



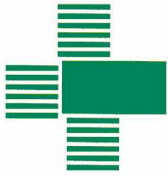
**CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE**

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
QUE HA DE REGIR PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE  
PROCEDIMIENTO ABIERTO**

**DEL**

**SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

**Exp. CRRL/2009/02/0002**

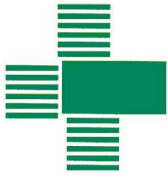


ÍNDICE

1. Objeto del contrato.....	3
2. Presupuesto.....	3
3. Plazo de duración del contrato, prórrogas y lugar de la prestación.....	5
4. Condiciones Generales.....	6
4.1. Servicio de alimentación a pacientes.....	6
4.2. Dietas especiales.....	7
4.3. Servicio de alimentación a personal del C.R.R.L.....	8
4.4. Alimentos.....	8
4.5. Alimentos Extra.....	9
4.6. Menaje y Material.....	9
4.7. Instalaciones y Equipamiento.....	10
5. Servicio permanente de limpieza.....	10
6. Consumos.....	10
7. Personal.....	11
8. Uniformidad.....	12
9. Competencia y capacitación. Experiencia y formación.....	12
10. Residuos.....	13
11. Penalidades Administrativas.....	13
12. Variantes y Mejoras.....	14
13. Titularidad de la actividad empresarial.....	15
14. Baremos y criterios de adjudicación.....	15
14.1. Propuesta Económica.....	15
14.2. Propuesta Técnica.....	16
14.3. Mejoras.....	16

ANEXOS

ANEXO I. Relación de material primas y sus calidades correspondientes.....	17
--	----



## 1 Objeto de contrato

Se establecen como objeto del contrato los siguientes apartados:

- a) Gestión integral del Servicio de Restauración, tanto para pacientes como para el propio personal del CRRL.

El contrato tiene por objeto la prestación del Servicio de Alimentación en el Centro de Recuperación y Rehabilitación de Levante, ofertando a los pacientes un menú general de desayuno, comida, merienda, cena y/o un menú especial adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se considere convenientes en cada caso, así como el Servicio de comedor para el personal propio y autorizado del Hospital.

- b) La totalidad del Servicio correrá a cargo de la empresa adjudicataria que deberá articular e instalar en su caso, los sistemas informáticos pertinentes que permitan la identificación por paciente mediante medios electrónicos del menú a elaborar diariamente, tanto en el caso de que éstos se encuentren especificados en el Diario Clínico del paciente como de aquellos pacientes a los que se les da la opción de elegir menú por consideraciones especiales o en el caso de que a un paciente se le haya instaurado una dieta especial por parte del Especialista en Nutrición (previa solicitud por el Facultativo responsable). El alcance de dicha integración incluye tanto aplicaciones informáticas como equipos que puedan generar o recibir información. Por todo ello, el adjudicatario proveerá al Hospital de un programa informático que lleve a cabo la gestión integral del mismo, desde la gestión de stocks, solicitud de menús, elaboración, control de la distribución y cualquier otro aspecto que suponga un aumento de la calidad del servicio. El suministro, instalación y puesta en funcionamiento de dicho programa compatible con el sistema existente en el Hospital (hardware y software) en cada momento correrá a cargo del adjudicatario así como todas las adaptaciones que éste precise.

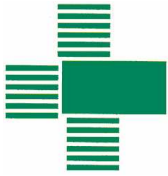
Asimismo, la Dirección del CRRL podrá solicitar al contratista, con la antelación suficiente, servicios especiales propios de la actividad de restauración (congresos, reuniones, servicios de café, cocktail, vinos de honor, etc.) indicando el lugar de celebración y el aforo requerido en cada petición. A dicha solicitud, la empresa adjudicataria responderá con al menos tres presupuestos de las prestaciones que puedan ofrecer, de las cuales, la Dirección del CRRL escogerá la que más se adecue a sus necesidades en ese momento. Estos servicios se facturarán con independencia del valor principal del contrato

- c) La adquisición y compra de alimentos, materias primas y material tanto de menaje de cocina como material de limpieza de calidad para la prestación del servicio contratado.
- d) La limpieza de las instalaciones y el equipamiento correspondiente incluida la recogida y transporte de todos los residuos generados hasta el lugar de distribución habilitado al efecto.

## 2 Presupuesto

La oferta económica se realizará conforme al modelo que se adjunta al Pliego de Cláusulas Administrativas del presente Concurso (ANEXO IV) y contendrá el importe total, **IVA INCLUIDO**. Para la elaboración del presupuesto, los licitadores deberán realizar su Oferta en cómputo anual, de acuerdo con el modelo de proposición económica señalado, con el fin de que el Centro pueda prever el coste total anual del servicio.

El importe total de los gastos que se deriven de la prestación de estos servicios dependerá de las necesidades del Hospital durante el periodo de su vigencia, razón por la que se presenta a continuación un presupuesto



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

estimado en función de los promedios previstos.

