



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA, Y MATERIAL DE LIMPIEZA, PARA LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato será la adquisición de productos que se describen en la letra A del Cuadro resumen de características que acompaña como anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, aprobado por el órgano de contratación, con la finalidad de satisfacer las necesidades especificadas en el expediente de suministro, cuyo número de identificación figura en el referido Cuadro.

2. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.-

Suministros de Víveres.-

2.1. La empresa adjudicataria deberá adecuar la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas por el Centro de Educación Infantil (en adelante CEI), teniendo que estar a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español.

2.2.-La selección de los víveres se realizará mediante presentación de muestras y /o características técnicas de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección del CEI. En el caso de que un producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, este podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el informe técnico favorable de la persona designada por la Dirección del CEI.

2.3. La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizada por el CEI en cada momento, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús.

Se acompañará relación de menús y su programación a título indicativo reservándose el CEI la capacidad para introducir modificaciones.



2.4 Se deberá cumplir exhaustivamente el calendario de la programación establecido para el Aprovechamiento tanto de productos frescos como envasados, evitando la quiebra de horarios de preparación establecidos en cocina.

2.5. Se suministrará la cantidad de materias primas necesarias para cubrir las necesidades reales diarias.

2.6. El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección del CEI o persona en quien delegue.

Suministros de Menaje de Cocina.-

Una vez iniciada la prestación del servicio correspondiente al adjudicatario, se procederá a la ejecución del plan de renovación de material de menaje de cocina, conforme a la planificación y características establecidas en el Presente Pliego.

De la misma forma que en el caso del suministro de víveres, si por razones de imposibilidad de suministrar lo recogido en el presente pliego se debiera proceder a suministrar otro distinto, este deberá haber sido autorizado por la persona designada por la Dirección del CEI.

Todo el menaje de cocina suministrado deberá contar con su correspondiente marcado CE, y tener las correspondientes autorizaciones para ser utilizados en la prestación para la que son utilizados.

Suministros de Productos de Limpieza.-

Los productos relacionados en anexo I, y cualquier otra consecuencia de la adjudicación de presente procedimiento, deberán ser suministrados en los lugares que a tal efecto se establezcan por el CEI, y cuyas características y especificaciones serán las establecidas en el presente Pliego.

De la misma forma si en algún momento de la ejecución del contrato un producto que figurase en la propuesta del adjudicatario tuviese que ser sustituido por otro diferente, este deberá tener el informe positivo de la persona que la Dirección del CEI haya designado al efecto.



3. SUMINISTRO DE VÍVERES

3.1.- Descripción del suministro

3.1.1.- El adjudicatario se responsabilizará de la gestión de aprovisionamiento, su distribución, control de caducidades y puesta a disposición del CEI de los productos objeto de este procedimiento, así como de la conservación de los víveres necesarios para la preparación y elaboración de cada una de las ingestas de la cadena de producción y que le sean solicitados por los responsables de cocina. El adjudicatario es el único responsable de estos productos hasta que estos sean entregados al responsable designado por el CEI y estos hayan recibido su aprobación.

3.1.2.- El CEI mantendrá las relaciones de suministros directa y exclusivamente con la persona responsable del servicio designada por el adjudicatario.

3.1.3.- La entrega de los alimentos se realizará en los lugares y en horarios determinados por la Dirección del CEI. La recepción de víveres será en horario de 7,30 a 11,30 horas de lunes a viernes.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR.-

4.1.- La empresa adjudicataria deberá aportar para la licitación, relación completa de los Productos y las Marcas que suministrará, y previo al inicio del servicio la entregará, acompañadas de las fichas técnicas individuales para cada una de ellas. El adjudicatario deberá tener aprobados dos proveedores por cada producto, proveedores que deberán ser comunicados al CEI, previo al inicio de la prestación del objeto del presente contrato. Cualquier variación posterior en la configuración de los proveedores, deberá ser trasladada a la Administración.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el CEI en todo momento podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia Empresa adjudicataria y a sus proveedores que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto de la mencionada relación para comprobar que cumple lo legalmente establecido y lo especificado en la propuesta de productos licitados.

La Empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezca el Servicio de Hostelería del CEI. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa del CEI; para ello, cuando el



adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición del CEI una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo si así se le requiere.

El CEI, a través de su Responsable, se reserva el derecho a sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del CEI por otro en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que se consideren convenientes. La sustitución de un producto no supondrá, por parte del adjudicatario reclamación alguna de incremento sobre el precio ofertado.

