

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS EN LAS SEIS COMUNIDADES TERAPÉUTICAS ADSCRITAS A LA AGENCIA DE SERVICIOS SOCIALES Y DEPENDENCIA DE ANDALUCÍA Y SUMINISTRO DE AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA Y VASOS DE PAPEL RECICLABLE PARA LAS COMUNIDADES TERAPÉUTICAS DE ALMONTE, CARTAYA Y MIJAS, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DIVIDIDO EN LOTES. EXPEDIENTE CONTR.2023.688796**

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 1 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	6
2. OBJETO.....	7
3. NORMATIVA DE APLICACIÓN.....	8
4. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA LOS LOTES 1 A 6.....	9
4.1 OBJETO DEL SUMINISTRO.....	9
4.2 LUGAR DE PRESTACIÓN.....	9
4.3 DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO.....	9
4.5.- DEFINICIÓN DE CONCEPTOS Y CONTENIDO DE LOS MENÚS.....	10
4.5.1.- Definición de conceptos.....	10
4.5.2.- Contenido de los menús.....	12
4.5.3.- Tipos y periodicidad de los menús.....	13
4.5.4.- Productos alimenticios, materias primas y otros productos cuantificables fuera del menú 13	
4.5.5.- Estimación del número de menús y cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú.....	14
4.6.- REQUISITOS Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS.....	15
4.6.1.- Requisitos de seguridad alimentaria.....	15
4.6.2.- Requisitos de calidad alimentaria.....	15
4.6.3.- Embalaje y envasado.....	15
4.6.4.- Etiquetado.....	16
4.7 REQUISITOS DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS.....	17
4.8.-TRAZABILIDAD.....	17
4.9.- RESPONSABILIDADES RESPECTO A LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS.....	17
4.10.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS.....	19
4.11.- GESTIÓN DEL PEDIDO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS.....	20
4.12 TRANSPORTE.....	20
4.13 LUGAR, PLAZO Y CONDICIONES DE ENTREGA.....	22
4.14 RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS.....	23
4.15 OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS.....	25
4.15.1 Recursos Humanos.....	25
4.15.2 Recursos Materiales.....	26

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 2 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

4.15.3 Otras Obligaciones y Responsabilidades.....	26
4.16 RESPONSABLE DEL CONTRATO. DIRECCIÓN, SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS.....	27
4.17 PLAZO DE GARANTÍA.....	28
5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL LOTE 7.....	28
5.1 OBJETO DEL SUMINISTRO.....	28
5.2 CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.....	28
5.3 SOLICITUD DE PEDIDOS Y PLAZOS DE ENTREGA.....	32
5.4 MEDIOS PERSONALES.....	33
5.5 MEDIOS TÉCNICOS.....	33
5.6 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	33
5.7 DEVOLUCIÓN Y CIERRE.....	34
5.8 RESPONSABLE DEL CONTRATO.....	34
8. FACTURACIÓN.....	35
8.1 DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA.....	35
8.1.1 Para los lotes 1 a 6.....	35
8.1.2 Para el lote 7.....	36
RELACIÓN DE ANEXOS.....	38
ANEXO I - NORMATIVA.....	39
Para los lotes 1 a 6.....	39
Para el lote 7:.....	43
ANEXO II: CATÁLOGO DE CALIDADES.....	44
GRUPO I: CARNES (C), EMBUTIDOS (E), DERIVADOS CÁRNICOS (DC) Y HUEVOS (H).....	45
C - CARNES.....	45
E - EMBUTIDOS.....	46
DC - DERIVADOS CÁRNICOS.....	47
H - HUEVOS.....	47
GRUPO II FRUTAS (F), VERDURAS (V) Y FRUTOS SECOS (FS).....	48
V - VERDURAS.....	48
F - FRUTAS.....	49
FS - FRUTOS SECOS.....	50
GRUPO III PESCADOS (P)Y MARISCOS (M).....	51

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 3 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

FRE - FRESCOS.....	51
CON - CONGELADO.....	52
GRUPO IV PRECOCINADOS (PRE), PROCESADOS (PRO) Y OTROS CONGELADOS (OC).....	54
PRE - PRECOCINADOS /PRO - PROCESADOS.....	54
OC - OTROS CONGELADOS.....	56
GRUPO V: LÁCTEOS (L) DULCES (D) PANES (P).....	58
L - LÁCTEOS.....	58
D - DULCES.....	59
P - PANES.....	60
GRUPO VI: ALIMENTACIÓN GENERAL (AG), ESPECIAS (E) Y BEBIDAS (B).....	61
AG - ALIMENTACIÓN GENERAL.....	61
B - BEBIDAS.....	63
E - ESPECIAS.....	63
GRUPO VII: PRODUCTOS APTOS PARA DIETAS SIN GLUTEN.....	65
GRUPO VIII: PRODUCTOS INFANTILES.....	66
GRUPO IX: ACEITES.....	66
GRUPO X: CONSERVAS.....	68
ANEXO VII: NÚMERO ESTIMADO DE MENÚS DIARIOS ESTIMADOS POR LOTE.....	70
ANEXO VIII PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADICIONALES CUANTIFICABLES FUERA DEL MENÚ/AÑO..	71
LOTE 1. CT ALMONTE.....	71
LOTE 2. CARTAYA.....	74
LOTE 3 . CT LA LÍNEA.....	76
LOTE 4. CT LOS PALACIOS.....	78
LOTE 5 . CT MIJAS.....	80
LOTE 6. CT TARIFA.....	83
ANEXO IX - HOJAS DE PEDIDO SEMANAL.....	85
Anexo IX a: Hoja de pedido menús basales.....	85
Anexo IX b: Hoja de pedido menús dietas terapéuticas.....	86
Anexo IX c: Hoja de pedido aceites freidoras.....	87
Anexo IX d: Hoja de pedido productos procesados.....	88
Anexo IX e: Hoja de pedido menús especiales.....	89
Anexo IX f: Hoja de pedido productos infantiles.....	90

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 4 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Lote 7.....	91
ANEXO X: NECESIDADES DEL SUMINISTRO.....	91

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 5 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## 1. INTRODUCCIÓN

La Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía (en adelante la Agencia) creada en virtud del artículo 18.1 de la Ley 1/2011, de 17 de febrero, de reordenación del sector público de Andalucía, se configura como agencia pública empresarial de las previstas en el artículo 68.1.b) de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

El Decreto 44/2022 de 15 de marzo, por el que se modifican los Estatutos de la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía aprobados por el Decreto 101/2011, de 19 de abril, establece que la Agencia está adscrita a la Consejería competente en materia de políticas sociales, sin perjuicio de su adscripción a la Consejería competente en materia de adicciones en todo lo relacionado con la dirección, coordinación y gestión de su actividad en materia de drogodependencia y adicciones.

En virtud de lo anterior, el artículo 9 del Decreto 101/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía, modificado mediante el Decreto 44/2022, de 15 de marzo, desarrolla las competencias, funciones y actuaciones de la misma, estableciendo entre sus competencias en el apartado 1.4 “Para la atención a las adicciones, conforme le atribuya la normativa vigente, a) En lo relativo al desarrollo de las políticas activas en materia de adicciones, bajo las directrices y coordinación de la Consejería competente en esta materia: 1.º Gestión del acceso de las personas con adicciones a los programas y recursos residenciales de la Red Pública de Atención a las Adicciones (RPAA). 2.º Gestión de programas y recursos de atención sociosanitaria adscritos a la Agencia.”

Tras la publicación del Decreto 156/2022, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo, la Agencia se adscribe a la citada Consejería, en todo lo relacionado con la dirección, coordinación y gestión de su actividad en materia de adicciones, sin perjuicio de su adscripción a la Consejería competente en materia de servicios sociales.

Las Comunidades Terapéuticas (en adelante CT) son centros de rehabilitación para el tratamiento de personas con problemas de adicciones, de carácter residencial con régimen de alojamiento y manutención. La oferta asistencial está orientada a la desintoxicación, deshabitación de la conducta adictiva, a la rehabilitación de hábito del comportamiento y al seguimiento de patologías orgánicas y psiquiátricas asociadas.

Este tipo de recurso tiene ámbito autonómico e ingresan personas con problemas de adicciones derivadas de los Centros de Tratamiento Ambulatorios de la Red Pública de Atención a las Adicciones de Andalucía.

La Agencia tiene adscritas seis CT, con un total de 240 plazas; el número de plazas para cada uno de los centros oscila entre 28 y 57 plazas acreditadas y su ubicación se distribuye en 4 provincias andaluzas (Cádiz, Huelva, Málaga y Sevilla), mayoritariamente en espacios rurales, alejados de los

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 6 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

núcleos urbanos. Estos centros ofertan un tratamiento integral, desarrollándose actividades psicológicas, sanitarias, educativas, de tiempo libre y de incorporación social, así como formación básica de educación de adultos, asesoramiento en problemas jurídico-penales, educación para la salud, etc.

La oferta de tratamiento residencial de estos centros justifica la existencia en sus instalaciones de una cocina y comedor colectivo con un funcionamiento diario para la elaboración de los menús ofertados a las personas usuarias; para el desarrollo de esta actividad es necesario el suministro productos de alimentación y bebidas (agua, refrescos) que garanticen la elaboración de los menús establecidos. Por otro lado, las Comunidades Terapéuticas Almonte, Cartaya (Huelva) y Mijas (Málaga) además, carecen de abastecimiento de agua potable a través de una red normalizada, lo que condiciona que para cubrir las necesidades de agua para las personas usuarias y la cocina (elaboración de los menús establecidos), es necesario un suministro de agua mineral natural sin gas envasada en garrafas de hasta 20 litros y el suministro de vasos de papel reciclado.

A continuación, se detalla la capacidad total (número de plazas) y la ubicación de los seis centros:

**CT Almonte** (46 plazas), Carretera de los Cabezudos, Km. 23, 21730 de Almonte (Huelva).

**CT Cartaya** (49 plazas), Finca Valle Salado, Ctra. Nacional 431, Km. 107. 21450 de Cartaya (Huelva).

**CT La Línea** (28 plazas), Avda. España, 96-98. 11300 La Línea de la Concepción de (Cádiz).

**CT Los Palacios** (57 plazas) Ctra. del Monte, Km. 4. 41720, Los Palacios y Villafranca (Sevilla).

**CT Mijas** (32 plazas), Casa de los Forestales, Cerro del Pulpito. Entrerrios. 29640, Fuengirola Málaga).

**CT Tarifa\*** (28 plazas) Ctra. Nacional 340, Km. 71. 11380 Tarifa (Cádiz).

\*La Comunidad Terapéutica de Tarifa con número de Nica 1211 y dada de alta en el Registro de Entidades, Centros y Servicios Sociales de Andalucía con cincuenta y dos plazas acreditadas. Actualmente la CT se encuentra en una situación provisional a consecuencia de la aparición de unas fisuras y grietas en algunos de los edificios que componen el complejo de la Comunidad Terapéutica que ha condicionado la reducción del número de plazas a veintiocho durante el periodo de tiempo necesario para abordar la problemática generada en las infraestructuras en esta CT.

## 2. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que deberán regir en la contratación del suministro de productos alimenticios y materias primas para la elaboración de menús en las seis comunidades terapéuticas adscritas a la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía y suministro de agua mineral natural sin gas envasada y vasos de papel reciclable para las comunidades terapéuticas de Almonte, Cartaya y Mijas, mediante procedimiento abierto dividido en lotes.

Este contrato permitirá la elaboración de menús para las seis comunidades terapéuticas gestionadas por la Agencia, en sus instalaciones y con personal propio, así como el suministro de agua mineral

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 7 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

sin gas envasada en garrafas de hasta 20 litros y el suministro de vasos reciclados para aquellas CT que carecen de abastecimiento de agua potable a través de una red normalizada.

El servicio de restauración de las CT es gestionado por la Agencia y en el mismo se elaboran con carácter anual en torno a más de 61.000 menús completos (desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena y recena) y en torno a más de 13.000 menús parciales al año, Incluyendo además los menús especiales elaborados para fechas señaladas (Navidades, Reyes Magos, aniversarios...).

La adjudicación del contrato se realizará mediante procedimiento abierto dividido en lotes, según lo establecido en el art. 131 de la Ley de Contratos del Sector Público.

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

**Lote 1** Suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de menús en la Comunidad Terapéutica de Almonte.

**Lote 2** Suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de menús en la Comunidad Terapéutica de Cartaya.

**Lote 3** Suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de menús en la Comunidad Terapéutica de La Línea.

**Lote 4** Suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de menús en la Comunidad Terapéutica de Los Palacios.

**Lote 5** Suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de menús de la Comunidad Terapéutica de Mijas

**Lote 6** Suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de menús de la Comunidad Terapéutica de Tarifa.

**Lote 7** Suministro de agua mineral natural envasada, suministro, instalación, mantenimiento e higienización de fuentes dispensadoras y suministro de vasos de papel reciclable para las Comunidades Terapéuticas de Almonte y Cartaya (Huelva) y Mijas (Málaga).

### 3. NORMATIVA DE APLICACIÓN

Será de obligado cumplimiento para las empresas adjudicatarias ajustarse a lo establecido en la normativa especificada en el Anexo I de este Pliego, sin perjuicio de las disposiciones de carácter sectorial que en cada caso resulten de aplicación.

Las empresas adjudicatarias serán responsables de su cumplimiento, siendo ajeno el órgano de contratación de cuantos daños o perjuicios pueda causar el incumplimiento por parte de éstas de la citada legislación. Por su parte, el órgano de contratación podrá exigir a las empresas adjudicatarias los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 8 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### **4. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA LOS LOTES 1 A 6.**

##### **4.1 OBJETO DEL SUMINISTRO**

Serán objeto de suministro y entrega a las CT de la Agencia los siguientes productos:

1. Productos alimenticios y materias primas necesarias para la elaboración culinaria de diferentes menús.
2. Productos alimenticios o alimentos de consumo directo, que no precisan de una elaboración o preparación culinaria previa para ser consumidos.
3. Bebidas: aguas envasadas para consumo humano (aguas minerales naturales y aguas de manantial); bebidas refrescantes (agua de soda, gaseosa, refrescos y otras).

##### **4.2 LUGAR DE PRESTACIÓN**

El suministro se realizará en las direcciones de las CT objeto de esta licitación anteriormente referidas.

##### **4.3 DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO**

El suministro objeto de este contrato comprende:

1. Proveer a cada Centro de las materias primas y productos alimenticios necesarios para la elaboración de los diferentes menús, de conformidad con los requisitos establecidos en el Anexo II “Catálogo de calidades de productos” y en el Anexo III “Fichas técnicas de composición de platos” incluidos en este pliego.
2. El suministro de los pedidos realizados por cada Centro con la periodicidad y formato establecido en el presente pliego.
3. El suministro periódico de productos alimenticios y materias primas necesarias para mantener un stock mínimo en las instalaciones de cada Centro, en función de su capacidad de almacenamiento.
4. El transporte en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y la descarga en los puntos de recepción fijados por cada Centro.

Las comidas se elaborarán “in situ”, en las instalaciones de las CT, por parte del personal de cada centro, fundamentalmente a partir de alimentos naturales, en los que predominarán los productos de temporada, no preparados ni precocinados, salvo casos justificados.

Todos los productos objeto del suministro deberán reunir como mínimo las características especificadas en el Anexo II “Catálogo de calidades de productos” de este Pliego, siendo de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior. Se ajustarán a la normativa vigente que les sea

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 9 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

de aplicación para cada momento y para cada tipo de material o producto ofertado, cumpliendo todos y cada uno de los requisitos que dicha normativa especifique.

#### 4.5.- DEFINICIÓN DE CONCEPTOS Y CONTENIDO DE LOS MENÚS

##### 4.5.1.- Definición de conceptos

Al objeto de la correcta prestación del suministro, se definen los siguientes conceptos y términos que serán referenciados a lo largo del pliego:

**Plato:** combinación de alimentos que, tras un proceso de elaboración en la cocina, de acuerdo a una “Ficha técnica” de composición definida y procedimiento culinario establecido, se definen como aptos para su consumo. Pueden tratarse de “platos cocinados” o de “platos sin cocinar”, servidos a diferentes temperaturas.

**Menú:** la combinación de diferentes platos que constituyen la ingestión diaria (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y recena para una dieta determinada en un día o días establecidos.

A efectos de este pliego, los menús se clasifican en:

• **“Menú completo MC”** el que incluye todas las ingestas diarias: desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y recena.

• **“Menús parciales MP”:** combinación de diferentes platos que constituyen parte de la ingestión diaria (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y recena) para una dieta determinada en un día o días establecidos. Se clasifican en:

- **Menú parcial 1 MP1:** media mañana (bocadillo o fruta).
- **Menú parcial 2 MP2:** incluirá solo comidas.
- **Menú parcial 3 MP3:** incluirá comida, merienda, cena y recena.
- **Menús completos especiales MCE:** aquellos que se sirven en determinadas festividades y celebraciones. Incluye todas las ingestas diarias: desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y recena, pero se sustituirán almuerzo o cena con platos especiales.

**Dieta:** cada una de las presentaciones o variantes de los menús que serán proporcionadas a las personas usuarias con el objetivo de satisfacer sus necesidades y requerimientos nutricionales generales y específicos.

