SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 3/5L	EXTRA	
113	ACEITE OLIVA SUAVE SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 3/3 L	PRIMERA	
114	AC.OL.VIRG.EXT PET IRRE SERVIHOS O EQUIVALENTE 12/25CL	EXTRA	
115	ACEITE GIRASOL SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 3/5 LT	PRIMERA	
116	EXPO.AC-VIN-SAL VALDEZARZA O EQUIVALENTE 40U C/4	PRIMERA	

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ZUMOS

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
117	AGUA MIN.SERVIHOST. O EQUIVALENTE PET 35/0,5L	PRIMERA	
118	AGUA FONTECELTA O EQUIVALENTE GARRAFA 2/5 LT.	PRIMERA	
119	AQUARIUSO EQUIVALENTE LIMON LATA 24/330ML	EXTRA	
120	ESTRELLA GALICIA O EQUIVALENTE 0,0º 6X25CL C/4	EXTRA	
121	COCACOLA O EQUIVALENTE NORMAL LATA 24/330ML	EXTRA	
122	COCACOLA O EQUIVALENTE LIGHT LATA 24/330ML	EXTRA	
123	COCA COLA O EQUIVALENTE ZERO LATA 24/33CL	EXTRA	
124	FANTA O EQUIVALENTE NARANJA LATA 24/330ML	EXTRA	

125	NESTEA O EQUIVALENTE LIMON LATA 24/330ML	EXTRA	
126	TRINA O EQUIVALENTE LIMON S/G LATA 24/330ML	EXTRA	
127	TONICA SCHWEPPES O EQUIVALENTE LATA 24/33CL	EXTRA	
128	ZUMO MELOC-UVA SABROSOL O EQUIVALENTE 12/1L	EXTRA	SI
129	ZUMO PIÑA-UVA SABROSOL O EQUIVALENTE 3X200ML C/8	EXTRA	

BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
130	ANIS DULCE MONO O EQUIVALENTE 6/70CL	PRIMERA	
131	BRANDY DECANO O EQUIVALENTE 6/70CL	PRIMERA	
132	CAVA LAR DE PLATA BRUT NATURE O EQUIVALENTE LTN C/6	EXTRA	
133	CERV.ESTRELLA GAL. O EQUIVALENTE BOT.P-6/33CL C/4	PRIMERA	
134	LICOR CAFÉ D.O.GAL ANCORA SILLEIR O EQUIVALENTE 6/0,7L	PRIMERA	
135	COINTREAU O EQUIVALENTE 6/70CL	PRIMERA	
136	VIN.B.MODENA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 4/500ML	PRIMERA	
137	ALBAR. R.B. ANCORA DE SILLEIRO O EQUIVALENTE 6/75 CL	PRIMERA	
138	VINO BRIK BLANCO DON JUSTO O EQUIVALENTE 12/1L	PRIMERA	
139	FINO TIO PEPE O EQUIVALENTE 6/75CL	PRIMERA	
140	V.RIOJA RAMON BILBAO CR. O EQUIVALENTE 16 TTO.75CL.C/6	PRIMERA	
141	VINO BRIK TTO DON JUSTO O EQUIVALENTE 12/1L	PRIMERA	

LEGUMBRES

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
142	ALUBIA BLANCA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 20/1KG	EXTRA	SI
143	GARBANZO MEJ SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 20/1KG	EXTRA	
144	LENTEJA CASTELLANA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 20/1KG	EXTRA	
145	LENTEJA PARDINA SERVIHOSTEL O EQUIVALENTE 20/1KG	EXTRA	

PRODUCTOS PREPARADOS Y CONGELADOS

Referencia	Producto	Categoría	¿Se requieren muestras?
146	BOLSA MENESTRA CONGELADA	PRIMERA	SI
147	BOLSA GUISANTES CONGELADOS	PRIMERA	
148	SOPA POLLO FIDEOS MAGGI O EQUIVALENTE C/18SOBRES	PRIMERA	