4.2.- El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades "extra" o "primera" y en su defecto según la calidad establecida por el CEI. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad y mantendrá unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de los menús. Se podrá solicitar en cualquier momento por el Servicio de Hostelería del CEI, que se mantenga un stock mínimo de carnes frescas envasadas al vacío, así como el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código alimentario español, al Reglamento Técnico-Sanitario y normas de Calidad para cada grupo alimentario y a la normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

4.3.- El Menú

4.3.1- El CEI dispone de un total de 5 Menús de composición variable.

Cuando el CEI desee realizar pruebas sobre variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por el CEI.

4.3.2.- El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de Menú que el CEI decida implantar, así como aquellos Menús especiales que determine servir en festividades señaladas. El Menú especial, será establecido por el CEI y consensuado con el adjudicatario.



4.3.3.- Las fichas técnicas serán revisadas periódicamente y modificadas sí fuese necesario siguiendo el criterio del CEI.

4.3.4.- Dada la dificultad para establecer las necesidades de determinados ingredientes y condimentos (especias, sal, pan rallado, ajos, cebolla, perejil, huesos, carcasas de pollo, etc.), en este Pliego se especifica una cantidad aproximada; esto ha de ser tenido en cuenta por el adjudicatario, pues en ningún caso podrá facturarse el excedente de estos productos, aunque sí se deberá ajustar la cantidad de los ingredientes para el caldo al número de niños, solicitados por el Servicio de Hostelería.

4.3.5.- Las dietas trituradas (túrmix), podrán incluir purés industrializados, que el adjudicatario adquirirá de acuerdo a las características indicadas por Hostelería del CEI, quedando su coste incluido en el precio de adjudicación.

4.3.6.- EL CEI podrá comprobar que la calidad, cantidad y adecuación nutricional de los productos suministrados es correcta.

4.4.-Peticiónes extras

4.4.1.- La relación de extras podrán versar sobre productos que se detallan en el ANEXO I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, correspondiendo con los productos que el CEI consume habitualmente, Debiéndose indicar por parte del licitador el precio máximo unitario.

4.4.2.- A tal efecto, cada oferta económica deberá incluir los precios ofertados de los productos y unidad de medida, así como la marca en el producto que corresponda como posibles extras.

4.4.3.- A efectos de facturación se entiende que la lista de productos es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá cobrar ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista salvo que la petición del alimento extra no incluido en la lista, sea solicitado a través del CEI y debidamente autorizado.

5. PLANIFICACIÓN DE LOS SUMINISTROS.-

5.- PROVISIÓN, TRANSPORTE Y ENVASADO

5.1.- Provisión de productos

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente sean necesarios en los almacenes y cámaras de la cocina del Centro. Deberán entregarlos a las personas de cocina encargadas de preparar y elaborar los menús en las cantidades adecuadas en función del número de menús diarios. Previsiblemente los productos



percederos se pedirán con periodicidad semanal, siendo acordada su provisión y frecuencia entre el suministrador y el responsable del CEI. Si hubiese modificación en la entrega y suministro, esta deberá ser comunicada con una antelación mínima que permita al CEI adoptar las decisiones pertinentes. El resto de productos según se acuerde con el CEI, aspecto este que puede ser objeto de Negociación.

5.2.- Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos. Deberá garantizarse, asimismo, que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones en que se realice el transporte debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

5.3.- Envasado

5.3.1.- El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carne y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable, no tóxico, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario.

5.3.2.- Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente. Los alimentos congelados se suministrarán a una temperatura inferior a -18°C . al objeto de seguir la cadena de temperaturas correspondiente en el proceso de descongelación.

6. CONTROL E INSPECCION

6.1.-La Dirección del CEI designará ante el adjudicatario al Jefe de Hostelería o a aquel que considere conveniente, como responsable de las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento del servicio.

El adjudicatario estará obligado a facilitar al responsable cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen. Entre estas se incluirán:

- el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar.
- el rechazo de partidas de víveres ya almacenados
- el rechazo de partidas de alimentos en preparación.
- el rechazo de alimentos ya elaborados
- el veto a proveedores cuya actuación no haya sido satisfactoria a criterio del CEI.



6.2.- El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal responsable designado por el CEI y la Empresa. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

6.3.- El adjudicatario deberá entregar al responsable de la Cocina del CEI un parte diario con las entregas de víveres a cocina, así como de posibles incidencias ocurridas durante la jornada, y cuyo contenido y modelo podrá ser elaborado por el CEI.

6.4.- Los Órganos de Inspección correspondientes podrán comprobar e inspeccionar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del CEI en referencia a recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, así como cumplimiento de Sistema ARICPC (Análisis de Riesgos, identificación y control de Puntos Críticos).