La dieta deberá cubrir adecuadamente las ingestas básicas recomendadas de nutrientes y su presentación, sabor, aspecto y resto de características organolépticas favorecerán su consumo. La **“dieta basal”** (o normal) constituye el menú básico dirigido a las personas usuarias sin necesidades nutricionales especiales y es la dieta predominante en todas las CT.

Tendrá la consideración de **“dieta especial”** o **“dieta terapéutica”**, la destinada a aquellas personas usuarias con requerimientos nutricionales específicos por sus condiciones fisiológicas, vitales o patológicas. Se elaborarán a partir de la dieta basal realizando, en cada caso, las

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 10 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

modificaciones de composición pertinentes (baja en sal, baja en grasas, hipocalórica, hiperproteica, baja en proteínas, sin gluten, etc.).

En las CT de Almonte y Mijas pueden darse las circunstancias de que se produzcan ingresos de mujeres para realizar tratamiento de adicciones, acompañadas de sus hijos o hijas con un límite de edad de tres años. La previsión de este tipo de ingresos por los datos de los años anteriores en los citados centros se estima en no más de 1-2 ingresos al año.

La Agencia tiene que garantizar la manutención de estos menores durante su estancia en las CT mencionadas anteriormente, para ello dentro del suministro de productos de alimentación de esta licitación debemos incluir los productos necesarios para dar respuesta a estas necesidades.

La categorización de las y los menores se corresponde:

**Lactantes:** Niños o niñas que tengan menos de doce meses.

**Niños de corta edad:** Niños o niñas entre uno y tres años de edad.

Dentro de los alimentos específicos para dar respuesta a las necesidades de este colectivo se incluyen:

**Preparados para lactantes y preparados de continuación:** los preparados para lactantes, son los alimentos destinados a los lactantes durante los primeros meses de vida para satisfacer sus necesidades nutritivas hasta la introducción de una alimentación complementaria. Los preparados de continuación, son destinados a los lactantes a los que se ha introducido una alimentación complementaria y constituyen el principal elemento líquido de su dieta.

**Alimentos elaborados a base de cereales:** son los destinados a satisfacer los requisitos de los lactantes sanos durante el destete y de los niños de corta edad sanos, como complemento a su dieta o para su progresiva adaptación a una alimentación corriente. Pueden ser:

•**Cereales simples reconstituidos** o que deben ser reconstituidos con leche u otro líquido alimenticio.

•**Cereales con adición** de otro alimento rico en proteínas reconstituidos o que deben reconstituirse con agua u otro líquido que no contenga proteínas.

•**Pastas** que deben cocerse en agua hirviendo o en otros líquidos antes de su consumo.

•**Bizcochos y galletas** que pueden consumirse directamente o, una vez pulverizados, con adición de agua, leche u otro líquido.

**Alimentos infantiles:** son los destinados a satisfacer las necesidades particulares de lactantes sanos durante el destete y de niños y niñas de corta edad sanos como complemento a su dieta o para su progresiva adaptación a una alimentación corriente, con excepción de: los alimentos elaborados a base de cereales y las bebidas a base de leche y los productos similares destinados a niños de corta edad.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 11 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### 4.5.2.- Contenido de los menús

El menú deberá estar ajustado a la composición predefinida de cada plato que forma parte del mismo. Constituye la ingesta diaria de las personas usuarias, con respecto a sus ingredientes y cantidades, así como los alérgenos contenidos.

Cada plato se ajustará a una “Ficha técnica” de composición definida y procedimiento culinario establecido. En cada ficha constan los siguientes contenidos:

- a) Ingredientes: describe las materias primas utilizadas en cada plato, con el gramaje de cada una de ellas (los gramajes se computan en crudo y siempre referidos a la porción comestible del alimento).
- b) Información nutricional: incluye los valores nutritivos más útiles y comunes aportados por cada plato (valor calórico o energético total, gramos de los principios inmediatos y origen de la energía en porcentaje, siendo opcionales el contenido en fibra, minerales y vitaminas).
- c) Alergia, intolerancias y/o restricciones alimentarias: información destinada para aquellas personas a las que no deben servirse platos con determinados ingredientes.

Cualquier cambio o sustitución de ingrediente por otro equivalente con respecto a su naturaleza y calidad, será reflejado en la Ficha técnica en cada uno de los apartados mencionados anteriormente.

Los platos y sus Fichas técnicas se clasifican en los siguientes grupos: Desayunos, Media mañana, Primeros Platos, Segundos Platos, Guarniciones, Postres, Meriendas y recenas.

En el Anexo IV “Listado de platos y recetario” se relacionan los platos utilizados para el diseño de los menús. En el Anexo V “Tipos de dietas y menús asociados” se recogen los diferentes tipos de dietas y los menús asociados a las mismas.-

Las CT elaborarán en sus instalaciones los diferentes platos en función de la programación de menús y de las dietas predefinidas que figuran en los Anexos de este pliego. Esta información y las posibles actualizaciones de la programación, obrarán en poder de las empresas adjudicatarias con el fin de que éstas puedan efectuar una provisión adecuada de los productos.

En determinadas circunstancias, como ante la falta de adherencia de las personas usuarias a algunos de los platos ofertados o ante rechazo de los mismos, se procederá a la valoración de éstos por todas las partes implicadas (empresas adjudicatarias y Agencia), tratando de ofertar una presentación, fórmula culinaria y/o condimentación alternativa. Si pese a ello no se consiguiese de forma constatada, una aceptación de la nueva presentación en una o varias de las CT en los que se oferta, se procederá a sustituirlo por un plato equivalente en cuanto a propiedades nutricionales y coste.

Como consecuencia de lo anterior, se podrá ampliar el listado de platos y, por consiguiente, de los alimentos y bebidas que los constituyen. Para ello será obligatoria la elaboración de la correspondiente Ficha técnica anteriormente citada de cada nuevo plato. Ésta será valorada por todas las partes implicadas: la empresa adjudicataria y la Agencia para su aprobación y solo a partir de entonces pasará a formar parte del listado de platos oficial de la Agencia y podrá introducirse en los menús que se elaboren.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 12 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Las empresas adjudicatarias suministrarán las cantidades de materias primas y productos alimenticios que forman parte de la composición de cada plato, de acuerdo con el gramaje de cada uno de ellos (que figura en la Ficha técnica de composición) y el número de menús que serán elaborados. Los gramajes se computan en crudo, previo a la elaboración y siempre referidos a la porción comestible del alimento.

En el supuesto de que el contenido neto en los envases no alcance la cantidad necesaria para la elaboración del plato, dado que no se puede fraccionar el envase de origen, la empresa adjudicataria suministrará los envases necesarios, aunque se supere la cantidad de ingrediente estimada.

#### **4.5.3.- Tipos y periodicidad de los menús**

Los menús están sujetos a una rotación periódica de seis semanas, en las que cada CT podrá cambiar el orden de estas semanas o dentro de cada semana el orden de los días; si bien, siempre habrán rotado todos los días y semana a lo largo del período de las seis semanas preestablecidas. Para esta rotación, se tiene en consideración las estaciones del año (menús de verano y menús de invierno) y la disponibilidad de productos de temporada.

En el caso de que se realice algún cambio en el orden o rotación semanal de los menús, la CT deberá informar a la entidad adjudicataria con al menos una semana de antelación.

Los menús completos especiales se servirán en determinadas festividades (Navidades: día 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero), y otras “fechas especiales”, como celebraciones (aniversarios, visitas externas...).

#### **4.5.4.- Productos alimenticios, materias primas y otros productos cuantificables fuera del menú**

Existen una serie de productos, cuyas cantidades no pueden cuantificarse a partir del gramaje fijado en la Ficha técnica porque forman parte de la técnica culinaria o procesado y requiere una reposición periódica. Entre estos productos se encuentran los aceites vegetales, en sus distintas variedades, de oliva y de girasol, preferentemente.

Se incluyen también en este apartado las aguas minerales naturales y aguas de manantial, las bebidas refrescantes (gaseosa, refrescos y otras), y otros productos alimenticios que puedan formar parte de los menús especiales.

Las cantidades de los productos relacionados anteriormente a suministrar por las empresas adjudicatarias se han estimado en base al consumo de años anteriores.

En el caso del aceite usado en procesos de fritura, la estimación de las cantidades se basa en la capacidad (litros) de las freidoras y las reposiciones y cambios de aceite que deben realizarse en función del número de frituras y del contenido de compuestos polares que se generan y cuya medición se realiza en el marco del sistema de APPCC (Sistema de Peligros y Puntos de Control Crítico) en la cocina de las CT, tal como marca la “Norma de Calidad para aceites y grasas calentadas” (caracteres organolépticos que no comuniquen olores o sabores impropios, nivel de compuestos polares < 25% y exentos de sustancias ajenas a la fritura).

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 13 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

El aceite a utilizar preferentemente para la elaboración de las recetas y platos será aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen refinado. El aceite utilizado en las freidoras será, preferentemente, aceite de girasol alto oleico o en su defecto de oliva virgen refinado.

#### **4.5.5.- Estimación del número de menús y cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú.**

En este apartado, se detalla el número de menús que serán elaborados en las CT y las cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú (indicados en apartado 4.5.4.).

Para la estimación del número de menús, se han tomado como referencia el número de plazas y porcentaje de ocupación de cada una de las CT, en tanto que la situación pandémica por COVID-19 en los años 2020-2021 afectó de manera importante la ocupación conllevando que no se haya podido utilizar de referencia para esta licitación. También se han tenido en cuenta, todos aquellos aspectos que de alguna manera pueden condicionar el número de menús servidos (ingresos y altas de personas usuarias, periodos vacacionales del personal, fines de semana, etc.).

El número estimado de menús diarios por lote/CT quedan descritos en la Memoria Justificativa, así como el Anexo VII “Nº estimado de menús por lotes/CT de este Pliego.

Las cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú o que se incluyen en los menús especiales se detallan por lote en el Anexo VIII.” Productos alimenticios adicionales cuantificables fuera del menú/año por lotes.”

En el caso de que alguno de los productos de alimentación recogidos en el Anexo VIII figure como ingrediente en la Ficha técnica de elaboración de un plato, dicho ingrediente se suministrará con el resto de ingredientes del plato y no será considerado como producto de alimentación cuantificable fuera del menú o asimilable a los recogidos en dicho Anexo, dado que estos productos están destinados a la elaboración de menús especiales, para la reposición de aceite en freidoras o para el suministro de bebidas.

Las comidas preparadas, platos preparados o precocinados que figuran en el Anexo VIII pueden “excepcionalmente” ser utilizados para la elaboración de platos recogidos en el Anexo IV “listado de platos y recetario”. En este supuesto, si computarán como producto de alimentación cuantificable fuera del menú y así será solicitado en la hoja de pedido por el Centro.

Se facturará por los menús elaborados en base a las cantidades de productos alimenticios suministrados, en los que también estarán incluidas las cantidades suministradas de productos cuantificables fuera del menú.

El número de los diferentes tipos de menús establecidos son orientativos, las CT podrán realizar modificaciones en las peticiones que se realicen, respetando el precio final del contrato.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 14 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### **4.6.- REQUISITOS Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS**

##### **4.6.1.- Requisitos de seguridad alimentaria**

Todos los productos incluidos en este pliego deberán cumplir la normativa en materia de seguridad alimentaria, en concreto el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como toda la normativa de carácter transversal y sectorial que les sea de aplicación.

##### **4.6.2.- Requisitos de calidad alimentaria**

Los productos alimenticios y materias primas suministradas deberán ajustarse a las características recogidas en el Anexo II “Catálogo de calidades de productos” Todos los productos suministrados cumplirán las características y requisitos de calidad alimentaria establecidos en las Reglamentaciones técnico-sanitarias y Normas de calidad vigentes.

Cualquier variación en las calidades de los productos a suministrar respecto al Catálogo referido en el apartado anterior, deberá ser aprobada por el Responsable del contrato no pudiendo ser, en ningún caso, inferiores a las indicadas en el mismo.

La empresa adjudicataria, dentro de los 5 días siguientes a la formalización del contrato, deberá presentar una “Memoria de calidades alimentarias” en la que se recojan todos los productos a suministrar, la descripción de cada uno de ellos en cuanto a calidad, cantidad, tipo de envase y marca, así como otros datos que se consideren necesarios, debiéndose ajustar, en todo caso, al “Catálogo de calidades de productos”.

El no cumplimiento de las calidades exigidas durante el suministro, podrá implicar la petición de los productos a otro proveedor por parte de las CT, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria el coste repercutido.

##### **4.6.3.- Embalaje y envasado**

Los materiales de envasado de los productos alimenticios serán aptos para el contacto con los alimentos y no transferirán sus componentes o alterarán su composición o sus características organolépticas. Los envases y embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante las manipulaciones asociadas al almacenamiento y transporte.

Los productos alimenticios y materias primas serán entregados en sus envases de origen. En ningún caso, se podrán suministrar a las CT alimentos fraccionados fuera del establecimiento elaborador o envasador autorizado.

Con el fin de mejorar la vida útil de los productos y sus condiciones de conservación, podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora o mediante cualquier otro procedimiento autorizado que garantice su seguridad alimentaria y mantenga sus características organolépticas.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 15 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

En el Anexo II “Catálogo de calidades de productos” se detalla la forma de presentación y envasado de algunos productos para su consumo, a modo de ejemplo, se encuentran las unidades monodosis de aceite de oliva y vinagre, mermeladas, mantequilla, edulcorantes y azúcar.

Los envases deberán ser manipulables por las personas trabajadoras de las distintas CT destinatarias sin que generen daño o riesgo laboral alguno. Será de aplicación el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsos lumbares, para los trabajadores. Los envases deberán reunir las siguientes características:

- No serán demasiado pesados o grandes, en ningún caso deben superar los 15 kg.
- No serán voluminosos o difíciles de sujetar.
- Su contenido tendrá equilibrio estable y sin riesgo a desplazarse.
- En su manipulación permitirá sostenerse a distancia del tronco o con torsión o inclinación del mismo.

La empresa adjudicataria, teniendo en cuenta los criterios medioambientales, tenderá a minimizar la generación de residuos disminuyendo la utilización de envases desechables, así como la reducción de los residuos asociados al embalaje. Dispondrá de un “Plan de gestión para la retirada y reciclaje de envases y embalajes” aplicado al suministro que deberá de presentar en los primeros quince días del contrato.

#### **4.6.4.- Etiquetado**

Los alimentos suministrados irán acompañados de la información alimentaria obligatoria conforme a la normativa aplicable (por medio de una etiqueta u otro material de acompañamiento).

La información alimentaria se referirá a:

- a) La identidad, la composición, propiedades y características de los alimentos.
- b) La protección de la salud de las personas consumidoras y el uso seguro de un alimento, en concreto sobre:
  - Las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores (alérgenos).
  - Duración, almacenamiento y uso seguro.
- c) Las características nutricionales para permitir que las personas consumidoras, incluidas las que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones.

Las empresas adjudicatarias deberán garantizar que los productos suministrados disponen de la información alimentaria obligatoria, y en concreto, la relativa a las sustancias (ingredientes o coadyuvantes tecnológicos) que causen alergias o intolerancias alimentarias (cacahuets, leche, mostaza, pescado, cereales con gluten, etc.).

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 16 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Si se trata de alimentos envasados, la información obligatoria deberá figurar en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo. En el caso de alimentos no envasados, la información alimentaria se deberá suministrar mediante la documentación de acompañamiento a la CT que reciba los productos.

#### **4.7 REQUISITOS DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS**

Las empresas adjudicatarias:

Estarán inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Tendrán implantado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que permita identificar y evaluar los peligros (físicos, químicos y biológicos) que pueden aparecer en los alimentos, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control.

#### **4.8.-TRAZABILIDAD**

Las empresas adjudicatarias deberán disponer de un procedimiento de trazabilidad que permita garantizar que, ante cualquier incidencia o riesgo potencial para la salud en la cadena de suministro o la simple sospecha del mismo, se podrá localizar el origen del problema de forma inmediata y proceder a la retirada o inmovilización de los productos implicados de forma selectiva y precisa, limitando al máximo las consecuencias que dicha actuación pueda ocasionar en las CT a los que se han suministrado los posibles productos implicados.

El sistema de trazabilidad incluirá:

1. Trazabilidad hacia atrás: cuáles son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos.
2. Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso: de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).
3. Trazabilidad hacia delante: de los productos preparados para la expedición y de la CT a la que se le entregan.

#### **4.9.- RESPONSABILIDADES RESPECTO A LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS**

La inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos no excluye la responsabilidad de la empresa adjudicataria del cumplimiento de la legislación vigente.

Si las empresas adjudicatarias detectaran que alguno de los productos que ha suministrado no cumple los requisitos de seguridad alimentaria, informará de ello al Responsable del contrato y procederá inmediatamente a su retirada de las CT afectadas. Sustituirán los productos implicados por otros productos equivalentes, en lo relativo a su naturaleza, características específicas y misma

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 17 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

calidad o superior, para lo cual, deberán contar con la aprobación previa de la dirección de la CT o con el visto bueno del Responsable del contrato. Todo ello, sin perjuicio de las actuaciones que las empresas deban realizar con las Autoridades Sanitarias competentes a efectos de la correspondiente notificación.