	Promedio Diario Pensiones Estimadas	Total Pensiones Anuales Estimadas	Precio Máximo Licitación (B. mponible)	IVA Soportado 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	Total Presupuesto Estimado (B. mponible)	IVA Soportado 7%	TOTAL PPTO. ESTIMADO (Iva Incluido)
Desayunos	65	23.725	3,16	0,22	3,38	74.971,00	5.247,97	80.218,97
Comidas	75	27.375	8,57	0,60	9,17	234.603,75	16.422,26	251.026,01
Meriendas	65	23.725	1,66	0,12	1,78	39.383,50	2.756,85	42.140,35
Cenas	65	23.725	8,57	0,60	9,17	203.323,25	14.232,63	217.555,88
<b>SERVICIO ALIMENTACION</b>	<b>69</b>	<b>25.149</b>	<b>21.96</b>	<b>1.54</b>	<b>23.50</b>	<b>552.281,50</b>	<b>38.659,71</b>	<b>590.941,21</b>
<b>EXTRAS PERSONAL</b>						<b>9.589,84</b>	<b>671,29</b>	<b>10.261,13</b>
<b>TOTALES =</b>						<b>561.871,34</b>	<b>39.330,99</b>	<b>601.202,33</b>

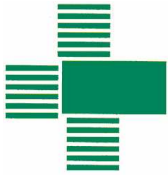
El Servicio de Alimentación incluye tanto las PENSIONES A PACIENTES, como las COMIDAS DEL PERSONAL (promedio de 10 al día), y, dado que no es posible cuantificar el número de pensiones diarias incompletas, se establecen, a efectos de facturación, los precios máximos de licitación (con y sin IVA) para cada uno de los servicios que componen una dieta completa: Desayuno, Comida, Merienda y Cena, en los que ya se ha tenido en cuenta la repercusión del coste de los EXTRAS A PACIENTES (no facturables).

Los extras de personal corresponden a la previsión del coste de los alimentos extras servidos al personal en aquellos servicios autorizados por la Dirección del Centro, con el siguiente detalle:

EXTRAS	TOTAL UNIDADES ANUALES ESTIMADAS	PRECIOS MAXIMOS DE LICITACION	IMPORTE BASE IMPONIBLE	IVA SOPORTADO (7%)	TOTAL PRESUPUESTO ESTIMADO
Leche 1 litro	1.456	0,76	1.106,56	77,46	1.184,02
Zumo 1 litro	520	0,65	338,00	23,66	361,66
Café 1 litro	2.600	0,93	2.418,00	169,26	2.587,26
Galletas	1.040	0,06	62,40	4,37	66,77
Bollería	12.480	0,15	1.872,00	131,04	2.003,04
Cacao	1.560	0,15	234,00	16,38	250,38
Agua 1/3 l.	31.824	0,11	3.500,64	245,04	3.745,68
Aceite/vinagre	728	0,08	58,24	4,08	62,32
<b>TOTALES =</b>			<b>9.589,84</b>	<b>671,29</b>	<b>10.261,13</b>

Cuando el promedio diario mensual real de las pensiones a pacientes sea superior al previsto en la estimación del presupuesto (65 unidades para cada uno de los servicios que componen la dieta diaria), se aplicará además A TODAS LAS UNIDADES (INCLUIDAS LAS DE PERSONAL) un porcentaje de descuento sobre los precios de licitación máximos de facturación, con los siguientes tramos:

HASTA UN PROMEDIO DE : 65 SERVICIOS DIA (Promedio Mensual)	PRECIO MAXIMO LICITACION (B. Imponible)	IVA SOPORTADO 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	SIN DESCUENTO
Desayuno	3,16	0,22	3,38	
Comida	8,57	0,60	9,17	
Merienda	1,66	0,12	1,78	
Cena	8,57	0,60	9,17	
<b>TOTAL PENSION</b>	<b>21.96</b>	<b>1.54</b>	<b>23.50</b>	



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

PROMEDIO ENTRE: 66 Y 70 SERVICIOS DIA (Promedio Mensual)	PRECIO MAXIMO LICITACION (B. Imponible)	IVA SOPORTADO 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	DESCUENTO
Desayuno	3,00	0,21	3,21	5%
Comida	8,14	0,57	8,71	
Merienda	1,58	0,11	1,69	
Cena	8,14	0,57	8,71	
<b>TOTAL PENSION</b>	<b>20.86</b>	<b>1.46</b>	<b>22.32</b>	

PROMEDIO ENTRE: 71 Y 75 SERVICIOS DIA (Promedio Mensual)	PRECIO MAXIMO LICITACION (B. Imponible)	IVA SOPORTADO 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	DESCUENTO
Desayuno	2,84	0,20	3,04	10%
Comida	7,71	0,54	8,25	
Merienda	1,49	0,10	1,60	
Cena	7,71	0,54	8,25	
<b>TOTAL PENSION</b>	<b>19.76</b>	<b>1.38</b>	<b>21.15</b>	