7. RECURSOS HUMANOS

7.1.- La Empresa adjudicataria aportará el personal necesario para atender el aprovisionamiento y administración en el correcto desarrollo del Servicio de Suministro de Víveres al CEI.

Se deberá presentar organigrama y horarios previstos.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo.

7.2.- La Empresa adjudicataria designará una persona que actuará como representante de la misma en el CEI.

7.3.- El personal del adjudicatario debe ir permanentemente provisto, dentro del recinto del CEI, de una placa identificativa fácilmente legible con el nombre completo, categoría y nombre de la empresa. Asimismo, deberá estar debidamente uniformado, durante todo el tiempo que permanezca en el Centro.

7.4.- El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, o cualquier otro material que este necesite para la ejecución del servicio, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio global de la oferta que presente.

7.5.- Cuando a juicio de la Dirección del CEI, alguna de las personas a su cargo, mantenga un comportamiento inadecuado podrá exigir a la empresa, su sustitución o bien que lo aparte temporalmente de sus tareas en el Centro, sin que el CEI tenga que asumir ninguna obligación jurídica o de otro tipo.



8. CRITERIOS DE VALORACIÓN.-

La adjudicación del procedimiento se realizará de acuerdo a los siguientes criterios de valoración. Se establecen sobre 100 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

CRITERIOS CUYA PONDERACIÓN O VALORACIÓN DEPENDAN DE UN JUICIO DE VALOR

20 Puntos

- Mejoras en calidades mínimas exigidas en Pliego, tanto en categoría y calidad como en las características expuestas en el Anexo II del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE

80 Puntos

- Precio. **40 Puntos**
- Plazo de entrega posterior a la solicitud de Menaje. **10 Puntos**
 - 20 días 0 Puntos
 - 15 días 5 Puntos
 - 10 días 10 Puntos
- Cursos de formación continua para el personal de cocina.(Horas por trabajador) **5 Puntos**
 - 10 horas anuales 1 Punto
 - 20 horas anuales 2 Puntos
- Servicio de veterinario- farmacéutico a cargo del adjudicatario: **5 Puntos**

Al objeto del cumplimiento de la normativa vigente en materia de Salud Pública, el Adjudicatario se compromete a asumir los gastos derivados de las actuaciones de Veterinario y/o Farmacéutico de la Administración regional.
- Compromiso de hacerse cargo tanto del mantenimiento y arreglo de la maquinaria que se relaciona a continuación, a lo largo de la ejecución del contrato. Este servicio incluirá el aviso y envío del personal técnico necesario para la reparación. **5 Puntos**
 - Cámaras, lavavajillas, Túrmix, pelador de patatas y cortafiambres.



- Préstamo de maquinaria durante la ejecución del contrato. **5 Puntos**
Durante la ejecución del contrato (de inicio a fin), el adjudicatario se compromete a suministrar en régimen de préstamo, la maquinaria que a continuación se relaciona.
 - Horno industrial con función de vapor.
 - Plancha.

- Servicio de dietética-nutrición. **5 Puntos**
 - Se valorará la puesta a disposición del CEI, sin coste para el mismo, de un servicio de Dietética y nutrición que analice y proponga la modificación de los menús que en la actualidad presenta el CEI. La puesta a disposición otorgará los 5 puntos. El resto no computará en la asignación puntual.

- Bolsa de renovación. **5 Puntos**
 - Se valorará la puesta a disposición del CEI de una cantidad, denominada bolsa de Renovación, cuyos valores tendrán un rango de entre 500 € y 800 € a lo largo de la ejecución del contrato, y cuya graduación será la siguiente:

▪ 500 €	1 punto.
▪ 600 €	2 puntos.
▪ 700 €	3 puntos.
▪ 800 €	5 puntos.

Se considerará que una oferta se encuentra incurso en condición de ser considerada anormal o desproporcionada, conforme a lo establecido en el Art. 152 RDL TRLCSP, si esta presenta un porcentaje de disminución porcentual del 15 % sobre la baja media de las ofertas presentadas para el suministro objeto del presente procedimiento.



9. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.-

9.1.- El presupuesto máximo de licitación será de **47.933,88 € (Cuarenta y siete mil novecientos treinta y tres euros con ochenta y ocho céntimos)**, que incrementados con el tipo de IVA aplicable a este tipo de suministros (21%), supone un importe máximo total de **10.066,11 € anuales** (diez mil sesenta y seis euros con once céntimos), IVA incluido, así como cualquier gasto o tributo que pudiera derivarse.