En el caso de que alguno de los productos suministrados se encontrara implicado en una “Alerta alimentaria” del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, las empresas adjudicatarias, en base a su sistema de trazabilidad, procederán en un plazo no superior a 24 horas desde que haya recibido notificación de las Autoridades Sanitarias competentes, a comunicar, en primer lugar, dicha alerta al Responsable del contrato.

Posteriormente, se pondrán en contacto con la Dirección de las CT destinatarias de los productos, a efectos de comunicar la incidencia y las actuaciones correspondientes, que incluirán, en todo caso, la rápida localización de los productos implicados, la adopción de las medidas adecuadas para la retirada inmediata y la sustitución de dichos productos, por otros de naturaleza y características similares, misma calidad o superior. La sustitución de los productos alimenticios, deberá contar con la aprobación previa de la dirección de la CT con el visto bueno del Responsable del contrato.

En el marco del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, la empresa adjudicataria es responsable de que no sean suministrados productos alimenticios y bebidas a los que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia o elemento para variar su composición, estructura, peso o volumen con fines fraudulentos; para corregir defectos mediante procesos o procedimientos que no estén expresa y reglamentariamente autorizados o para encubrir la inferior calidad o alteración de los productos utilizados.

En cuanto al origen, calidad, composición, cantidad, peso o medida, o su presentación (mediante determinados envases, etiquetas, rótulos, cierres, precintos o cualquier otra información o publicidad) no inducirán a confusión o enmascare la verdadera naturaleza del producto suministrado.

Por otro lado, se plantea la oportunidad de exigir a la entidad adjudicataria tener suscrito un seguro de responsabilidad civil en tanto los posible riesgos vinculados a la seguridad alimentaria. En este sentido se justifica esta medida teniendo en cuenta que:

Algunos de los alimentos procesados y de las materias primas que se van a suministrar son perecederos, no mantener las temperaturas adecuadas tanto en el almacenaje como en el transporte, pueden dañar su estado, de manera que se incremente el riesgo de la aparición de toxiinfecciones alimentarias o reacciones alérgicas graves.

Las toxiinfecciones alimentarias son un riesgo potencial en cualquier entorno donde se manipulen, preparen o sirvan alimentos, tal es el caso de una empresa distribuidora de alimentación.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 18 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Las CT de la Agencia tienen la responsabilidad de garantizar la seguridad y el bienestar de sus personas usuarias y sus propios trabajadoras y trabajadores, lo que incluye proporcionar una alimentación segura. Sin embargo, incluso con todas las precauciones y medidas de control, las toxiinfecciones alimentarias pueden ocurrir. En consecuencia, las empresas adjudicatarias deberán garantizar el cumplimiento de las medidas de control necesarias y deben de ser conscientes de la obligatoriedad de implementar controles adecuados de higiene y seguridad alimentaria, teniendo en cuenta las regulaciones y normativas aplicables.

Las toxiinfecciones alimentarias pueden tener efectos perjudiciales en la salud de las personas, especialmente en aquellas que son más vulnerables, como puede ser el caso de las personas residentes en las CT. Estos efectos pueden ir desde síntomas leves hasta enfermedades graves o incluso la muerte en casos extremos.

En consecuencia, se plantea la exigencia de la suscripción de un seguro de responsabilidad civil con el objeto de fomentar una mayor conciencia de la seguridad alimentaria en este tipo de recurso de carácter residencial.

#### **4.10.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS**

Las empresas adjudicatarias realizarán una previsión adecuada de los consumos de cada CT que son objeto de cada uno de los lotes que integran este pliego, a fin de gestionar el aprovisionamiento de productos con una periodicidad acorde a las capacidades de almacenamiento y de consumo.

Dispondrán de un “Plan de gestión del aprovisionamiento” que deberá contener detalle de las posibles empresas proveedoras, con las correspondientes autorizaciones sanitarias y capacidad suficiente para el suministro de los productos con el nivel de calidad alimentaria y cantidades, acordes a lo especificado en el Anexo II “Catalogo de calidades de productos” y en el Anexo III “Fichas técnicas de composición de platos” (con el gramaje/cantidad por ingrediente) que figuran en los Anexos II y III, respectivamente. Esta planificación deberá garantizar, en todo momento, stocks suficientes para la correcta prestación del servicio de restauración en cada Centro. Este Plan deberá ser presentado al Responsable del contrato de la Agencia en un plazo no superior a 5 días desde la formalización del contrato.

Para aquellos productos en los que figura un periodo de suministro asociado a su temporalidad, se deberá mantener el servicio en el periodo indicado. No obstante, si la empresa lo considera conveniente, estos productos podrán ser suministrados fuera de ese periodo; en estos casos, se garantizará su calidad y el precio asociado a la adjudicación.

Los cambios de horas, días, rutas, períodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc., no serán alegados por la empresa adjudicataria para eludir el suministro en las cantidades, frecuencias y fechas marcadas.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 19 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### 4.11.- GESTIÓN DEL PEDIDO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS

Las CT elaborarán las comidas ajustándose a la programación de dietas y menús predefinidos en este pliego y que obrarán en poder de las empresas adjudicatarias a fin de que éstas puedan efectuar un aprovisionamiento adecuado de productos en función del número de elaboraciones.

La dirección de cada CT remitirá a la empresa adjudicataria, una vez formalizado el contrato y antes del inicio del suministro, un listado inicial con el número de comensales tanto para los menús completos (todas las comidas del día) como para otro tipo de menús parciales (media pensión, etc.). Este listado se comunicará y actualizará semanalmente, y siempre que haya cambios sustanciales que repercutan significativamente en el aprovisionamiento de productos (ingresos, salidas y regresos de personas usuarias etc.).

Los **pedidos** se ajustarán a los modelos que se acompañan como Anexo IX “Hojas de pedidos” y serán firmados por la dirección de cada CT. Se realizarán con una **periodicidad semanal** con excepción de aquellos alimentos que tengan una regularidad en las entregas diferentes (Ej. Pan, aceite, bebidas, alimentos procesados) en los que se determinará la periodicidad en función de la calidad establecida en el Anexo II “Catalogo de calidades”.

Con carácter excepcional, para poder atender necesidades imprevistas no programadas, la CT podrá realizar un “pedido urgente” de carácter extraordinario. En estos casos, la dirección de la CT deberá comunicar al Responsable del contrato dicha necesidad o imprevisto, de forma simultánea a la realización del pedido. La entrega se realizará en un plazo no superior a 24 a partir haber sido recepcionada la petición.

En todos los casos, la empresa adjudicataria acusará recibo de la recepción de los pedidos y de la actualización de datos relativa al número de comensales. Para ello, al inicio del contrato, cada CT facilitará a la empresa una dirección de correo electrónico como mecanismo de comunicación y confirmación de los pedidos y de cuantas incidencias puedan surgir durante el desarrollo del suministro.

#### 4.12 TRANSPORTE

La empresa adjudicataria deberá contar con un sistema de transporte adecuado para que los alimentos se mantengan seguros e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega.

Dispondrá de vehículos, equipamientos y personal suficiente para poder dar respuesta al servicio de aprovisionamiento de todos los Centros con las periodicidades y cantidades definidas, así como para dar respuesta a las “necesidades extraordinarias” que excepcionalmente pudieran surgir. Para ello contará con los siguientes recursos:

a) Vehículos: cumplirán las exigencias establecidas en la normativa vigente de transporte de alimentos. El transporte de los productos que precisen refrigeración o congelación se realizará en vehículos especiales, cuyas características dependerán de las necesidades de la mercancía, de la distancia y de las condiciones ambientales exteriores. Estos vehículos podrán ser isotermos, refrigerantes o frigoríficos, pero en cualquier caso garantizarán que la temperatura del producto

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 20 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

durante el transporte es la exigida por la normativa (Certificado de conformidad/placa del fabricante para vehículos de transporte a temperatura regulada; los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF, dispondrán de termógrafo en el interior de la caja).

b) Mantenimiento: los receptáculos de los vehículos estarán, en todo momento, en condiciones adecuadas de mantenimiento (dispondrá del documento ATP en vigor y documentación acreditativa de las revisiones del equipo térmico o reparaciones, en su caso).

c) Limpieza y desinfección: se realizará con productos aptos para este uso y con la frecuencia necesaria. Se procederá a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación, cuando se hayan transportado en el mismo vehículo otros productos alimenticios o no alimenticios

d) Palés y carros de transporte: se dispondrá de número suficiente para la adecuada distribución de la mercancía, tanto en el almacén proveedor como para la entrega a los Centros. Este equipamiento se encontrará, en todo momento, en perfecto estado de mantenimiento y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Las empresas adjudicatarias serán las responsables de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo, a riesgo y ventura de la entidad adjudicataria.

Si excepcionalmente, no se pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables a la entidad adjudicataria como consecuencia de posibles contingencias imprevistas (fenómenos climatológicos, huelgas, catástrofes, etc.) que puedan interferir en las frecuencias de suministro establecidas en este pliego, la empresa adjudicataria deberá disponer de un "sistema alternativo de apoyo" con los medios necesarios para el restablecimiento normal del suministro. Si esto no fuera posible, correrá con los gastos del servicio alternativo que hubiera de establecer para dicho fin.

En el caso de que la empresa adjudicataria subcontrate los servicios de transporte con otra, la empresa subcontratada se encontrará inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como dispone el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Además, tendrá implantado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) con una flexibilidad ajustada a esta actividad que permita asegurar la trazabilidad de los alimentos transportados y entregados.

El control del transporte se realizará mediante inspección visual comprobando:

- El grado de limpieza del vehículo.
- Grado de higiene del/la transportista.
- Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 21 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.

Para los productos refrigerados o congelados se controlará la temperatura del vehículo de transporte.

Se utilizarán los medios de transportes adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los artículos se adapten a lo establecido en el PCAP y el presente pliego.

#### **4.13 LUGAR, PLAZO Y CONDICIONES DE ENTREGA**

Los suministros serán entregados en cada una de las seis CT gestionadas por la Agencia situadas en: Almonte y Cartaya (Huelva), La Línea y Tarifa (Cádiz), Los Palacios (Sevilla) y Mijas (Málaga), entendiéndose la Agencia que las entidades adjudicatarias poseen los medios materiales y humanos necesarios para la realización del transporte, y considerándose entregado el suministro una vez comprobada la calidad y cantidad requerida.

Los productos serán suministrados por las empresas adjudicatarias mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para los pedidos que las Comunidades Terapéuticas realicen, en principio con una periodicidad semanal con la excepción del pan y otros productos similares ya referidos en el punto 4.3 Descripción del suministro, sin perjuicio de que sea necesario otros pedidos adicionales, y la entrega se efectuará en un plazo máximo de 72 horas o plazo de mejora ofertado en su caso, computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá dirigirse por correo electrónico u otros medios informáticos.

La periodicidad de los pedidos se plantea de manera inicial con carácter semanal, aunque podrá variar en función de la capacidad de almacenaje de cada una de las CT, de circunstancias excepcionales sobrevenidas y de las necesidades de la Agencia.

Para el caso del pan y otro tipo de productos similares incluidos en los menús diarios, las empresas adjudicatarias arbitrarán las medidas necesarias para la regularidad del suministros, ya sea a través de una entrega diaria, productos Easy Bread o facilitando a cada una de las CT un horno para terminar el horneado, que serán suministrados sin coste de alquiler.

La empresa adjudicataria será responsable de su instalación en un plazo no superior a 15 días laborables, contados a partir de la fecha de adjudicación del contrato. Asimismo será responsable de su mantenimiento y pondrá a disposición de las Comunidades Terapéuticas un Servicio de asistencia técnica de averías en 24 horas.

El pan se suministrará en cajas cerradas con bolsa interior autorizada para contactos con productos alimentarios, de tal manera que el pan no tenga contacto con la caja

La empresa adjudicataria cumplirá la normativa aplicable a la fabricación, circulación y comercio del pan y sus derivados.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 22 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Al inicio del suministro se facilitara las fichas técnicas, tiempo, temperatura, método de descongelación y de horneado

La recepción se efectuará en las dependencias de las CT, por la persona encargada y designada por la Dirección de la CT, habitualmente de lunes a viernes en horario de 8:30 h. a 14:30 h. Excepcionalmente, se observará la posibilidad de recepcionar mercancía el fin de semana o festivos, en caso de urgente necesidad.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias de las CT que le sean indicados, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los distintos almacenes por su propio personal. Las entregas de productos irán acompañadas por el correspondiente albarán de entrega valorado e indicando correctamente el lote de fabricación, además de especificar en el mismo los productos suministrados, sus cantidades, modelos y/o calidades, de forma que la persona responsable de recepcionar dichos productos, pueda verificar que los datos consignados en dicho albarán son ciertos y así determinar la concordancia entre el albarán y la factura.

En caso de que la empresa adjudicataria no entregase los productos en el punto, día y horario establecidos, o éstos no se encuentren en condiciones de ser recibidos (calidad, cantidad, caducidad, etc.), se procederá al rechazo y la no recepción de los mismos, reservándose las CT el derecho a adquirir en el mercado los productos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura generada, sin perjuicio de las penalidades previstas en esta licitación. Las CT serán responsables de la verificación de los albaranes y el seguimiento de la idoneidad de los suministros, debiendo remitir un informe al responsable del contrato de la Agencia, los últimos días de cada mes, en el que constará la conformidad con el suministro realizado o incidencias surgidas y gravedad de las mismas.

#### **4.14 RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS**

La empresa adjudicataria hará entrega de los productos, los cuales serán recepcionados en cada una de las CT por las personas encargadas, que serán las designadas por la Dirección de las mismas.

La mercancía se admitirá si las condiciones de conservación y temperaturas del transporte son las correctas, y siempre que se mantenga la integridad de los envases y embalajes y la correcta identificación de los productos. En todo caso, siempre habrá una concordancia entre los pedidos realizados por la CT y los albaranes de entrega en cuanto a las cantidades y calidades; en caso de discrepancia se comunicará al Responsable de los trabajos de la empresa adjudicataria para la subsanación inmediata (dentro del mismo día) y se procederá al rechazo y la no recepción de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente pliego.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 23 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Una vez revisada la entrega, se ratificará la recepción. Las personas responsables de cocina o las designadas por la Dirección de la CT darán la conformidad a los productos entregados, rechazando de forma razonada todos aquellos que no cumplan con las características, calidades o condiciones higiénico-sanitarias necesarias.

La Dirección de la CT será responsable de la verificación de albaranes y seguimiento de la idoneidad de los suministros, debiendo remitir un informe al Responsable del contrato los últimos días de cada mes, en el que constará la conformidad con el suministro realizado o incidencias surgidas y gravedad de las mismas.

En cada una de las CT en el momento de la recepción, se comprobará: la cantidad, calidad, presentación, condiciones higiénicas de transporte y envasado, caducidad y etiquetado.

Para los productos alimenticios envasados y etiquetados se comprobará:

- Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o de consumo preferente (debe tener suficiente duración para poderlo consumir dentro de los plazos previstos) y la temperatura a la que debe ser conservado.
- La mercancía ira identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable.
- La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación.
- En el caso de conservas enlatadas, no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano.
- Asimismo, mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- Para productos alimenticios no envasados, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud para el consumo, que se realizará según especificaciones.
- También se comprobará la homogeneidad de los productos, es decir, que no haya grandes diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.
- Para los productos refrigerados o congelados se controla la temperatura de las materias primas en el momento de la recepción del producto.

Una vez practicadas las comprobaciones anteriores, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 24 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, la Agencia fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

Cuando el personal designado al efecto por las Comunidades Terapéuticas, detecte anomalías en el suministro, éstas serán subsanadas inmediatamente por la empresa adjudicataria, con el fin de no obstaculizar el normal funcionamiento de las mismas.

Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso, inferior.

A partir de la recepción, la persona o personas designadas por la Dirección de la CT serán las encargadas de velar para que las condiciones de almacenamiento y conservación se mantengan y sean adecuadas.

#### **4.15 OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS**

##### **4.15.1 Recursos Humanos**

Las empresas adjudicatarias contarán con el personal necesario con la cualificación y competencias necesarias para atender las obligaciones derivadas del contrato y atender el suministro en los puntos de entrega y con las frecuencias establecidas en este pliego.

Se deberá garantizar que todo el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo, afectando no sólo a los que manipulan alimentos, sino a todos los trabajadores y trabajadoras que tengan relación directa o indirecta con la seguridad alimentaria y calidad del suministro. El Plan de formación de las personas trabajadoras estará incluido en el sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) de las empresas adjudicatarias.

Cuando se realice la entrega de la mercancía en las instalaciones de los Centros destinatarios, el personal de la empresa adjudicataria irá correctamente identificado y uniformado.

Asimismo facilitaran a las CT la identidad de las personas que designen para la realización de los trabajos, y la relación de vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a simple petición de la Agencia, en cuyo caso, la empresa adjudicataria se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

En ningún caso ni circunstancia, la existencia de este contrato supone relación laboral entre la empresa adjudicataria o su personal y la Agencia. Dicho personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresa, con respecto al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo..

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 25 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### 4.15.2 Recursos Materiales

Con el fin de asegurar un elevado nivel de protección de salud de las personas, la legislación de la Unión Europea en materia de higiene alimentaria se aplica a lo largo de la cadena de producción y comercialización de alimentos, hasta la entrega al consumidor final.

Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene, y para verificar que así sucede.

#### 4.15.3 Otras Obligaciones y Responsabilidades

- Las empresas alimentarias deberán desarrollar y mantener actualizado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). El transporte es una etapa que se repite en sucesivas ocasiones a lo largo de la cadena alimentaria, y posibilita que los alimentos lleguen al lugar donde van a ser procesados desde el lugar donde se producen.

Los alimentos pueden contaminarse o llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen medidas de control durante el transporte. Por ello, se debe contar con sistemas de transporte adecuados para que los alimentos se mantengan seguros e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega.

Es esencial que se mantenga una comunicación adecuada entre las empresas expendedoras/fabricantes, las transportistas y las destinatarias de los alimentos. Todos ellas comparten la responsabilidad de la seguridad de los alimentos en esta etapa de la cadena alimentaria. Las empresas fabricantes o destinatarias de los alimentos deberán comunicar a las empresas transportistas los procedimientos de control específicos para la seguridad de los alimentos que se requieren durante el transporte.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones según el Real Decreto 237/2000.

- Las empresas adjudicatarias dispondrán de vehículos para la correcta prestación del suministro, equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad, respetando en todo momento la cadena de frío, que en caso de ser deficitaria será devuelta la mercancía corriendo la empresa proveedora con el gasto correspondiente. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.
- Asimismo dispondrá de un “Plan de gestión para la retirada y reciclaje de envases y embalajes” aplicado en el suministro.
- Entregará al Responsable del contrato, con carácter bimestral, informe sobre los resultados y hallazgos más relevantes en el marco del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). En el mismo, se incluirá la información resultante de los controles analíticos que practique en los productos objeto de suministro.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 26 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- Deberá informar por escrito en un plazo de 24 horas, tanto al Responsable del contrato como a la Dirección de la CT, de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación de los trabajos y que pueda afectar al suministro.
- Será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato y de la calidad higiénico - sanitaria de los productos suministrados y de las prestaciones, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Agencia o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.
- Dispondrá de los útiles y equipos necesarios para el desarrollo de los trabajos (informáticos, telefonía, instrumentos de medida, medios auxiliares...) para la correcta ejecución, control y supervisión de los trabajos a realizar.
- Estará obligada a aceptar las inspecciones, supervisiones y los controles que procedan, por parte de la Agencia o por la empresa que ésta designe.

#### **4.16 RESPONSABLE DEL CONTRATO. DIRECCIÓN, SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS**

La persona responsable del contrato designada por la Agencia es el Responsable de la Jefatura de Atención Social y Sanitaria o persona en quien delegue.

La Agencia tiene las facultades de dirección, inspección y control del suministro y podrá establecer controles independientes, mediante procedimientos de auditoría, supervisión y análisis de los productos en laboratorios acreditados. La dirección de los trabajos corresponde al Responsable del contrato. Las Direcciones de las CT serán responsables de la comprobación de la prestación del suministro y de emitir informes sobre la realización del mismo.

La empresa adjudicataria, nombrará a un “Responsable de los trabajos” que deberá ser un técnico competente en las materias objeto del mismo, integrado en su propia plantilla que asumirá las labores de interlocución con el Responsable del contrato de la Agencia y estará encargado de dirigir y coordinar los trabajos, y de transmitir las instrucciones precisas al personal adscrito a la ejecución de los mismos para garantizar su correcta ejecución.

El Responsable de los trabajos o persona/s en quien delegue, deberá estar localizable mediante teléfono móvil en horario de 8:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a viernes, para la resolución de las posibles incidencias que puedan surgir y para el seguimiento de la ejecución del contrato.

El Responsable de los trabajos de la empresa adjudicataria y el Responsable del contrato de la Agencia, se reunirán con una periodicidad trimestral para el seguimiento de las actividades y procesos asociados al suministro y tratar aquellos aspectos que puedan ser objeto de mejora. En estas reuniones se levantará Acta de los temas tratados en la reunión.

En estas reuniones las empresas adjudicatarias deberán facilitar como mínimo la siguiente información: tipos de menús suministrados y cantidades de productos suministrados por CT, resumen de incidencias y peticiones urgentes. Estos informes se entregarán firmados.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 27 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### 4.17 PLAZO DE GARANTÍA

El plazo de garantía sobre los productos suministrados será el mismo que el plazo de caducidad de cada producto suministrado. Para los productos perecederos, el plazo de garantía será de siete días desde la fecha de recepción.

### 5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL LOTE 7

#### 5.1 OBJETO DEL SUMINISTRO

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas es el establecimiento de las condiciones básicas necesarias para la contratación del suministro de agua mineral natural sin gas envasada en garrafas de hasta 20 litros y el suministro de vasos de papel reciclado.

Se encuentran incluidas en este suministro las Comunidades Terapéuticas de:

**CT Almonte** (46 plazas), Carretera de los Cabezudos, Km. 23, 21730 de Almonte (Huelva).

**CT Cartaya** (49 plazas), Finca Valle Salado, Ctra. Nacional 431, Km. 107. 21450 de Cartaya (Huelva).

**CT Mijas** (32 plazas), Casa de los Forestales, Cerro del Pulpito. Entrerrios. 29640, Fuengirola Málaga).

Las Comunidades Terapéuticas Almonte, Cartaya (Huelva) y Mijas (Málaga) carecen de abastecimiento de agua potable a través de una red normalizada, lo que condiciona que para cubrir las necesidades de agua para las personas usuarias y la cocina (elaboración de los menús establecidos), es necesario el suministro de agua mineral natural sin gas envasada en garrafas de hasta 20 litros y por último el suministro de vasos de papel reciclado.

#### 5.2 CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO

La organización del suministro contendrá los siguientes puntos:

- Suministro e instalación de las fuentes por parte de la empresa adjudicataria, en un plazo no superior a cuatro días naturales, contados a partir de la fecha de adjudicación del contrato. Se instalarán cinco fuentes para cada una de las CT objeto de la contratación. La instalación de fuentes de agua será en régimen de cesión con mantenimiento preventivo y correctivo a cargo de la entidad adjudicataria.
- Suministro de garrafas de hasta 20 litros y retirada de las vacías según necesidades del servicio.
- Suministro de vasos de papel reciclado o similar de 220 ml.
- Suministro de soporte de almacenaje de las garrafas.
- Servicio de asistencia técnica de averías en 24 horas.
- Servicios de reposición urgente de garrafas en 24 horas.
- Análisis del agua a petición de la Agencia.
- Las fuentes dispensadoras dispondrán de sistema antiderrame y recoge gotas.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 28 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- Servicios de mantenimiento mínimo cada 6 meses, que incluirá la higienización de todas las partes del dispensador que tengan contacto con el agua, y que puede comportar, si fuera necesario, la sustitución total de sus componentes. La empresa entregará certificado de realización del mantenimiento.
- En caso de avería de alguna fuente, la reparación irá a cargo de la empresa adjudicataria.
- Las entregas de las garrafas de agua en cada una de las Comunidades Terapéuticas se concretarán en función del consumo de cada una de ellas.
- En las Comunidades Terapéuticas existirán zonas de almacenaje para las garrafas y para los vasos.
- El suministro se realizará a demanda de las CT. Cada entrega vendrá acompañada de su albarán correspondiente, que deberá firmar la persona que designen las direcciones de las CT, en representación de Agencia.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL AGUA**

El agua suministrada debe ser agua mineral natural (sin gas) con la denominación de “mineralización débil” (Residuo seco < 500 mg/l) con los requisitos y criterios sanitarios de calidad de las aguas destinadas al consumo humano, conforme al Real Decreto 1744/2003, de 19 de diciembre. En ningún caso podrá proceder de redes de aprovisionamiento público ni deberá presentar ninguna anomalía desde el punto de vista de olor, sabor, color, turbidez o sedimentos, ajenos a las características propias del agua.

Además, sus características deberán situarse dentro de los parámetros siguientes:

<b>COMPOSICIÓN QUÍMICA</b>	<b>VALORES</b>
Sodio	Inferior a 100 mg/l
Bicarbonato	Inferior a 200 mg/l
Calcio	Inferior a 100 mg/l
Cloruros	Inferior a 50 mg/l
Sulfatos	Inferior a 50 mg/l
Nitritos	Inferior a 5 mg/l
Residuo Seco	Mineralización débil: hasta 500 mg/l Mineralización muy débil: hasta 50 mg/l

El agua se debe suministrar mediante garrafas de una capacidad de hasta 20 litros, adaptadas para su uso en fuentes automatizadas para su consumo.

A lo largo de la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar los informes analíticos externos organolépticos, microbiológicos, parasitológicos y físico-químicos realizados por

un laboratorio acreditado según normativa vigente, acompañados de un informe favorable de dicho laboratorio de que cumple con toda la normativa vigente para el consumo humano. La analítica actualizada podrá ser requerida en cualquier momento de vigencia del contrato.

#### **CARACTERÍSTICAS DE LAS GARRAFAS**

- Las garrafas que se suministren podrán tener una capacidad de hasta 20 y deberán cumplir con la normativa vigente europea y nacional sobre el tratamiento de embotellamiento y el material del que estén hechos.
- Estarán fabricadas de material plástico reciclables. Estarán equipadas con asa para su transporte, tapón anti-derrame y precinto de garantía sin abrir. Estarán fabricadas de tereftalato de polietileno (PET) y también deberán cumplir con la normativa vigente europea y nacional sobre el tratamiento de embotellamiento.
- Deberán estar adaptadas para su uso en las fuentes/ dispensadores de agua.
- Deben ser reciclables y/o reutilizables.
- Deben tener asa para su transporte y acabado uniforme en su superficie, con tapón antiderrame y precinto de garantía.

#### **VASOS**

- La entidad adjudicataria será la encargada de suministrar los vasos para el consumo de agua, los cuales tendrán origen orgánico y biodegradable (papel, cartón, etc.).
- Apto para bebidas calientes y frías.
- Deben tener una capacidad mínima de 200 ml.
- No se admitirán vasos de plástico.
- No se admitirán vasos cónicos.
- Formato de suministro: 50 vasos por paquete.

#### **EQUIPAMIENTO**

La entidad adjudicataria deberá entregar, en régimen de cesión:

Fuentes dispensadoras: El número de fuentes indicado anteriormente es orientativo. La Agencia podrá reducir o ampliar, sin coste alguno, el número de unidades en función de las necesidades de abastecimiento.

Racks de almacenaje de garrafas. Cerca de cada fuente se colocará un rack de almacenaje de garrafas vacías y llenas. El tamaño del rack será el adecuado para el espacio disponible y deberá permitir alojar las garrafas necesarias para asegurar la continuidad del suministro hasta la siguiente reposición.

#### **FUENTES DISPENSADORAS:**

- Dispondrán de un porta-vasos integrado.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 30 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- Deben ser fuentes de pie y ser de material plástico.
- Suministrar agua fría, caliente y natural. Termostato de frío y caliente regulable.
- Estarán equipadas con asa para su transporte, tapón anti-derrame y precinto de garantía sin abrir.
- Sistema de bloqueo de agua caliente.
- La producción mínima deber ser de:
  - Agua fría: 8 litros/hora.
  - Agua caliente: 8 litros/hora.
- El agente refrigerante no será de los tipos CFC´s ni HCFC por los daños que estos causan al medio ambiente.
- Las máquinas deben ser eficientes en relación al consumo eléctrico, con capacidad de enfriamiento y/o calentamiento suficiente que pueda satisfacer adecuadamente la demanda.

Las fuentes deberán estar instaladas por parte de la entidad adjudicataria en un plazo no superior a cuatro días naturales a contar a partir del día siguiente a la firma del contrato por ambas partes.

Los equipos serán propiedad de la entidad contratista que las instalará en régimen de cesión y deberán contar con todos los permisos legales para su uso. El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos será a cargo del contratista.

Deberán disponer, como mínimo, de:

- Circuito interno desechable
- Porta-vasos integrado
- Etiqueta con el nombre de la empresa, NIF, domicilio y número de teléfono.

#### **MANTENIMIENTO DE LAS FUENTES**

La empresa adjudicataria se hará cargo del mantenimiento de las fuentes obligatorio por ley, haciéndose cargo de cualquier avería que pudiera acontecer durante la vigencia del contrato, asegurando los requisitos de calidad/higienización y que se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, garantizando la sustitución de las piezas cuando fuera necesario durante periodo de vigencia del contrato.

El tiempo máximo para la reparación de una avería es de 3 días naturales desde su notificación. La entidad licitadora podrá ofertar otro tiempo máximo de reparación de averías. Todo ello sin que suponga un coste alguno para la Agencia.

En caso de que en algún momento sea necesario, por cualquiera que sea la razón, la sustitución de alguna de las fuentes por rotura o desperfecto, se deberá informar al responsable del contrato y el tiempo para la colocación de un nuevo dispensador no será superior a 4 días naturales.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 31 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Con una periodicidad trimestral se debe sustituir el circuito interno y los filtros bacteriológicos de aire. Previa a cada sustitución, el nuevo circuito debe ser higienizado y esterilizado. Ni la sustitución del circuito interno ni la higienización supondrán cargo alguno a la Agencia.

Si a lo largo de la vigencia del contrato la legislación estipula otro intervalo inferior se realizará lo que marque la legislación sin que ello suponga coste alguno para la Agencia.

Cada fuente llevará algún adhesivo en el que se refleje la fecha de la última higienización realizada y además, la empresa adjudicataria entregará un albarán (un albarán por equipo) a modo de justificante de la higienización y que certifique la idoneidad del equipo para su uso.

La Agencia podrá solicitar higienizaciones puntuales adicionales a las contempladas anteriormente en función de las necesidades de cada fuente y su ubicación. Estas actuaciones se abonarán con cargo a la partida correspondiente. Se prevé una estimación para cada CT de dos higienizaciones extras, no siendo vinculantes.

Estas higienizaciones serán solicitadas por la persona responsable del contrato, o en quien delegue, a través de correo electrónico, debiendo dar respuesta a la solicitud lo antes posible.

### **5.3 SOLICITUD DE PEDIDOS Y PLAZOS DE ENTREGA.**

La empresa adjudicataria deberá suministrar las cantidades que en cada pedido se le soliciten, según las estimaciones indicadas en el Anexo IX “Necesidades de suministro Lote 7” del presente Pliego, que en ningún caso son vinculantes.

El plazo máximo para la instalación y puesta en servicio de las fuentes dispensadoras será de 4 días naturales, a contar desde la fecha indicada en el pedido.

Se podrán solicitar fuentes adicionales para cualquier CT conforme a las necesidades puntuales que puedan surgir a lo largo de la ejecución de este contrato. Dicha solicitud deberá ser aprobada por la persona responsable del contrato. El plazo máximo para la instalación y puesta en servicio de las mismas será de 4 días naturales, a contar desde la fecha indicada en el pedido.

El suministro de garrafas, y vasos se realizará a petición por las CT que realizaran el pedido a la dirección de correo electrónico que la empresa adjudicataria facilite en un plazo máximo de 3 días naturales desde su recepción.

Con la primera entrega de garrafas de agua se instalará en cada centro soportes de almacenamiento de garrafas (racks de almacenaje) o botelleros con capacidad, como mínimo, para cuatro garrafas.

El horario de entrega de los productos y de los trabajos a realizar se realizará de lunes a viernes, en jornada laboral y entre las 9:00 y 15:00 horas.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 32 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

#### 5.4 MEDIOS PERSONALES

La entidad adjudicataria aportará cuanto personal sea preciso para realizar el servicio de suministro y mantenimiento de los equipos, disponiendo para ello del personal adecuadamente cualificado para garantizar un funcionamiento óptimo de la infraestructura.

Todo el personal asignado tendrá que ir identificado como trabajador de su empresa.

El equipo de trabajo adscrito a la oferta para realizar los trabajos deberá estar compuesto, como mínimo, de:

*Responsable Técnico de la empresa y dirección técnica del servicio:* que deberá contar con una experiencia en trabajos similares a los de la prestación solicitada y 5 años de experiencia.

Esta persona el único interlocutor válido con la Agencia, ejerciendo las funciones de enlace entre la empresa contratista y el Responsable del contrato de la Agencia o persona en quien delegue. Llevará el control, la supervisión, la coordinación y dirección técnica del servicio y prestará asesoramiento técnico y legal.

*Personal técnico:* con 3 años de experiencia para llevar a cabo las labores de mantenimiento de los equipos.

#### 5.5 MEDIOS TÉCNICOS

El equipo de trabajo estará obligado a contar con todos los medios técnicos necesarios y apropiados para efectuar los trabajos. Así, el equipo deberá disponer de los útiles y herramientas de mano y/o mecánicas, programas informáticos, licencias, etc.

La entidad adjudicataria estará obligado a contar con los medios auxiliares adecuados para la realización de los trabajos de suministro, instalación, revisión, limpieza e higienización y reparación o sustitución de las fuentes dispensadoras según la normativa vigente y en condiciones de seguridad adecuadas al personal propio y externo. Igualmente para el suministro y retirada de garrafas de agua.