El gasto se contraerá con cargo a la partida presupuestaria 221.05 (Suministros. Alimentación), y mediante tramitación ordinaria.

Este importe máximo se entenderá como cuantía máxima de suministro, lo cual no implica que se tenga obligatoriamente que abonar la cifra indicada si no se completa la misma por los pedidos realizados a lo largo del plazo de ejecución del contrato.

9.2.- Conforme a lo establecido en el Art. 88.1 del TRLCSP, el valor estimado del contrato asciende a **47.933,88 € (Cuarenta y siete mil novecientos treinta y tres euros con ochenta y ocho céntimos)**.

10. DURACIÓN DEL CONTRATO.-

El contrato tendrá una duración de **DOS AÑOS, sin posibilidad de prórroga**. Finalizado el plazo de ejecución, al objeto de garantizar la continuidad de prestación del servicio por parte del CEI, el adjudicatario se compromete a continuar con el suministro de los productos objeto del presente procedimiento, una vez producida la adjudicación definitiva del nuevo procedimiento, y en tanto en cuanto el nuevo adjudicatario se haga cargo de la prestación completa del objeto.

Este período de transición será abonado exclusivamente a aquel que preste efectivamente el suministro.

11. REPRESENTANTES.-

Se designa como coordinador de las relaciones que con motivo del desarrollo del objeto del suministro que necesariamente se tienen que establecer entre el Excmo. Ayuntamiento de Mérida y el adjudicatario a un Técnico del Ayuntamiento.



12. INSPECCIÓN Y CONTROL.-

El control de calidad, a través de su representante, llevará a cabo el control e inspección necesarios para asegurar el cumplimiento de las condiciones contractuales.

El adjudicatario estará obligado a la corrección inmediata de los defectos o irregularidades que se detecten en esas inspecciones.

En Mérida a 9 de Diciembre de 2015

El Asesor Económico Financiero

César Santos Hidalgo.



ANEXO I (Consumos Anuales Estimados)

VÍVERES.

Congelados.

Zanahoria baby	100 kg
Judías verdes	150 kg
Albóndigas	30 kg
Croquetas	78 kg
Palitos merluza	28 kg
Gambas peladas	24 kg
Colas rape	59 kg
Merluza	197 kg
Calamares	29 kg
Nuggets pollo	8 kg
Mini empanadillas	10 kg
Helados tarrina	120 Ud.

Carnes.

Pollo	233.5 kg
Cerdo guisar	43.2 kg
Ternera	47.5 kg
Jamón	7.5 kg
Panceta cerdo	26 kg
Huesos espinazo	47.5kg
Tocino añejo	15.5 kg
Magro cocido	7.7 kg

Fresco.

Ajos	15 kg
Cebollas	68 kg
Patatas	1640 kg
Calabacín	228 kg



Calabaza	74.5 kg
Puerro	218 kg
Tomates	96 kg
Zanahoria	205 kg
Peras	55 kg
Naranjas	49 kg
Manzana	26 kg
Plátano	61 kg
Pimiento rojo	49 kg
Sandia	45 kg

Lácteos.

Yogur natural pack 4	2140 Ud.
Natillas pack 4	374 Ud.
Mi 1º danone pack 4	126 Ud.
Leche	1116 L
Huevo liquido	126 L
Mantequilla	29.5 kg
Queso lonchas	4pack x 48l

Seco.

Garbanzos	50 kg
Lentejas	52 kg
Arroz	68 kg
Fideos	14 kg
Macarrones	40 kg
Atún	25 k
Colorante alimentario.	2 kg
Pimentón	1 kg
Orégano	1 kg
Pimienta negra	1kg
Sal	32 kg



Harina	5 kg
Vinagre	12 L
Vino blanco	24 L
Cola cao	35 kg
Azúcar	13 kg
Galletas	100 kg
Aceite oliva	120 L
Aceite girasol	125 L
Tomate frito	126 kg
Tomate triturado	191 kg
Pate	20 kg
Patatas fritas	6x500gr
Fanta naranja	12 L
Fanta limón	12 L
salchichas	5x200uni

Cereales y leche en polvo.

8 cereales m.	72 x 600 gr
Multicereales	18 x 600 gr
Cereales sin gluten	24 x 600 gr
Papilla de arroz	18 x 600 gr
Leche nidina1	30 x 800 gr
Leche nidina2	42 x 800 gr

Pan.

Barras	1069 Ud.
Pan de molde	94 Ud.
Pan rallado	1 kg

Gas propano.

Bombonas 35kg	18 Ud.