Asimismo, dispondrá de los medios y elementos de protección necesarios para el personal, cumpliendo en todo momento la normativa de seguridad laboral existente

#### 5.6 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria deberá contar con todas las licencias y autorizaciones sectoriales exigibles para la realización de los trabajos descritos en este Pliego.

La empresa adjudicataria tendrá que prestar todos los suministros recogidos en el presente Pliego y deberá atender todas las peticiones de la Agencia en los plazos acordados, independientemente del número de solicitudes realizadas.

Está obligada a mantener el precio de todas las fuentes y suministros, así como de las higienizaciones solicitadas por la Agencia durante toda la vigencia del contrato.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 33 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Cuando la Agencia detecte anomalías en la mercancía suministrada, estas serán comunicadas a la entidad contratista para que, en un plazo máximo de 24 horas, sean subsanadas al objeto de no obstaculizar el normal funcionamiento del servicio.

La entidad adjudicataria asumirá todos los gastos de manipulación y transporte de los suministros, hasta el lugar de destino, incluida la carga y descarga de los mismos, así como el traslado en los interiores de los edificios hasta sus lugares finales de entrega.

La entidad adjudicataria deberá cumplir lo establecido en la normativa vigente sobre producción en instalaciones industriales, almacenamiento y distribución, así como en materia de envasado, etiquetado y rotulación de los productos. En cuanto a la caducidad, la adjudicataria se compromete a la remisión de productos con la mayor durabilidad posible desde la fecha de fabricación.

Los medios de transporte y distribución deberán ser óptimos para garantizar la higiene, presentación y preservación de las características de los productos suministrados, que en ningún caso serán de calidad o categoría inferior a los señalados en los pliegos. No obstante, en casos de fuerza mayor, la adjudicataria podrá formular una propuesta motivada de sustitución del producto, pero siempre por otros de similares características, que previamente deberá ser aprobada por la persona responsable del contrato y, una vez desaparecida la causa excepcional que impidió la entrega del producto original, se deberá suministrar éste de nuevo.

La entidad contratista no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega en las CT.

La empresa adjudicataria ha de garantizar la correcta gestión de los residuos generados en las tareas de mantenimiento correctivo y preventivo de las fuentes de agua según la legislación vigente.

La empresa adjudicataria deberá responder de los daños y perjuicios (incluida la sustracción de mobiliario, materiales, valores o efectos) que ocasionen su personal durante la prestación del servicio en bienes muebles e inmuebles de la Agencia, cuando quede suficientemente probado que ha sido realizada por su personal, ya sea por negligencia o dolo. La forma de responder será mediante reposición, pago en efectivo o deducción de la facturación, a criterio de la Agencia.

### **5.7 DEVOLUCIÓN Y CIERRE.**

La empresa adjudicataria, una vez finalizado el contrato, dispondrá de 15 días hábiles para la retirada de las fuentes de agua y de los soportes de almacenamiento de garrafas, que realizará de una manera progresiva según las instrucciones de la Agencia. Todos los costes asociados a la devolución y cierre del servicio correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.

### **5.8 RESPONSABLE DEL CONTRATO**

El responsable del contrato será el Jefe de Atención Social y Sanitaria o persona en quien delegue.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 34 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Por su parte la empresa adjudicataria, nombrará a un “Responsable de los trabajos” que estará encargado de dirigir y coordinar los trabajos, y de transmitir las instrucciones precisas al personal adscrito a la ejecución de los mismos para garantizar su correcta ejecución.

El Responsable de los trabajos o persona/s en quien delegue, deberá estar localizable mediante teléfono móvil en horario de 8:00 horas hasta las 15:00 horas de lunes a viernes, para la resolución de las posibles incidencias que puedan surgir y para el seguimiento de la ejecución del contrato.

## 8. FACTURACIÓN

Las entidades adjudicatarias realizarán una factura recapitulativa mensual para cada una de las CT, que comprenderá las unidades de productos efectivamente suministrados y aceptados en el mes objeto de facturación, con indicación expresa del número de expediente de esta contratación, CONTR.2023.688796.

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 7 del Decreto 75/2016, de 15 de marzo, por el que se crea el Registro Contable de Facturas de la Administración de la Junta de Andalucía y se establece su régimen jurídico, y de la Resolución de 7 de noviembre de 2017, conjunta de la Intervención General de la Junta de Andalucía y de la Dirección General de Política Digital, por la que se implanta con fecha 1 de diciembre de 2017 la factura electrónica en la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía entre otras entidades, las facturas electrónicas se presentaran en el correspondiente Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas, y serán puestas a disposición o remitidas electrónicamente al Registro Contable de Facturas mediante un servicio automático proporcionado por dicho Punto.

### 8.1 DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA

#### 8.1.1 Para los lotes 1 a 6

##### Comunidad Terapéutica de Almonte:

DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA	
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b>	A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b>	A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b>	GE0017286 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA ALMONTE

##### Comunidad Terapéutica de Cartaya:

DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA	
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b>	A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b>	A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía

Expediente CONTR.2023.688796

Página 35 de 91

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 35 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b> GE0017287 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA CARTAYA
--

**Comunidad Terapéutica de La Línea:**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b> A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b> A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b> GE0017288 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA LA LÍNEA

**Comunidad Terapéutica de Los Palacios:**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b> A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b> A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b> GE0017289 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA LOS PALACIOS

**Comunidad Terapéutica de Mijas:**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b> A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b> A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b> GE0017290 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA MIJAS

**Comunidad Terapéutica de Tarifa:**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b> A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b> A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b> GE0017291 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA TARIFA

**8.1.2 Para el lote 7**
**Comunidad Terapéutica de Almonte**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>	
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b>	A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b>	A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b>	GE0017286 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA ALMONTE

**Comunidad Terapéutica de Cartaya:**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>	
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b>	A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b>	A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b>	GE0017287 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA CARTAYA

**Comunidad Terapéutica de Mijas:**

<b>DATOS A INCLUIR EN LA FACTURA ELECTRÓNICA</b>	
<b>Centro contable (Oficina Contable):</b>	A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía
<b>Órgano de contratación (Órgano Gestor):</b>	A01014189 Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía
<b>Órgano de destino (Unidad Tramitadora):</b>	GE0017290 Unidad registro factura COMUNIDAD TERAPÉUTICA MIJAS

**El Jefe de Atención Social y Sanitaria**

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 37 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## RELACIÓN DE ANEXOS

Anexo I: Normativa aplicable (Lote 1 a 7).

### Lotes 1 a 6

Anexo II: Catálogo de calidades de productos.

Anexo III: Fichas técnicas de composición de platos (primeros platos (A), segundos platos (B)).\*

Anexo IV: Listado de platos.\*

Anexo V: Tablas de cantidades de menús especiales.\*

Anexo VI: Tipos de dietas y menús asociados a las mismas.\*

Anexo VII: Número estimado de menús por lote.

Anexo VIII: Productos alimenticios adicionales cuantificables fuera del menú/año por lotes.

Anexo IX: Hojas de pedido semanal:

Anexo IX a: Hoja de pedido menús basales.

Anexo IX b: Hoja de pedido menú dietas terapéuticas

Anexo IX c: Hoja de pedido aceite.

Anexo IX d: Hoja de pedido productos procesados.

Anexo IX e: Hoja de pedido menús especiales.

Anexo IX f: Hoja de pedido productos infantiles.

### Lote 7

Anexo X: Necesidades del suministro.

\* Para tener acceso al contenido de estos Anexos deberá solicitarlo a través del correo electrónico de la Agencia de Servicios Sociales y Dependencia de Andalucía: [licitaciones.assda@juntadeandalucia.es](mailto:licitaciones.assda@juntadeandalucia.es)

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 38 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## ANEXO I - NORMATIVA

### Para los lotes 1 a 6

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía.

Reglamento (CE) nº 852/2004, sobre higiene de los productos alimenticios

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales).

Reglamento 178/2002 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 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria.

Expediente CONTR.2023.688796

Página 39 de 91

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 39 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

Real Decreto 176/2013, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento Delegado (UE) nº 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento de Ejecución (CE) nº 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 40 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.

Reglamento (CE) nº 432/2012, que establece la lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

Reglamento (UE) nº 16/2012 de la Comisión de 11 de enero de 2012, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano.

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, sobre transporte de mercancías perecederas y vehículos especiales.

Reglamento nº 37/2005, de 12 de enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Reglamento 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 41 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE sobre aromas alimentarios.

Reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) nº 450/2009 de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimento.

Reglamento (CE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) nº 315/93 del Consejo de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento y del Consejo de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Reglamento (CE) nº 641/2004, de la Comisión de 6 de abril de 2004 sobre las normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la solicitud de autorización de nuevos alimentos y piensos modificados genéticamente, la notificación de productos existentes y la presencia accidental o técnicamente inevitable de material modificado genéticamente cuya evaluación de riesgo haya sido favorable.

Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1852/2001 de la Comisión.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 42 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Reglamento (UE) 609/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta para el control de peso.

Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad.

**Para el lote 7:**

- Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- Real Decreto 1744/2003, de 19 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 1074/2002, de 18 de octubre, por el que se regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 43 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

**ANEXO II: CATÁLOGO DE CALIDADES**

Expediente CONTR.2023.688796

Página 44 de 91

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 44 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

GRUPO I: CARNES (C), EMBUTIDOS (E), DERIVADOS CÁRNICOS (DC) Y HUEVOS (H)		
ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARÁCTER
<b>C - CARNES</b>		
C ALBÓNDIGAS		Elaboradas con carne de vacuno y cerdo. Medidas 35 mm. Peso 25 g aprox. Características microbiológicas en rango . Mínimo 70% de carne. (Exenta de carne recuperada).
C ALITAS DE POLLO	Primera	Enteras. Buen aspecto.
C CABEZA DE LOMO	Primera	Características microbiológicas en rango. Libre de hueso, cartílago y cuero. Libre de hematomas, coágulos, pelo, abscesos y toda sustancia extraña.
C CARRILLADA DE CERDO	Primera	Características microbiológicas en rango. Carne jugosa, sabrosa y gelatinosa.
C CARNE PICADA	Primera	Picada/molida de cerdo y vacuno. Limpia de nervios, tendones y cartílagos.
C CHULETA CERDO	Primera	Características microbiológicas en rango.
C CINTA DE LOMO DE CERDO	Extra o primera	Características microbiológicas en rango. Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios. Sin inyectar. Entera o en filetes.
C COSTILLAS DE CERDO	Primera	Limpias troceadas.
C FALDA DE TERNERA	Primera	Firme elástica y sin presencia de materia extraña.
C FILETE DE LOMO DE CERDO	Primera	Deshuesado y limpio.
C FILETE DE POLLO	Primera/origen nacional	Limpios y sin esquiras ni huesos. Contramuslo ó pechuga de ± 125g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulla.
C FLAMENQUINES	Primera	Fácil separación. Sin aditivos.
C GALLINA	Primera/ origen nacional	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 1 a 2 kg.
C HAMBURGUESAS	Primera	De cerdo/pollo/vacuno/mixta. Distintos tipos y formatos. Mínimo 70 % de carne. (Exenta de carne recuperada).

C JAMONCITO DE PAVO	Primera	Enteros. 800-1000 g.
C PECHUGA DE PAVO	Primera	Deshuesada, limpia sin piel ni esquiras. Partidas por la mitad y fileteada.
C PECHUGA DE POLLO	Primera	Deshuesada, limpia sin piel ni esquiras. Partidas por la mitad y fileteada.
C PINCHITO DE POLLO	Primera	Carne de pollo 97,5%. Insertada en banderillas. Sal Especias. Conservantes autorizados.
C POLLO ENTERO	Primera	Sin patas ni cuellos. Buen aspecto. Limpios. Con piel y eviscerado. 2,5 Kg aprox/pieza.
C SALCHICHAS	Extra o Primera	Tamaño mediano. Longaniza blanca o roja de cerdo en ristra envasada.
C SOLOMILLO DE CERDO	Primera/origen nacional	Limpios y sin grasa, buena calidad, en medallones o entero para asar.
C TERNERA	Primera calidad	Magro vacuno.
C TRASERO DE POLLO	Buena calidad	Limpios y sin grasa, exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel provista de plumas y cañones. Carne no viscosa.
<b>E - EMBUTIDOS</b>		
E CHOPED DE PAVO PIEZA	Primera calidad	Poca grasa. Buena presentación.
E CHORIZO PIEZA	Calidad extra	Poca grasa. Buena presentación.
E CHORIZO PARA GUIJAR	Primera calidad	Origen nacional, envasado al vacío. Picante y dulce.
E JAMÓN COCIDO PIEZA	Primera calidad	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin sal/con sal.
E JAMÓN COCIDO EN TAQUITOS	Calidad extra	Poca grasa. Buena presentación.
E JAMÓN CURADO EN TAQUITOS	Calidad extra	Poca grasa. Buena presentación.
E MORTADELA PIEZA	Primera calidad	Embutido que puede estar elaborado con carne de ternera, pollo y pavo.
E SALCHICHÓN PIEZA	Calidad extra	Poca grasa. Buena presentación. En barra envasado.
E JAMÓN CURADO DESHUESADO PIEZA	Primera calidad	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.
<b>DC - DERIVADOS CÁRNICOS</b>		
DC BEICON	Buena calidad	De panceta de cerdo. Ahumado. Sin corteza.
DC CHISTORRA	Primera calidad	Buena presentación.
DC HUESOS (ESPINAZO, COSTILLAS, POLLO...)	Primera calidad	Salados. Especial cocido. Envasado al vacío.
DC MORCILLA DE GUIISO	Primera calidad	De cerdo. De buen sabor. En ristras envasada.
DC PANCETA	Primera calidad	De cerdo. De buen sabor. Tocino entreverado fresco, al vacío entero, fileteado o troceado.
DC TOCINO FRESCO	Primera calidad	De cerdo. De buen sabor. 5 kg salado para cocido. Entero o troceado en cajas con envase protector.
<b>H - HUEVOS</b>		
H HUEVOS		Frescos. Caducidad 25 días. Clase L.

GRUPO II FRUTAS (F), VERDURAS (V) Y FRUTOS SECOS (FS)		
ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARÁCTER
<b>V - VERDURAS</b>		
V ACELGAS DE PENCA FRESCA	Primera calidad	Beta vulgaris. Var. Cicla.
V AJETES	Extra o Primera	En rama por manojos.
V AJO	Primera calidad	Frescos. Morado Nacional. Calibre recomendado 30mm. En cabeza con tallo cortado.
V APIO	Primera calidad	Fresco.
V BERENJENAS	Primera calidad	Fresca. Nacional. Buen color. 225-400 g.
V BRÓCOLI / BRÉCOL	Extra o Primera	Fresco.
V CALABACINES	Primera calidad	Fresco. Nacional. Buen color y textura. 225-400 g.
V CALABAZA	Primera calidad	Fresca. Nacional. Buen color y textura.
V CHAMPIÑÓN FRESCO	Primera calidad	Fresco.
V CEBOLLA	Primera calidad	Nacional, gordas.
V CEBOLLETA	Primera calidad	Nacional, fresca.
V COL	Primera calidad.	Repollo o cerrada grandes, más de 500 g.
V COL LOMBARDA	Primera calidad	Hojas compactas. Color morado intenso.
V COLIFLOR	Primera calidad	Tierna y sin manchas.
V GUINDILLA	Primera calidad	En botes.
V HIERBABUENA	Primera calidad	Fresca. Molida bolsa de 1,00 Kg. Hoja entera bote de 120,00 g.
V JUDÍAS VERDES	Extra o primera	Planas y redondas. Troceadas. Long. 40mm aprox. Suelta y limpia, libre de hilos y fibras ó congelada bolsa 2,5 Kg.
V LECHUGA	Primera calidad	Fresco. Cogollos y otras variedades.
V MAÍZ EN GRANOS	Primera calidad	Maíz envase < 1 kg . Lata de 300,00 g (peso escurrido: 285) Maíz envase < 1 kg . Lata de 150,00 g (peso escurrido: 140) Maíz envase >= 1 kg . Lata de 2600,00 g (peso escurrido: 1550).