**LIMPIEZA: PRODUCTOS Y RECAMBIOS.**

Lejía	80 L
Amoniaco	15L
Lavavajillas mano	102L
Desengrasante	
Abrillantador maquina	60L
Detergente maquina	50L
Estropajo verde	
Estropajo salva uñas	20 Ud.
Estropajo aluminio	18 Ud.
Guantes goma	
Guantes vinilo	
Repuestos cepillo	3 Ud.
Repuestos fregona	6 Ud.
Mango cepillo	2 Ud.
Bayeta amarilla	2 rollos
Bayeta azul	24 Ud.
Papel aluminio	7 Ud.
Papel film plástico	8 Ud.
Bobina papel grande	14 Ud.
Bobina papel pequeño	24 Ud.
Servilletas papel	4 cajas x 6.24 millares
Bolsa basura pequeña	
Bolsa basura grande	25 rollos
Friega suelos	10L
Desinfectante	
Bolsa camiseta	600 Ud.
Bolsa muestras	800 Ud.



UNIFORMES PERSONAL.

Cocinero: Chaquetilla.
Pantalón.
Mandil francés.
Gorro.
Ayudante: Chaquetilla.
Pantalón.
Gorro.
Mandil 2

MENAJE DE COCINA.

Utensilios de cocina: acero inoxidable	<u>Ø x A</u>
✓ Olla recta alta con tapa de	30 x 30
✓ Olla recta baja con tapa de	32 x 20
✓ Cacerolas con tapa de:	50 x 25
	40 x 20
✓ Cazos de:	26 x 16
	28 x 17
✓ Cazos cónicos:	18 x 12 2 L
✓ Rustideras inox. Asa fijo : rectangular	45 x 32
	50 x 35
✓ Juego de sartenes antiadherentes	
✓ Grill con mango antiadherente (Carmela)	
✓ Peroles esmaltados de :	35 cm
	40 cm
✓ Chinos con mango de :	18 cm
	20 cm
✓ Cacillos de:	12 cm
	14 cm



- ✓ Espumaderas de: 12 cm
- ✓ Espátulas para plancha y abridor de latas.
- ✓ Tablas de corte de 50 x 30 roja, azul y blanca.
- ✓ Pasapurés de 25 cm
- ✓ Escurridera con base de 40 cm
- ✓ Biberones de cocina
- ✓ Juego de contenedores herméticos (polipropileno)
- ✓ Fuentes ovaladas de servicio.

Menaje de cocina (En cuantía suficiente para la prestación del servicio)

Platos: Llanos
Postre
Hondos

Vasos: Cristal
Plástico irrompible para niños.
Jarras de plástico.

Cubertería: Cuchillos
Tenedores
Cucharas junior.
Cucharillas de postre.

Plazo máximo de entrega 20 días después de ser solicitado por el CEI.

Otros.

Libros de control.



ANEXO II

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

GRUPO I. CARNES FRESCAS Y HUEVOS

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Carcasas de pollo		Limpias de grasa y vísceras
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340gr unidad. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.



5	Escalopines de ternera	Primera	Unidad de 60gr. Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de Nervio.
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de $\pm 125g$. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de $\pm 125g$. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125g$. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
9	Fiambre de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos suelos, piel y grasa. Sin Sal. Sin gluten ni lactosa
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas Desprovistos de plumas de huesos y cañamones. Peso de 2 a 3 Kg.
11	Pollo entero	Primera	Limpio de vísceras y sin cabeza. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel



			desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal/con sal Sin gluten ni lactosa
13	Jamón Serrano Curado Sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 7 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío
14	Lacón Fresco Procedentes de paletillas de cerdo frescos		
15	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De \pm 125g



GRUPO II. CARNES

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Babilla de ternera	Primera	Troceada Textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%
2	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios
3	Jamón de Cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos
4	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.
5	Morcillo de añejo	Primera	Procedente de cuartos traseros troceado.
6	Ragout, Añejo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%



7	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.
8	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración ±180gr. Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%

GRUPO III FRUTAS, VERDURAS Y FRUTOS SECOS

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceitunas Verdes y Negras. Sin hueso.		Garrafas de 5Kg.
2	Acelgas de penca	Primera	Beta vulgaris. Var. cicla
3	Ajetes	Extra	
4	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado
5	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm
6	Almendras Crudas y peladas		



7	Apio	Primera	
8	Berenjenas	Primera	Diámetro sup. a 5mm y/o de un peso de menos de 10gr al calibre mínimo
9	Calabacín	Primera	
10	Castañas Peladas		
11	Cebollas	Primera	
12	Cerezas Extra		Calibre mínimo 17mm
13	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas
14	Champiñón Fresco	Primera	
15	Escarola	Primera	
16	Fresas	Extra	
17	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm
18	Grelos	Primera	



19	Kiwis	Primera	
20	Laurel		
21	Lechugas	Primera	Iceberg.
23	Mandarina Clementina	Primera	Calibre 1-x (63-74mm)
24	Manzana	Primera	Golden, starky y reineta calibre 75-80
25	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm
26	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg.
27	Nabos	Extra	
28	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre Nº 4, mínimo 53mm.
29	Naranjas de Zumo	Primera	
30	Nectarinas	Extra	Calibre A
31	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.



32	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior
33	Pepinos	Primera	(I) Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180gr
34	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan
35	Perejil		
36	Pimientos verdes	Primera	
37	Pimientos rojos	Primera	
38	Piña Fresca	Primera	
39	Piñones Pelados		
40	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.
41	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total
42	Rabanitos	Primera	



43	Repollo	Primera	
44	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4Kg
45	Setas	Extra	
46	Tomates ensalada	Extra	
47	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad
48	Tomillo	Primera	
49	Uvas Blancas	Primera	
50	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas
51	Zanahorias	Primera	20-40cm

Todas las frutas en su punto óptimo de maduración

GRUPO IV. PESCADOS FRESCOS

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)
2	atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$)
3	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus)10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.
4	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.
5	Cangrejo de mar	Primera	Vivo
6	Caballa/ jurel	Primera	(escomber escombrus)+/- 20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$
7	chirlas		



8	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230g$
9	Sardinas	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada

GRUPO V. PESCADOS CONGELADOS

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$ (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$
2	Filete abadejo	extra	(Pollachus Pollachius) Peso +/- 150 gr- 20-25% glaseado. Filetes
3	Bacalo	Extra	(Gadus Morhua) Lomos en su punto de sal
4	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.
5	Cabezas de rape y mero		



6	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp)0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas
7	Calamar Nº4 (Loligo spp)Eviscerado y limpio		
8	Carne de mejillones Desconchado y limpio		
9	Cazón	Primera	Galeorhinus galeus) Fileteado sin piel. Peso ración +/- 150 gr
10	Colas de Rape	Primera	(Lophius ssp)+/-175 0% de glaseo. Carne blanca y jugosa
11	Chirlas	Primera	(Venus gallina)
12	Espinas de pescado		
13	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 gr.
14	Gamba arrocera Calibre nº 3 0% glaseado		
15	Gamba Pelada Gamba Pelada Calibre 70/90 20% de glaseo		
16	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.



17	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.
18	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp Sin piel ni espinas. Peso 130-160g.
19	Panga Primera Pieza de +/-150 gr. Sin piel ni cabeza		
20	Salmón	extra	Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/-180 gr

El gramaje será el obtenido una vez terminado el proceso de descongelación

GRUPO VI. CONGELADOS: VERDURAS, Y PRECOCINADOS

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla
2	Brócoli	Extra	
3	Coliflor	Extra	



4	Croquetas De Pollo.		
5	Ensaladilla vegetal	Extra	
6	Empanadillas De atún con tomate		
7	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.
8	Guisantes	Primera	
9	Judías Verdes	Extra	
10	Lasaña de carne	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración $\pm 150g$. Con Sal y Sin Sal
11	Maiz Primera En granos.		
12	Menestra de verduras	Extra	
13	Zanahoria	Extra	Cortada en dados
14	Zanahoria Baby	Extra	

GRUPO VII. LACTEOS, PAN Y BOLLERÍA



Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Arroz con leche		Tarrina. Peso $\pm 140g$
2	Cereales Integrales		
3	Flan de vainilla Tarrina. Peso $\pm 110g$		
4	Helados Copitas de ración peso $\pm 100ml$. Sabores Nata, fresa o vainilla.		
5	Leche desnatada UHT Brick de 1 litro.		
6	Leche semidesnatada		Pasteurizada en brick de 10 litros. UHT en Brick de 1 litro.
7	Leche de Soja Brick		de 1 litro
8	Magdalenas Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.		
9	Mantequilla Bloque de 1Kg.		
10	Margarina vegetal tarrinas 500 gr.		



11	Mazapan Extra Figuritas envasadas individualmente.		
12	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80g$
13	Mouse de Yogur Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa		
14	Nata en spray		
15	Natillas Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140g$		
16	Pan En barras.		
17	Pan Molde Paquetes de 1Kg. Rebanada peso 25g. Sin Lactosa		
18	Pan Molde Integral Rebanadas de 25g.		
19	Pan rallado		
20	Roscón de Reyes		
21	Queso de Burgos Sin Sal.		De 2kg aproximadamente. Envasados individualmente con un peso $\pm 70g$ también sin sal.