V NABO	Extra o primera	Frescos. 100 a 400 g.
V PATATAS	Primera calidad	De temporada, fácil pelado, lisas, tipo monalisa, ojo de perdiz. Buen sabor.
V PEPINO	Primera calidad	Frescos. Nacional. Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g.
V PEREJIL	Primera calidad	Rama bote de 120,00 g ó fresco de fuerte color verde.
V PIMIENTO ROJO	Primera calidad	Gordos para asar. Frescos, 70-90 mm.
V PIMIENTO VERDE	Calidad primera	Frescos tipo italiano, 30 – 50 mm.
V PIMIENTO CHORICERO	Calidad Primera	Bolsa de pimientos choriceros.
V PUERRO	Calidad Primera	Frescos. Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total.
<b>F - FRUTAS</b>		
F CIRUELAS	Primera calidad	Negras o amarillas.
F FRESAS	Extra o Primera	Caja de madera de 2 o 4 kg. Más de 25 mm.
F LIMONES	Primera calidad	Cascara fina. Buen zumo. Tamaño mediano. Calibre recomendado 45mm. Calibre Nº 5 en kg.
F MANDARINA	Primera calidad	Fácil de pelar. Piel Fina. Jugosa y Dulce. Calibre 1x (63-74m).
F MANZANA	Primera calidad	Golden, Starking o Reineta calibre 150-200 g (Mínimo calibre de caja: 20).
F MELOCOTONES	Extra o Primera	Calibre 60/65 mm. (Temporada)
F MELÓN	Primera calidad	Madurez y sabor dulce agradable. Peso aproximado 2 Kg.
F NARANJA DE MESA	Primera calidad	Calibre Nº 4, en Kg.
F NARANJA DE ZUMO	Primera calidad	Calibre Nº 5 -6 en Kg.
F PERAS	Primera calidad	De agua: calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85 mm; Limonera y de San Juan; Conferencia (Mínimo calibre de caja: 20).
F PLÁTANOS	Calidad extra	De Canarias.
F SANDÍA	Primera calidad	Peso medio aproximado 4kg. Color rojo. Sabor dulce al punto de

		madurez.
F TOMATE	Primera calidad	Daniella: Primera calidad, frescos, tersos punto de maduración. Ensalada: Primera calidad, frescos, tersos tipo rambo, raff o similar.
F UVA	Primera calidad	Tamaño mediano, envasada en diferentes formatos.
<b>FS - FRUTOS SECOS</b>		
FS ALMENDRAS	Primera calidad	Cruda, pelada, entera y sin mancha.
FS AVELLANAS	Primera calidad	Crudas y peladas. En distinto formato.
FS CACAHUETES	Primera calidad	Pelado bolsa de 1,00 Kg. Con cascara tostado bolsa de 1,00 Kg. Pelados fritos bolsa de 1,00 Kg. Con cascara bolsa de 3,00 Kg. Con cascara tostado sal bolsa de 1,00 Kg. Con sal bolsón de 3,00 Kg.
FS CASTAÑAS	Primera calidad	Peladas. En distintos tipos y formatos.
FS CIRUELAS PASAS	Primera calidad	En distintos tipos y formatos.
FS DÁTILES	Primera calidad	En distintos tipos y formatos.
FS HIGOS SECOS	Primera calidad	En distintos tipos y formatos.
FS NUECES	Primera calidad	Bolsa 1 kg.
FS OREJONES	Primera calidad	En distintos tipos y formatos.
FS PIÑONES PELADOS	Primera calidad	En distintos tipos y formatos.
FS UVAS PASAS	Primera calidad	En distintos tipos y formatos.

**\*Todas las frutas estarán en su punto óptimo de maduración con consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro.**

GRUPO III PESCADOS (P)Y MARISCOS (M)		
ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARÁCTER
<b>FRE - FRESCOS</b>		
(M)ALMEJAS FINAS	Primera calidad	(Tapes semidecussatus). en bolsas de rejilla de 1 kg de peso.
(P)ATÚN	Buena calidad	(Thunnus thynnus). Sin ventresca. Limpio y fileteado ± 150 g. en cajas de plástico con hielo.
(P)BOQUERONES	Extra o Primera	(Engraulis encrasicolus ) 10-17 cm. Peso 50-90 g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.
(P)CALAMAR, ANILLA DE POTA	Extra o Primera	(Tororessagitatus). en cajas de plástico con hielo.
(P)CAZÓN	Calidad extra	(Galeorhinus galeus) Fileteado sin piel o Taco. Peso ración ± 150 g.
(P)CHOCO	Calidad extra	Sepia limpia Officinalis de más de 1kg. Glaseado max 20%. Sin aditivos. Tiernos. Limpios.
(P)COLAS DE RAPE	Calidad extra	(Lophius ssp) ± 175g. 0% de glaseo. Carne blanca y jugosa. Limpias y sin piel.
(P)DELICIAS DE MAR	Buena calidad	Palito de Surimi, envuelto individual.
(P)DORADA ENTERA	Extra o Primera	(Sparusaurata) Eviscerada, limpia. Mínimo±280 g o de 20 a 55 cm Ud.
(P)FILETE BACALAO DESALADO	Extra o primera	Glaseado max 10% Punto de sal.
(P)GALLO	Extra o Primera	(Lepidorhombusbosicii). Eviscerado, limpio, en cajas de plástico con hielo.
(M)GAMBAS BLANCAS	Primera calidad	Tamaño mediano.
(M)GAMBAS PELADAS	Categ 1ª Clase A	30/50 Kg.
(M)LANGOSTINOS	Extra o Primera	Tamaño mediano. Caja 2 kg. (Panaeuskerathurus). Calibre 40/60.
(P)LENGUADO	Extra o Primera	(Solea solea) Eviscerado, limpia, de 0,25 a 0,33 Kg Ud. en cajas de plástico con hielo.
(P)LOMOS DE DORADA	Extra o Primera	400 - 600 g fileteada sin aletas

		recortadas con y sin cabeza, para 2 raciones cada filete de unos 150 o 160 g sin espina y limpios.
(P)LUBINA ENTERA	Extra o Primera	(Dicentrarchus labrax) De ración. Mínimo 280 g o de 20 a 55 cm/Ud.
(P)LUBINA FILETEADA	Extra o Primera	400 - 600 g fileteada sin aletas recortadas con y sin cabeza, para 2 raciones cada filete de unos 150 o 160 g sin espina.
(P)MERLUZA	Primera calidad	(Merluccius Merluccius). Eviscerada, limpia. en cajas de plástico con hielo, entera o en rodajas. Nacional.
(P)PERCA	Primera calidad	(Perca fluviatilis). Bajo % de glaseado.
(P)PESCADILLA	Extra o Primera	Merluza extra talla 4 0,28 a 0,6 kg/Ud. merluza talla 4 – pescadilla. Merluza talla 3 0,6 a 1,2 kg/Ud. merluza talla 3 – pescadilla. Merluza talla 2 1,2 a 2,5 kg/Ud. merluza talla 2 – pescadilla.
(P)PEZ ESPADA	Primera calidad	Centro en bloque.
(P)SALMÓN	Extra o primera	(Del género Salmo) Rodajas de 175/200 g. Ud. o lomo fileteado de 20 a 40 cm/Ud., en cajas de plástico con hielo.
<b>CON - CONGELADO</b>		
(P)ACEDIAS CONGELADAS	Primera calidad	Tamaño mediano.
(P)ATÚN	Primera calidad	(Thunnus thynnus). Sin ventresca. Limpio y fileteado ± 150g.
(P)BACALAO	Primera calidad	(Gadus Morhua) Salado desmigado.
(P)BACALAO LOMOS	Extra o Primera	(Gadus Morhua) Lomos en su punto de sal.
(P)BONITO	Primera calidad	Cortado en tacos.
(P)CABEZAS DE MERO	Primera calidad	
(P)CABEZAS DE RAPE	Primera calidad	

(P)CALAMAR	Primera calidad	(Loligo spp) Mediano (23-26 cm). Eviscerado y limpio. Máximo glaseado 15%.
(P)CALAMAR EN ANILLAS	Primera calidad	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques.
(P)CARNE DE MEJILLONES	Origen nacional	100-150 Ud./kg. Máximo glaseo 5%.
(P)CAZÓN	Primera calidad	(Galeorhinus galeus) Fileteado sin piel o taco. Peso ración ± 150 g.
(M)CHIRLAS	Primera calidad	(Venus gallina).
(P)COLAS DE RAPE	Primera calidad	(Lophius ssp) ± 175g. 0% de glaseo. Carne blanca y jugosa.
(P)EMPERADOR	Extra o Primera/ origen nacional	(Xiphiasgladius). Sin glaseo. Presentación en rodajas o medias rodajas de 1 cm. aprox. de grosor.
(P)ESPINAS DE PESCADO		
(P)GALLO	Extra o Primera	(Lepidorhombusbosicii) Eviscerado, limpio. Máx. 15% de glaseo.
(P)GALLO EN FILETES	Primera calidad	Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 a 200 g. Glaseado máximo de un 10%.
(M)GAMBA ARROCERA	Primera calidad	Calibre nº 3. (Aristeus antennatus, Parapenaeus longirostris). 0% de glaseo. Gamba pelada.
(M)GAMBA PELADA	Primera calidad	Calibre 70/90. Máximo 20% de glaseo.
(M)LANGOSTINOS COCIDO	Primera calidad	(Panaeuskerathurus). Calibre 40/60. Cocidos y congelados, de tamaño medio. No pelados.
(M)LANGOSTINOS COLAS	Extra o Primera	Colas de langostino peladas. Calibre 40/60. Máximo 20% de glaseo.

(M)LANGOSTINOS CRUDOS	Primera calidad	(Panaeuskerathurus). Calibre 40/60.
(P)LENGUADO	Extra o Primera	(Solea solea) Eviscerado, limpio. 180-250 g. Aprox 24 cm. Máximo 15% de glaseo.
(P)MERLUZA FILETES	Extra o Primera	Merluccius spp. Sin piel ni espinas. Peso 130-160g.
(P)MERLUZA RODAJAS	Primera calidad	(Merluccius spp.). Talla nº 5.
(P)PANGA	Primera calidad	(Pangasiushypophthalmus) Pieza de ± 150 g. Sin piel ni cabeza. Máximo 15% de glaseo.
(P)PERCA	Extra o Primera	(Perca fluviatilis).
(P)PEZ PLATINO ORIENTAL	Extra o Primera	Neosalanxtangkahkeitaillensis, 5-7cm.
(M)PULPO	Extra o Primera	(Octopus vulgaris).
(P)ROSADA	Extra o Primera	(Brotulabarbata) Piezas de ± 150g. Sin glaseo, supremas de 120-150 g.
(P)SALMÓN	Extra o Primera	Salmón salar. Procedencia atlántico. Peso ± 180 g, supremas de 120-150 g.
(P)SEPIA	Extra o Primera	(Sepia officinalis)

**GRUPO IV PRECOCINADOS (PRE), PROCESADOS (PRO) Y OTROS CONGELADOS (OC).**

**Precocinados consumo preferente no inferior a seis meses desde la fecha del suministro. Congelados consumo preferente de tres a seis meses.**

ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARÁCTER
<b>PRE - PRECOCINADOS / PRO - PROCESADOS</b>		
PRO ALBÓNDIGAS	Primera calidad	Mezcla 10% pollo y 10% carne de ternera. Congeladas en envases autorizados con film alimentario que cubra todo el producto.
PRO ALITAS DE POLLO BARBACOA	Primera calidad	Congeladas o sin congelar.
PRE ARROZ TRES DELICIAS	Primera calidad	Arroz, guisantes, jamón de york, tortilla y zanahoria rallada.
PRE CANELONES	Primera calidad	Congelados o sin congelar.
PRE CHURROS	Primera calidad	Congelados.

PRE CROQUETAS	Primera calidad	Congeladas. De jamón, bacalao, pollo. Fácil separación, sin glaseado. Bolsa de 1 a 5 Kg.
PRE EMPANADILLAS DE ATÚN CON TOMATE.	Extra o Primera	De atún con tomate.
PRE ENSALADILLA CONGELADA	Extra o Primera	Bolsa o caja de 2,50 a 10 Kg.
PRE ESCALOPE DE CERDO	Primera calidad	Congelados o sin congelar.
PRE FLAMENQUINES	Primera calidad	Congeladas o sin congelar.
PRE LASAÑA VEGETAL	Extra o Primera calidad	Lasaña individual. Distintos tipos y formatos, con sal y sin sal. Ración ± 150g.
PRE MENESTRA DE VERDURA	Calidad extra ó primera	Ultra congelado. Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: -Obligatorias: guisantes, alcachofas y espárragos. -Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón.
PRO PINCHITO DE POLLO	Calidad extra ó primera	Congeladas o sin congelar.
PRE PREPARADO SOPA VERDURA	Calidad extra	Ultra congelado. Bolsa de 1 a 2,5 Kg.
PRE PREPARADO PAELLA	Extra o Primera calidad	Almejas del pacífico, anillas, carne de mejillón, langostinos, gambas, guisantes y pimientos.
PRE PIZZAS VARIADAS	Extra o Primera calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sin gluten, margarita Ud. de 280 g.</li> <li>• Sin gluten, jamón y champiñón, Ud. de 35 g.</li> <li>• Sin gluten, barbacoa Ud. de 380 g.</li> <li>• Sin gluten, 4 quesos Ud. de 380 g.</li> <li>• Sin gluten, york, queso y bacon Ud. de 380 g.</li> <li>• 4 Quesos, Ud. de 340 g.</li> <li>• Atún. 6 Ud. de 380 g. caja de 380 g.</li> <li>• Margarita 360 g. Ud. de</li> </ul>

		360 g. <ul style="list-style-type: none"> <li>Jamón y queso 6 Ud. de 0,360 g caja de 2,16 Kg.</li> <li>Premium al horno de piedra 28 cm. varios sabores. (Jam/queso/bacon, 4 quesos, barbacoa y gorumet), formato 8x430g caja de 3,44 Kg.</li> <li>3 Quesos Ud. de 300 g.</li> <li>Atún, carbonara, 4 quesos bolsa al vacío de 340 g.</li> <li>Margarita bolsa al vacío de 340 g.</li> <li>Atún. Ud. de 380 ó 300 g.</li> <li>Vegetal Ud. de 400 g.</li> <li>4 estaciones Ud. de 410 g.</li> <li>Margarita Ud. de 275 g.</li> <li>Jamón/queso Ud. de 300,00 o 390,00 g.</li> </ul>
PRO SALCHICHAS	Extra o Primera	Distintos tipos y formatos. Salchichas cocidas y ahumadas. Tipo Frankfurt.
PRE SAN JACOBO	Primera	Distintos tipos y formatos.
<b>OC - OTROS CONGELADOS</b>		
OC ACELGAS	Primera calidad	Acelgas congeladas bolsa de 2,50 Kg.
OC ALCACHOFA	Primera calidad	Corazones de alcachofa, o enteras o cortadas - bolsa o caja de 1,00 a 10,00 kg.
OC BRÓCOLI/BRÉCOL	Extra o Primera	Bolsa de 1,00 a 10,00 Kg.
OC CHAMPIÑÓN ENTERO	Extra o Primera	Champiñón entero congelado bolsa de 2,50 Kg.
OC CHAMPIÑÓN FILETEADO	Extra o Primera	Champiñón laminado congelado bolsa de 2,50 a 10 Kg.

OC COLIFLOR	Primera calidad	En caja o bolsa de 2,50 a 10,00 Kg.
OC ESPINACAS	Calidad extra	En bloque. Ultracongelado. Bolsa o caja de 2,5 a 10,00 Kg.
OC GUISANTES	Calidad extra	Ultracongelados. Tamaño medio. Suelos y limpios. Bolsa 2,5 – 5 Kg.
OC HABAS	Extra o Primera	Caja o bolsa de 1,00 a de 10,00 Kg.
OC HAMBURGUESA DE VACUNO/POLLO /CERDO/MIXTA	Primera calidad	Distintos tipos y formatos. Mínimo 70% de carne (Exenta de carne recuperada).
OC JUDÍAS VERDES PLANAS	Extra o Primera	Judía verde plana congelada bolsa de 2,50 Kg.
OC JUDÍAS VERDES REDONDAS	Extra o Primera	Judía verde redonda troceada congelada bolsa de 2,50 Kg.
OC PORCIONES REBOZADAS DE POLLO	Extra o Primera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fingers o nuggets solo pollo sin lactosa ni gluten caja de 0,38 Kg.</li> <li>• Pollo. Pincho moruno. Bandeja en atmósfera protectora de 2 kg. Aprox.</li> <li>• Alas de pollo adobadas. Bandeja en atmósfera protectora de 2 kg. aprox. y/o de 0,4 - 0,5 kg. aprox. y/o bolsa al vacío de 2,5 kg. Aprox.</li> <li>• Pollo. Pincho. Bandeja de 2,8 kg. Aprox ó bandeja en atmósfera protectora de 2 kg. Aprox.</li> <li>• Pollo (50%) y pavo (50%). Envasado al vacío.</li> </ul>
OC ZANAHORIAS BABY	Extra o Primera	Zanahorias baby congeladas bolsa de 2,50 a 10,00 Kg.
OC ZANAHORIA CORTADA EN DADOS	Extra o Primera	Cortada en dados.