22	Queso Manchego Semicurado		
23	Queso Rallado		
24	Queso porciones Cajitas. M.G. Mínimo 45%.		
25	Queso Lonchas Para Sanwich. Envasado en lonchas individuales.		
26	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellin de sidra.
27	Leche en polvo de inicio y continuación.	Botes de 800 gr	Diferentes marcas
28	Nata líquida 35% materia grasa		Brik de 1 litro.
29	Yogur Tarrina: natural, sabores. Tarrina desnatados: natural, sabor edulcorado.		Peso Peso $\pm 120g$
30	Yogur Líquido Peso $\pm 180g$.		Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.

GRUPO VIII. PRODUCTOS APTOS PARA NIÑOS, SIN GLUTEN



Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Galletas Sin Gluten Ni Lactosa		
2	Pan sin gluten Sin Gluten Ni Lactosa		
3	Pastas Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguettis.		
4	Postres Lácteos de la casa comercial Danone. Arroz con leche, yogures, flan de huevo		
5	Turrone Marca comercial: La Bruja o El Lobo.		

GRUPO IX. PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Orden	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
-------	----------	-------------------	-----------------



1	Aceite de Oliva virgen Extra.		en garrafas de 5 litros
2	Aceite de girasol		en garrafas de 25 litros
3	Atún en conserva En aceite en vegetal.		Latas de 1 Kg
4	Arroz Extra Saco de 1 Kg.		Grano corto.
5	Arroz Vaporizado	Primera	Bolsas de 5 Kg. Grano Largo
6	Azafrán		
7	Azúcar	Primera Blanca.	Sobres de 10g con anagrama del Ayuntamiento.
8	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 Kg
9	Café soluble normal		Sobres de 2g
10	Café soluble		Sobres de 2g descafeinado
11	Cacao en polvo azucarado		
12	Canela En rama y Molida.		



13	Canelones Laminas		En paquetes de 10-12 laminas.
14	Cereales para bebes	Cajas de 600 gr	Diferentes Marcas comercial Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifruta, Multicereales, cereales sin gluten, papillas de arroz, etc.
15	Chocolate de cobertura	Bolsas de 1 kg	Negro, blanco, con leche.
16	Cava seco Botellas de 1 Litro.		
17	Champiñón en conserva Primera		Laminado. Latas de 2 Kg
18	Chocolate En forma de birutas.		
19	Clavo En grano. Bote de 1 Kg		
20	Colorante artificial Botes de 1 Kg		
21	Cominos en grano		
22	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de ± 20g



23	Edulcorante En polvo.		Composición: ciclamato o aspartamo.
24	Eneldo Fresco		
25	Espárragos Blancos Extra Enlatados.		Latas de \pm 2,5 Kg
26	Galletas tostadas Extra Tipo "María".		Cajas de 5 kg sin grasas, animales, sin huevo, aceites de coco y/o palma.
27	Garbanzos	Extra	Castellano
28	Gelatina		Neutra y de sabores variados.
29	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas
30	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 Kg
31	Jerez Dulce y Seco		
32	Judías Blancas	Extra	
33	Judías Pintas	Extra	
34	Judías Pochas	Extra	Botes de \pm 2,5 Kg



35	Lentejas	Extra	
36	Macedonia de Frutas en almíbar		Extra Latas de \pm 3 Kg
37	Manzanilla Infusiones de 1,3 g		
38	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de \pm 3 Kg. Mitades de peso mínimo de 55g
39	Mermelada	extra	Porciones de 20-25 gr s/azúcar para diabéticos Sabores variados
40	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.
41	Pan Tostado Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.		
42	Nuez moscada En polvo. Bote de 1 Kg		
43	Ñoras Secas	Primera	
44	Orégano		
45	Pastas Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideua, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguettis y tallarines.		Envases de \pm 5 –10 Kg



46	Pepinillos en vinagre	Segunda	
47	Pera en almíbar	Extra	Latas de \pm 3 Kg. Mitades de peso mínimo de 55g.
48	Pimentón dulce		Envase de 1Kg
49	Pimienta Blanca		Botes de 1 Kg
50	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de \pm 3Kg
51	Poleo Infusión de 1,3 g		
52	Puré de patata		En escamas. Sacos de 25 Kg
53	Sal fina lodada.		Sacos de 25 Kg
54	Sal fina		Sobres monodosis de 1g
55	Sirope de Caramelo		
56	Té Infusión de 1,3g		
57	Tila Infusión de 1,3g		



58	Tomate en conserva Primera Natural Triturado.		Latas de \pm 4 Kg
59	Vinagre de vino		En garrafas de \pm 5 litros
60	Vino Blanco		Brik de 1 litro
61	Vino Blanco seco		
62	Vino Oporto		
63	Vino tinto dulce		Tipo Pedro ximenez
64	Vino Tinto		Brik de 1 litro
65	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja
66	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja



ANEXO III

Menú para niños entre 6 meses y 18 meses.

	lunes	Martes	Miércoles	Jueves	viernes
Desayuno	Cereales: Sin gluten 4-6 mes. Multicereales 8 cereales con miel A partir de 6 mes Leche: Nidina 1 inicio. Nidina 2 continuaci. A partir de 1 año: Leche entera Galletas Cola cao.	Cereales: Sin gluten 4-6 mes. Multicereales 8 cereales con miel A partir de 6 mes: Leche: Nidina 1 inicio. Nidina 2 continuaci. A partir de 1 año: Leche entera Galletas Cola cao.	Cereales: Sin gluten 4-6 mes. Multicereales 8 cereales con miel A partir de 6 mes: Leche: Nidina 1 inicio. Nidina 2 continuaci. A partir de 1 año: Leche entera Galletas Cola cao.	Cereales: Sin gluten 4-6 mes. Multicereales 8 cereales con miel A partir de 6 mes: Leche: Nidina 1 inicio. Nidina 2 continuaci. A partir de 1 año: Leche entera Galletas Cola cao.	Cereales: Sin gluten 4-6 mes. Multicereales 8 cereales con miel A partir de 6 mes: Leche: Nidina 1 inicio. Nidina 2 continuaci. A partir de 1 año: Leche entera Galletas Cola cao.
Comida	Puré de verduras variadas con merluza. Mi 1 danone Yogurt natural	Ternera con puerro y verduras (legumbres). Mi 1 danone Yogurt natural	Patatas, zanahoria y verduritas con yema de huevo. Mi1 danone Yogurt natural	Rape con patatas y Verduras Mi 1 danone Yogurt natural	Pollo con arroz y verduras. Mi 1 danone Yogurt natural.

**Menús para niños de 1 a 3 años.****Menú nº 1**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.				
Comida	Crema de verduras variadas Merluza romana. Yogurt Pan	Cocido de garbanzos con carne. Croquetas de jamón. Fruta del tiempo Pan	Macarrones con atún y salsa de tomate. Tortilla francesa Yogurt Pan	Arroz a la marinera. Fruta del tiempo Pan	Estofado de ternera con patatas. Natillas Pan

Menú nº 2

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.				
Comida	Macarrones con atún y salsa de tomate. Tortilla de patatas Yogurt	Lentejas estofadas con carne y verdura. Palitos de merluza. Fruta del	Sopa de picadillo con jamón. Merluza en salsa Yogurt Pan	Sopa de verduras. Albóndigas a la jardinera. Fruta del tiempo Pan	Paella completa. Natillas. Pan.



	Pan	tiempo Pan			
--	-----	---------------	--	--	--

Menú nº 3

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.	Leche, cola cao, galletas Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.
Comida	Sopa de sustancia. Merluza romana. Yogurt Pan	Lentejas estofadas con carne y verdura. Croquetas jamón. Fruta del tiempo Pan	Crema de verduras variadas. Pollo en salsa. Yogurt Pan.	Arroz a la cubana. Salchichas Fruta del tiempo Pan	Estofado de patatas con carne y verduras. Natillas Pan

Menú nº 4

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zumó.				



Comida	Macarrones con atún y salsa de tomate. Tortilla de patatas Yogurt Pan.	Cocido de garbanzos con carne. Croquetas jamón. Fruta del tiempo Pan	Sopa de picadillo. Merluza en salsa. Yogurt Pan	Sopa de verduras variadas. Albóndigas con tomate. Fruta del tiempo Pan	Arroz a la cazuela. Natillas Pan
---------------	---	---	--	---	--

Menú nº 5

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zum.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zum.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zum.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zum.	Leche, cola cao, galletas. Tostadas: Pate, aceite, Mantequilla Mermelada Zum.
Comida	Arroz a la cubana. Salchichas. Yogurt Pan	Estofado de lentejas con carne y verdura. Palitos de merluza Fruta del tiempo Pan	Crema de verduras variadas. Pollo en salsa. Yogurt Pan.	Sopa de sustancia. Merluza romana Fruta del tiempo Pan	Patatas estofadas con ternera y verduras. Natillas Pan