<b>GRUPO V: LÁCTEOS (L) DULCES (D) PANES (P)</b>		
Yogures: consumo preferente no inferior a 20 días desde el suministro.		
Quesos: consumo preferentes no inferior a tres meses del suministro.		
<b>ARTÍCULO</b>	<b>CATEGORÍA/CALIDAD</b>	<b>CARÁCTER</b>
<b>L - LÁCTEOS</b>		
L CREMA DE QUESO	Primera marca	Buena textura. Buen sabor. Larga caducidad.
L LECHE ENTERA/SEMIDESNATADA	Primera calidad	Primera marca. Brik de litro. Leche entera de vaca uperizada. Esterilizada. Apertura del Brik con tapón de rosca. Fecha de caducidad a la recepción no inferior a 2 meses.
L LECHE DE AVENA	Primera calidad	Primera marca. Brik de litro. Apertura del Brik con tapón de rosca. Fecha de caducidad a la recepción no inferior a 2 meses.
L LECHE DE SOJA	Primera calidad	Primera marca. Brik de litro. Brik 1 litro. Bebida 100% vegetal, obtenida de soja y agua. Apertura del Brik con tapón de rosca. Fecha de caducidad a la recepción no inferior a 2 meses.
L LECHE SEMI SIN LACTOSA	Primera calidad	Primera marca. Brik de litro. Sin lactosa. Apertura del Brik con tapón de rosca. Fecha de caducidad a la recepción no inferior a 2 meses.
L LECHE EVAPORADA	Primera calidad	Primera marca. Brik de litro. Apertura del Brik con tapón de rosca. Fecha de caducidad a la recepción no inferior a 2 meses.
L QUESO CURADO	Primera calidad	Buena textura. Buen sabor .Larga caducidad.
L QUESO EN BARRA	Primera calidad	Primera marca. Barra
L QUESO FRESCO	Primera calidad	Sin sal. De 2 kg aproximadamente. Queso fresco blanco pasteurizado, tipo Burgos. Corte fácil.
L QUESO RALLADO	Primera marca	Paquetes de 1 kg.
L QUESO PARMESANO	Primera marca	Paquetes de 1 kg.

L QUESO EMMENTAL	Primera marca	Paquetes de 1 kg.
L QUESO SEMICURADO	Primera calidad	Buena textura. Buen sabor. Larga caducidad.
L QUESO MOZZARELLA	Primera calidad	Buena textura. Buen sabor. Larga caducidad.
L QUESO EN PORCIONES	Primera calidad	Cajitas. M.G. mínimo 45%.
L QUESO EN LONCHAS	Primera calidad	
L YOGUR SABORES	Primera marca.	Peso ± 120 g. Tarrina: natural, sabores. Entero o desnatado.
L YOGURES SIN AZUCAR	Primera marca.	Peso ± 120 g. Sabores variados sin azúcar.
L YOGURES SIN LACTOSA	Primera marca.	Peso ± 120g. Sabores variados.
<b>D - DULCES</b>		
D ARROZ CON LECHE	Primera marca	Tarrina de 110 g.
D CHURROS	Primera calidad	Congelados envasados.
D CUAJADA	Primera marca.	Bote de 250 g.
D DANONINO	Primera marca	Tarrinas de 50 g.
D DULCES INDIVIDUAL VARIEDAD PAQUETES 2 UNIDADES	Primeras marcas	Dulces individuales surtidos.
D FLAN DE VAINILLA Y HUEVO	Primera marca	Envase individual autorizado con peso mínimo de 100 g. Caducidad superior a 15 días de la fecha de recepción.
D FLAN PREPARADO	Primera calidad	Envase individual autorizado con peso mínimo de 100 g. Caducidad superior a 15 días de la fecha de recepción.
D GALLETAS TIPO MARÍA C/S AZUCAR	Primera marca	Tipo María. Paquete 5 galletas. Galletas de 25 g. Caja 144 paquetes. Sin grasas animales, aceites de coco ni de palma.
D GELATINA	Primera marca	Neutra y de sabores variados sin azúcar.
D HELADO (TARRINA 75 g)	Primera marca	Distintos sabores, Aptos para diabéticos.
D MAGDALENAS	Primeras marcas	Bolsas o caja con envase individual de 40 g. No aceite animal, ni vegetal de coco ni palma.

D NATILLA CHOCOLATE/VAINILLA	Primera marca	Envase individual autorizado con peso mínimo de 130 g. Caducidad: superior a 15 días de la fecha de recepción.
D ROSCÓN DE REYES	Primeras marcas	Con figuras, de nata, crema. Ud. 1 kg
D SURTIDO ESPECIAL DE NAVIDAD	Primeras marcas	Mazapán, hojaldrinas, mantecados, turrónes, mazapán polvorones
D TURRONES	Primeras marcas	Aptos para diabéticos. Diferentes tipos y sabores.
<b>P - PANES</b>		
P BARRA DE PAN (CENA Y ALMUERZO)**		Pan precocido. 250g.
P VIENA/BOLLO**		Pan precocido. 110 g.
P BARRA DE PAN SIN GLUTEN**		Pan precocido. 250g.
P VIENA/BOLLO**		Pan precocido. 250g.
P PAN RALLADO( SACO 5KG)		Rallado fino sin grumos.

\*\* Blanco e integral

<b>GRUPO VI: ALIMENTACIÓN GENERAL (AG), ESPECIAS (E) Y BEBIDAS (B)</b>		
ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARÁCTER
<b>AG - ALIMENTACIÓN GENERAL</b>		
AG ACEITUNAS	Primera calidad	Verdes y negras. Con o sin hueso. Varios formatos.
AG ALUBIAS	Calidad extra	Grano grande buena presentación.
AG ARROZ	Calidad extra	Bomba. Granos enteros. Buena presentación.
AG AZÚCAR	Primera marca	Azúcar Blanca.
AG AZÚCAR EN SOBRES	Primera marca	Sobres de 10 g.
AG CACAO SOLUBLE SOBRES UNIDOSIS	Primera marca	Sobres. Estuches de 50 Uds. 15 - 20 g./Ud.
AG CALDO DE CARNE	Primera marca	Envase 1 kg. Sin conservantes ni colorantes. Sin azúcar ni sal añadidas. Exentos de gluten y lactosa.
AG CALDO DE POLLO	Primera marca	Envase 1 kg. Sin conservantes ni colorantes. Sin azúcar ni sal añadidas. Exentos de gluten y lactosa.
AG CALDO PESCADO	Primera marca	Envase 1 kg. Sin conservantes ni colorantes. Sin azúcar ni sal añadidas. Exentos de gluten y lactosa.
AG CALDO VEGETAL	Primera marca	Envase 1 kg. Sin conservantes ni colorantes. Sin azúcar ni sal añadidas. Exentos de gluten y lactosa.
AG CAMELO LIQUIDO	Primera calidad	Azucares mezclados y sometidos a posterior caramelización.
AG DESCAFEINADO SOLUBLE SOBRES UNID	Primera marca	Estuche de 100 sobres de 2 g.
AG CAFÉ SOLUBLE NORMAL SOBRES	Primera marca	Sobres de 2 g.
AG EDULCORANTE SOBRES UNID	Primera calidad	Estuche 500 sobres de 1 g.
AG ESPAGUETIS	Calidad superior	Sémola de trigo duro. Con y sin gluten ni lactosa.
AG MACARRONES	Calidad superior	Sémola de trigo duro. Con y sin gluten ni lactosa.

AG FIDEOS VARIOS	Primera calidad	Pasta de trigo duro. Con y sin gluten ni lactosa.
AG LÁMINAS DE PASTA PARA LASAÑA	Primera calidad	Pasta de trigo duro. Con y sin gluten ni lactosa.
AG MASAS DE OBLEAS	Primera calidad	Pasta de trigo duro. Con y sin gluten ni lactosa.
AG OTRAS PASTAS	Primeras marcas	Pasta de trigo duro. Con y sin gluten ni lactosa.
AG GARBANZOS	Primera calidad	Blanco lechoso. Grano grande Buena presentación.
AG HARINA DE TRIGO	Calidad Extra	De repostería y de fritura. Con y sin gluten.
AG HARINA DE MAÍZ	Primera calidad	Sin gluten ni trazas.
AG SALSA DE TOMATE FRITO	Primera marca	Envasado y etiquetado según la normativa vigente.
AG KETCHUP UNIDOSIS	Primera marca	10ML. Caja 100 sobres.
AG LENTEJAS	Extra	Castellana. Buena presentación.
AG JUDÍAS BLANCAS	Extra	Castellana. Buena presentación.
AG JUDÍAS PINTAS	Extra	Castellana. Buena presentación.
AG MANTEQUILLA	Primeras marcas	Bloque 1 kg.
AG MANTEQUILLA UNIDADES	Primera marca	Porciones 15 g Caja 200 Uds.
AG MAYONESA	Primera marca	Cubo de 5 kg.
AG MAYONESA UNIDOSIS	Primera marca	Caja de 200 Ud. 14 ML.
AG MENTA POLEO UNIDOSIS	Primera marca	Caja 100 bolsitas.
AG INFUSIONES*	Primera marca	Infusión de 1,3 g.
AG MERMELADA UNIDOSIS	Primera marca	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos y con azúcar. Sabores variados.
AG NATA LÍQUIDA	Primera marca	Nata líquida para cocinar. Materia grasa máximo 35%. Brik 1 litro.
AG NATA MONTADA	Primera marca	Bote 750 g.
AG PATE UNIDOSIS	Primera marca	Unidosis de 25 g.
AG SAL	Primera marca	Gruesa y fina seca. Envase 1 Kg.
AG SAL UNIDOSIS	Primera marca	Sal fina 1 g.

AG SOBRASADA UNIDOSIS	Primera marca	Unidosis de 25 g.
AG VINAGRE DE MANZANA	Primera marca	Limpio sin aditivos. Buen color Botella de 1 L.
<b>B - BEBIDAS</b>		
B ZUMO EXPRIMIDO DE FRUTAS EN ENVASE < 1L	Primera marca	Diferentes sabores, piña y uva, caja de 30 brik de 200 Ml, caja de 6,00 L.
B ZUMO FRUTA CONCENTRADO 1 FRUTA ENV < 1 L	Primera marca	Diferentes sabores naranja, melocotón y manzana, piña y manzana, brik de 20,00 Cl.
B ZUMO FRUTA CONCENTRADO 1 FRUTA ENV >=1 L	Primera marca	Diferentes sabores naranja, melocotón y manzana, piña y manzana, brik de 1,00 L.
B ZUMO O NÉCTAR FRUTA S/AZÚCAR ENV < 1L	Primera marca	Diferentes sabores melocotón 200 Ml caja 24 , caja de 4,80 L.
B ZUMO O NÉCTAR FRUTA S/AZÚCAR ENV >= 1L	Primera marca	Diferentes sabores melocotón , brik de 1,00 L.
B REFRESCOS	Primeras Marcas	Sabores variados 2 L.
B AGUA	Primeras Marcas	Agua mineral 5 cl. y 5 L. De mineralización débil o muy débil.
B VASOS PLÁSTICOS	Primeras Marcas	200 Ml. Biodegradables Aptos para líquidos fríos y calientes. Características técnicas en pliego de prescripciones técnicas.
<b>E - ESPECIAS</b>		
E AZAFRÁN	Calidad extra	Envases de 100 g.
E CANELA EN RAMA	Calidad extra	Envases de 100 g.
E CANELA MOLIDA	Calidad extra	Envases de 100 g.
E COLORANTE ALIMENTICIO	Calidad Extra	En botes.
E COMINO	Calidad Extra	Envases de 100 g.
E ENELDO	Calidad Extra	Natural.
E LAUREL	Primera calidad	Fresco.
E NUEZ MOSCADA	Calidad Extra	Envases de 100 g.
E ORÉGANO HOJA	Calidad Extra	Natural.
E PEREJIL	Primera marca	Seco.
E PIMENTÓN DULCE	Calidad Extra Natural Sabor	Envases de 100 g.

	agradable				
E PIMIENTA EN GRANO	Calidad agradable	Extra	Natural	Sabor	Envases de 100 g.
E PIMIENTA MOLIDA	Calidad agradable	Extra	Natural	Sabor	Envases de 100 g.
E ROMERO	Calidad agradable	Extra	Natural	Sabor	Envases de 100 g.
E TOMILLO	Calidad agradable	Extra	Natural	Sabor	Envases de 100 g.

<b>GRUPO VII: PRODUCTOS APTOS PARA DIETAS SIN GLUTEN</b>		
Todos los artículos estarán convenientemente identificados en su calidad de "sin gluten"		
CATEGORÍA	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
CONSERVAS SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.
DULCES NAVIDEÑOS SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.
EMBUTIDOS Y CHARCUTERÍA SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.
ESPECIAS SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.
GALLETAS SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa/Sin gluten ni huevo.
PANES SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.
PASTAS SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.
POSTRES LÁCTEOS SIN GLUTEN		Arroz con leche, yogures, flan de huevo. Sin gluten ni lactosa.
TOMATE FRITO SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.
TURRONES SIN GLUTEN		Sin gluten ni lactosa.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 65 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>GRUPO VIII: PRODUCTOS INFANTILES</b>		
CATEGORÍA	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
LECHE EN POLVO LATA 800 g.	Primera calidad	Primeras marcas.
LECHE CRECIMIENTO	Primera calidad	Primeras marcas. Contenido en grasas vegetales, hierro, vitamina D, DHA.
LECHE CRECIMIENTO CON CEREALES	Primera calidad	Primeras marcas. Contenido en grasas vegetales, hierro, vitaminas y minerales, DHA, calcio.
PAN DE MOLDE 450 g.	Primera calidad	Presentación: paquete de 450 g. Cortado en rebanadas. Elaborado con masa madre al 14%.
PAPILLAS DE ARROZ SIN GLUTEN 240 g.	Primera calidad	Alimento en polvo elaborado a base de cereales con vitaminas y minerales. Contenido de harina de arroz hidrolizado 95% mínimo.
PAPILLAS DE CEREALES SIN GLUTEN 600 g.	Primera calidad	Alimento en polvo elaborado a base de cereales con vitaminas y minerales.
PETIT SUISSE	Primera calidad	
POTITOS DE CARNE/PESCADO/VERDURAS	Primera calidad	Tarrito de 250 g. Preparado con aceite de oliva y Bajo en sal 100% natural, sin conservantes ni colorantes Producto precocinado en puré SIN GLUTEN Y SIN ADITIVOS
POTITOS DE FRUTAS	Primera calidad	Tarrito de 250 g. Puré de fruta 100% natural, pelada Sin azúcares añadidos No conservantes - No colorantes SIN GLUTEN - SIN ADITIVOS
YOGUR NATURAL	Primera calidad	Presentación en envase individual autorizado con peso mínimo de 125 g. aprox. No azucarado, ni edulcorados. Caducidad: superior a 15 días de la fecha de recepción.
<b>GRUPO IX: ACEITES</b>		
CATEGORÍA	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS

A1. ACEITE DE OLIVA	Virgen Extra	Sin aditivos. Envases de 25 L.
A2. ACEITE DE GIRASOL	Extra	Sin aditivos. Envases de 25 L.
A3. ACEITE OLIVA UNIDOSIS		Sin aditivos. Envases de 10 g.
A4. ACEITE ALTO OLEICO		De Girasol. Alto Oleico 80%. Mínima acidez 2°. Especial freidora. Envase 25 L.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 67 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>GRUPO X: CONSERVAS</b>		
CATEGORÍA	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
ALCACHOFA	Calidad extra.	Enteras o troceadas. Tamaño mediano.
ATÚN LATA	Calidad extra	En aceite de oliva, al natural o en escabeche.
BONITO EN ACEITE DE OLIVA	Primera calidad.	Bonito en aceite de oliva lata <= 250 g. Lata de 266,00 g.
CABALLA EN ACEITE VEGETAL	Primera calidad.	Lata de 250 a 1000,00 g.
CHAMPIÑONES	Calidad extra	Laminado en latas.
ESPÁRRAGOS BLANCOS	Primera calidad	Espárragos blancos en lata.
ESPÁRRAGOS VERDES	Primera calidad	Espárragos verdes en lata.
ESPINACAS	Primera calidad	Limpia y troceada.
GUISANTES	Primera calidad	Tiernos, finos y al natural.
JUDÍAS VERDES	Primera calidad	Cortadas.
MAGRO DE CERDO COCIDO EXTRA	Primera calidad	En su jugo.
MAÍZ DULCE	Primera calidad	Maíz dulce en grano al vacío.
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	Primera calidad.	Mitades de melocotón en almíbar.
PERA EN ALMÍBAR	Calidad extra.	Mitades de pera en almíbar.
PIMIENTO MORRÓN	Primera calidad	Enteros pelado.
PIÑA EN ALMIBAR	Calidad extra.	Mitades de piña en almíbar.
PIÑA NATURAL	Primera calidad	Rodajas de piña.
REMOLACHA	Primera calidad.	Rallada o rodajas.
SARDINAS CON TOMATE	Primera calidad.	En envase =/< 250 g.
SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA	Primera calidad.	En envase =/< 250 g.
SARDINAS EN ESCABECHE	Primera calidad.	En envase =/< 250 g.
TOMATE FRITO	Calidad extra.	Sabor tradicional.
TOMATE NATURAL	Calidad extra.	Sabor tradicional. Natural triturado. Latas o Botes.
VENTRESCA DE BONITO	Primera calidad.	
ZANAHORIAS RALLADAS	Primera calidad.	Zanahoria rallada.

Las fechas de consumo preferente para cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

El suministro estará en función de las necesidades de las CT, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con la empresa contratista respecto al gasto máximo señalado en el Pliego de

Cláusulas Administrativas Particulares. El número de menús y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimado, y el precio establecido es por cada tipo de menú.

Los productos serán suministrados por las empresas adjudicatarias, mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para los pedidos que las CT realicen de manera habitual con una periodicidad semanal, sin perjuicio de que sea necesario otros pedidos adicionales, y la entrega se efectuará en un plazo máximo de 12 horas o plazo de mejora ofertado en su caso, computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá dirigirse por correo electrónico u otros medios informáticos acordados.

Para el caso del pan y otro tipo de productos similares incluidos en los menús diarios, las empresas adjudicatarias arbitrarán las medidas necesarias para la regularidad del suministro, ya sea a través de una entrega diaria, productos Easy Bread o facilitando a cada una de las CT un horno para terminar el horneado. Estos hornos serán suministrados sin coste de alquiler.

En el caso de la cesión de un horno, las empresas adjudicatarias serán responsables de su instalación en un plazo no superior a 15 días laborables, contados a partir de la fecha de adjudicación del contrato. Asimismo será responsable de su mantenimiento y pondrá a disposición de las CT un servicio de asistencia técnica de averías en 24 horas.

El pan se suministrará en cajas cerradas con bolsa interior autorizada para contactos con productos alimentarios, de tal manera que no tenga contacto con la caja.

En el caso de lácteos, descafeinado, cacao y zumos, las empresas podrán ofertar un servicio de máquinas dispensadoras. Para este caso la empresa será responsable de su mantenimiento y pondrá a disposición de las CT un servicio de asistencia técnica de averías en 24 horas.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 69 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

**ANEXO VII: NÚMERO ESTIMADO DE MENÚ DIARIOS ESTIMADOS POR LOTE**

Previsión diaria menú	Capacidad	Previsión nº MC	Previsión nº MP1	Previsión nº MP2	Previsión nº MP3
Lote 1: Suministro productos alimenticios para la elaboración de menús. CT Almonte.	46	34	8	2	2
Lote 2: Suministro productos alimenticios para la elaboración de menús CT Cartaya.	49	36	8	2	2
Lote 3: Suministro productos alimenticios para la elaboración de menús CT La Línea.	28	22	2	2	1
Lote 4: Suministro productos alimenticios para la elaboración de menús CT Los Palacios.	56	42	8	2	3
Lote 5: Suministro productos alimenticios para la elaboración de menús CT Mijas.	32	27	8	2	1
Lote 6: Suministro productos alimenticios para la elaboración de menús CT Tarifa.	28	22	8	2	1
<b>TOTAL</b>	<b>239</b>	<b>183</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>10</b>

- **Menú completo (MC):** el que incluye todas las ingestas diarias: desayuno, media mañana (bocadillo y zumo o fruta), comida, merienda, cena y recena.
- **Menús parciales (MP):** combinación de diferentes platos que constituyen parte de la ingestión diaria (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y recena) para una dieta determinada en un día o días establecidos. Se clasifican en:
  - **Menú parcial 1 (MP1):** incluirá media mañana (bocadillo o fruta y zumo)
  - **Menú parcial 2 (MP2):** incluirá solo comidas.
  - **Menú parcial 3 (MP3):** incluirá comida, merienda, cena y recena.
  - **Menús especiales (ME):** aquellos que se sirven en determinadas festividades y celebraciones (una sola comida almuerzo o cena en días significativos).

**NÚMERO DE MENÚ ANUALES ESTIMADOS POR LOTE**

Previsión anual menus	MC	MP1	MP2	MP3	ME
Lote 1. CT ALMONTE	11.916	1.968	492	104	280
Lote 2. CT CARTAYA	12.646	2.214	492	104	294
Lote 3. CT LA LINEA	7.536	738	492	52	182
Lote 4. CT LOS PALACIOS	14.836	1.230	492	156	336
Lote 5. CT MIJAS	8.631	1.722	492	52	224
Lote 6 CT TARIFA	7.536	1.968	492	52	210
<b>TOTALES</b>	<b>63.101</b>	<b>9.840</b>	<b>2.952</b>	<b>520</b>	<b>1.526</b>

**ANEXO VIII PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADICIONALES CUANTIFICABLES FUERA DEL  
MENÚ/AÑO.**

<b>LOTE 1. CT ALMONTE</b>		
<b>BEBIDAS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros</b>
Agua mineral 50 Cl	1000	
Refresco Cola sin cafeína (2 litros)	180	
Refresco limón con gas	180	
Refresco naranja con gas	180	
Zumo frutas concentrado	7350	
<b>ACEITES FREIDORAS</b>		
	<b>Unidosis</b>	<b>Litros</b>
Aceite alto oleico		925
Aceite girasol		550
Aceite oliva		975
Aceite oliva	15500	
<b>ALIMENTOS PROCESADOS/PRECOCINADOS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Kg.</b>
Albóndigas		300
Alitas de pollo barbacoa		300
Arroz tres delicias		240
Canelones	1700	
Churros		20
Croquetas (varias)		200
Empanadillas		200
Escalope de cerdo		200
Flamenquines		240
Hamburguesas		360

Lasañas vegetales	650	
Menestra		80
Pinchitos de pollo		80
Pizzas variadas		100
Preparado de paella		150
Preparado ensaladilla		40
Preparado sopa de verduras		120
Salchichas		250
San Jacobo		100
<b>MENUS INFANTILES</b>		
<b>LACTANTES</b>		
	<b>Latas</b>	
Leche en polvo lata 800 gr.	150	
<b>NIÑ@S DE CORTA EDAD</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros/Paquetes</b>
Compota de fruta	250	
Leche crecimiento		200 L
Leche crecimiento con cereales		200 L
Pan de molde 450 gr.		200 paquetes
Papillas de arroz sin gluten 240 gr.		5 paquetes
Papillas de cereales sin gluten 600 gr.		30 paquetes
Petit suisse	400	
Potitos de carne	200	
Potitos de frutas	200	
Potitos de pescado	200	
Potitos de verduras	200	
Yogur natural	400	
<b>ALÉRGICOS</b>		
	<b>Unidades/Paquetes</b>	<b>Kg./L.</b>
Galletas o dulces sin huevo/sin gluten		10 kg.

Galletas o dulces sin leche (sin lactosa)		10 kg.
Leche de avena		195 L
Pan de molde sin lactosa sin gluten	200 paquetes	
Pasta sin gluten		10 kg.
Pasta sin huevo		10 kg.
Postres de soja	400 unid.	
Sémola		5 kg.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 73 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>LOTE 2. CARTAYA</b>		
<b>BEBIDAS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros</b>
Refresco Cola sin cafeína 2 litros	150	
Refresco limón con gas	150	
Refresco naranja con gas	150	
Zumo frutas concentrado	8355	
<b>ACEITES FREIDORAS</b>		
	<b>Unidosis</b>	<b>Litros</b>
Aceite alto oleico		565
Aceite girasol		968
Aceite oliva	18000	
Aceite oliva		965
<b>ALIMENTOS PROCESADOS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Kg.</b>
Albóndigas		375
Alitas de pollo barbacoa		325
Arroz tres delicias		325
Canelones	1890	
Churros		45
Croquetas (varias)		265
Empanadillas		250
Escalope de cerdo		200
Flamenquines	1000	
Hamburguesas		250
Lasañas vegetales	1200	
Menestra		325
Pinchitos de pollo		150
Pizzas variadas		100

Preparado de paella		200
Preparado ensaladilla		50
Preparado sopa de verduras		75
Salchichas		390
San Jacobo		200

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 75 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>LOTE 3 . CT LA LÍNEA</b>		
<b>BEBIDAS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros</b>
Agua mineral 5 cl	1000	
Agua mineral 5 litros	500	
Refresco Cola sin cafeína 2 litros	50	
Refresco limón con gas	50	
Refresco naranja con gas	50	
Zumo frutas concentrado	3000	
<b>ACEITES FREIDORAS</b>		
	<b>Unidosis</b>	<b>Litros</b>
Aceite alto oleico		500
Aceite girasol		700
Aceite oliva		400
Aceite oliva	18000	
<b>ALIMENTOS PROCESADOS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Kg.</b>
Albóndigas		190
Alitas de pollo barbacoa		120
Arroz tres delicias		130
Canelones	-	
Churros	-	
Croquetas (varias)		200
Empanadillas	-	
Escalope de cerdo	-	
Flamenquines		130
Hamburguesas		180
Lasañas vegetales	350	
Menestra		130

Pinchitos de pollo		180
Pizzas variadas		55
Preparado de paella		120
Preparado ensaladilla		-
Preparado sopa de verduras		-
Salchichas		200
San Jacobo		

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 77 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>LOTE 4. CT LOS PALACIOS</b>		
<b>BEBIDAS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros</b>
Agua mineral 5 cl	1000	
Agua mineral 5 litros	500	
Refresco Cola sin cafeína 2 litros	170	
Refresco limón con gas	170	
Refresco naranja con gas	170	
Zumo frutas concentrado	8500	
<b>ACEITES FREIDORAS</b>		
	<b>Unidosis</b>	<b>Litros</b>
Aceite alto oleico		1500
Aceite girasol		500
Aceite oliva		1000
Aceite oliva	18000	
<b>ALIMENTOS PROCESADOS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Kg</b>
Albóndigas		380
Alitas de pollo barbacoa		360
Arroz tres delicias		480
Canelones	1050	
Churros		80
Croquetas (varias)		360
Empanadillas	300	
Escalope de cerdo		300
Flamenquines		300
Hamburguesas		400
Lasañas vegetales	700	
Menestra		480

Pinchitos de pollo		100
Pizzas variadas		130
Preparado de paella		200
Preparado ensaladilla		80
Preparado sopa de verduras		80
Salchichas		400
San Jacobo		300

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 79 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>LOTE 5 . CT MIJAS</b>		
<b>BEBIDAS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros</b>
Agua mineral 5 Cl	2300	
Agua mineral 5 L	60	
Refresco Cola sin cafeína 2 litros	60	
Refresco limón con gas	60	
Refresco naranja con gas	60	
Zumo frutas concentrado	3000	
Zumo néctar sin azúcar	200	
<b>ACEITES FREIDORAS</b>		
	<b>Unidosis</b>	<b>Litros</b>
Aceite alto oleico (litros)		500
Aceite girasol (litros)		-
Aceite oliva (litros)		720
Aceite oliva (unidosis)	5400	
<b>ALIMENTOS PROCESADOS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Kg</b>
Albóndigas		120
Alitas de pollo barbacoa		100
Arroz tres delicias		120
Canelones	480	
Churros		20
Croquetas (varias)		190
Empanadillas		100
Escalope de cerdo		150
Flamenquines		40
Hamburguesas		120
Lasañas vegetales	480	

Menestra		240
Pinchitos de pollo		60
Pizzas variadas		70
Preparado de paella		120
Preparado ensaladilla		120
Preparado sopa de verduras		120
Salchichas		60
San Jacobo		600
<b>MENÚS INFANTILES</b>		
<b>LACTANTES</b>		
	<b>LATAS</b>	
Leche en polvo lata 800 gr.	100	
<b>NIÑ@S DE CORTA EDAD</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros/Paquetes</b>
Leche crecimiento		200 L
Leche crecimiento con cereales		200 L
Pan de molde 450 gr.		200 paquetes
Papillas de arroz sin gluten 240 gr.		15 paquetes
Papillas de cereales sin gluten 600 gr.		60 paquetes
Petit suisse	400 unid.	
Potitos de carne	200 unid.	
Potitos de frutas	200 unid.	
Potitos de pescado	200 unid.	
Potitos de verduras	200 unid.	
Yogur natural	400 unid.	
<b>ALÉRGICOS</b>		
	<b>Unidades/ Paquetes</b>	<b>Kg./L.</b>
Galletas o dulces sin huevo/sin gluten		101 kg.
Galletas o dulces sin leche (sin lactosa)		10 kg.

Leche de avena		200 L
Pan de molde sin lactosa sin gluten	200 paquetes	
Pasta sin gluten		10 kg.
Pasta sin huevo		10 kg.
Postres de soja	400 unid.	
Sémola		6 kg.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 82 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

<b>LOTE 6. CT TARIFA</b>		
<b>BEBIDAS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Litros</b>
Agua mineral 5 cl		1000
Agua mineral 5 litros		1800
Refresco Cola sin cafeína 2 litros		100
Refresco limón con gas		100
Refresco naranja con gas		100
Zumo frutas concentrado		4500
<b>ACEITES FREIDORAS</b>		
	<b>Unidosis</b>	<b>Litros</b>
Aceite alto oleico (litros)		500
Aceite girasol (litros)		450
Aceite oliva (litros)		800
Aceite oliva (unidosis)		15000
<b>ALIMENTOS PROCESADOS</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Kg</b>
Albóndigas		250
Alitas de pollo barbacoa		260
Arroz tres delicias		360
Canelones	600	
Churros		-
Croquetas (varias)		390
Empanadillas		120
Escalope de cerdo		160
Flamenquines		225
Hamburguesas		280
Lasañas vegetales	650	
Menestra		200

Pinchitos de pollo		300
Pizzas variadas		55
Preparado de paella		260
Preparado ensaladilla		360
Preparado sopa de verduras		-
Salchichas		150
San Jacobo		220

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 84 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

**ANEXO IX - HOJAS DE PEDIDO SEMANAL**
**Anexo IX a: Hoja de pedido menús basales**

Comunidad Terapéutica:						
Fecha de petición:						
Mes						
Día <small>(semana)</small>	Día <small>(mes)</small>	MC	MP1	MP2	MP3	ME
L						
M						
M						
J						
V						
S						
D						

**MC:** Menú completo

**MP1:** Incluirá media mañana (bocadillo o fruta y zumo)

**MP2:** Incluirá solo comidas

**MP3:** Incluirá comida, merienda, cena y recena

**ME:** Aquellos que se sirven en determinadas festividades y celebraciones (una sola comida almuerzo o cena en días significativos).

**Anexo IX b: Hoja de pedido menús dietas terapéuticas**

<b>Comunidad Terapéutica:</b>				
<b>Fecha de petición:</b>				
<b>Mes</b>				
<b>Día</b> <small>(semana)</small>	<b>Día</b> <small>(mes)</small>	<b>N1</b>	<b>N2</b>	<b>N3</b>
<b>L</b>				
<b>M</b>				
<b>M</b>				
<b>J</b>				
<b>V</b>				
<b>S</b>				
<b>D</b>				

- DIETA DIABETES (N1)
- DIETA ASTRINGENTE (N2)
- DIETA PROTECCIÓN GÁSTRICA (N3)

**Anexo IX c: Hoja de pedido aceites freidoras**

<b>Comunidad Terapéutica:</b>	
<b>Fecha de petición:</b>	
<b>Semana:</b>	
<b>Tipo de aceite</b>	<b>Cantidad</b>
<b>A4. ACEITE ALTO OLEICO</b>	

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 87 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

**Anexo IX d: Hoja de pedido productos procesados**

<b>Comunidad Terapéutica:</b>	
<b>Fecha de petición:</b>	
<b>Semana:</b>	
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>
Albóndigas	
Alitas de pollo barbacoa	
Arroz tres delicias	
Canelones	
Churros	
Croquetas (varias)	
Empanadillas	
Escalope de cerdo	
Flamenquines	
Hamburguesas	
Lasañas vegetales	
Menestra	
Pinchitos de pollo	
Pizzas variadas	
Preparado de paella	
Preparado ensaladilla	
Preparado sopa de verduras	
Salchichas	
San Jacobo	

**Anexo IX e: Hoja de pedido menús especiales**

<b>Comunidad Terapéutica:</b>						
<b>Fecha de petición:</b>						
<b>Nochebuena</b>	<b>Navidad</b>	<b>Nochevieja</b>	<b>Año Nuevo</b>	<b>Reyes</b>	<b>Celebraciones</b>	
					Fecha:	

**Anexo IX f: Hoja de pedido productos infantiles**

<b>Comunidad Terapéutica:</b>	
<b>Fecha de petición:</b>	
<b>Semana:</b>	
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>
Leche en polvo lata 800 gr.	
Leche crecimiento	
Leche crecimiento con cereales	
Pan de molde 450 gr.	
Papillas de arroz sin gluten 240 gr.	
Papillas de cereales sin gluten 600 gr.	
Petit suisse	
Potitos de carne	
Potitos de frutas	
Potitos de pescado	
Potitos de verduras	
Yogur natural	

JOSE MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ		18/07/2023 13:58:53	PÁGINA: 90 / 91
VERIFICACIÓN	NJyGw91aEv2KwGO3QJk4y8VwtWAGzH	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

**Lote 7**
**ANEXO X: NECESIDADES DEL SUMINISTRO**

DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNIDAD	CANTIDAD ESTIMADA	IMPORTE TOTAL (IVA EXCLUIDO)	TIPO IVA	IVA	IMPORTE TOTAL (IVA INCLUIDO)
Agua Envasada	Natural, sin gas, baja en sodio. Garrafas de hasta 20lts	Litros	0,50 €	130.000,00	65.000,00 €	10 %	6.500,00 €	71.500,00 €
Vasos de papel reciclado	Paquetes de 50 unidades	Paquetes de 50 unidades	2,90 €	5.000,00	14.500,00 €	21 %	3.045,00 €	17.545,00 €
Higienización adicional por fuente	Previsión de 2 x CT al año	N.º higienizaciones	15,00 €	6,00	90,00 €	21 %	18,90 €	108,90 €
<b>TOTAL</b>					<b>79.590,00 €</b>		<b>9.563,90 €</b>	<b>89.153,90 €</b>