PROMEDIO ENTRE: 76 Y 80 SERVICIOS DIA (Promedio Mensual)	PRECIO MAXIMO LICITACION (B. Imponible)	IVA SOPORTADO 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	DESCUENTO
Desayuno	2,69	0,19	2,87	15%
Comida	7,28	0,51	7,79	
Merienda	1,41	0,10	1,51	
Cena	7,28	0,51	7,79	
<b>TOTAL PENSION</b>	<b>18.67</b>	<b>1.31</b>	<b>19.97</b>	

PROMEDIO ENTRE: 81 Y 85 SERVICIOS DIA (Promedio Mensual)	PRECIO MAXIMO LICITACION (B. Imponible)	IVA SOPORTADO 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	DESCUENTO
Desayuno	2,53	0,18	2,70	20%
Comida	6,86	0,48	7,34	
Merienda	1,33	0,09	1,42	
Cena	6,86	0,48	7,34	
<b>TOTAL PENSION</b>	<b>17.57</b>	<b>1.23</b>	<b>18.80</b>	

PROMEDIO A PARTIR DE: 86 SERVICIOS DIA (Promedio Mensual)	PRECIO MAXIMO LICITACION (B. Imponible)	IVA SOPORTADO 7%	PRECIO MAXIMO LICITACION (Iva Incluido)	DESCUENTO
Desayuno	2,37	0,17	2,54	25%
Comida	6,43	0,45	6,88	
Merienda	1,25	0,09	1,33	
Cena	6,43	0,45	6,88	
<b>TOTAL PENSION</b>	<b>16.47</b>	<b>1.15</b>	<b>17.62</b>	

El presupuesto del que se dispone para el total del período contractual (cuatro años) es de **2.298.559,46 €**, IVA excluido, siendo la partida correspondiente al IVA de **160.899,15 €**, resultando un total de **2.459.458,61 €** (DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y OCHO EUROS CON SESENTA Y UN CENTIMOS DE EURO).

### 3 Plazo de duración del contrato, prórrogas y lugar de la prestación

El plazo de ejecución del contrato será del 01 de enero de 2010 al 31 de diciembre de 2013, y podrá ser prorrogado dos años más en las condiciones descritas en el pliego de cláusulas administrativas particulares.



Finalizado el plazo de ejecución, la empresa adjudicataria seguirá prestando servicios hasta que por resolución del oportuno Expediente, la nueva empresa adjudicataria inicie la ejecución del nuevo contrato.

Lugar de la prestación: Centro de Recuperación y Rehabilitación de Levante. Autovía Valencia-Ademuz, Km. 11,700. 46184 San Antonio de Benagéber (Valencia).

#### **4 Condiciones generales**

La gestión del aprovisionamiento de la materia prima en su totalidad correrá a cargo de la empresa adjudicataria (selección del Proveedor, selección de materias primas, recepción, almacenamiento y conservación de las materias primas seleccionadas, caducidades, inventario anual, etc.).

El aprovisionamiento tanto del material de menaje de cocina como del material de limpieza necesario correrá a cargo del adjudicatario.

La empresa adjudicataria se encargará en todo caso del emplatado centralizado de comidas en bandejas individuales para cada paciente perfectamente identificadas con el debido cuidado en la presentación del mismo. Se exigirá además al adjudicatario que dicha entrega se realice en condiciones óptimas de temperatura. Todas las características a determinar en cuanto a este ítem deberán ser consensuadas con la Dirección de Enfermería del Hospital.

El adjudicatario pondrá a disposición del CRRL, un sistema de selección de menús por medios electrónicos de modo que dicha selección se realice de forma individualizada a pie de cama mediante dicho dispositivo el cual deberá volcar sus datos tanto en la red informática del Hospital como de la de la propia cocina. Por otro lado, el adjudicatario tendrá obligación de proveer al CRRL de la red adecuada que permita la conexión entre el sistema informático actual del Hospital y la red de cocina.

Será obligación del adjudicatario, el traslado de los alimentos y servicios tanto normalizados como extras desde las instalaciones de la cocina hasta el control de los diferentes Servicios y/o Plantas.

El contratista garantizará el servicio para peticiones de servicios o productos extra desde las unidades de hospitalización para cubrir cualquier necesidad que se origine en un horario de 8.00 h a 21.00 h y su distribución según las características citadas anteriormente.

El adjudicatario pondrá a disposición del CRRL el servicio de Especialistas en Nutrición que elabore un plan nutricional tanto de los pacientes (dietas basales y específicas) como de los empleados del CRRL

Se cubrirá el servicio de reposición de menaje y útiles que se solicite tanto por las Unidades de Hospitalización como por aquellos Departamento y/o Servicios autorizados. La empresa adjudicataria presentará mensualmente a la Dirección del Hospital, la relación de los mismos.

El adjudicatario se responsabilizará de la limpieza general y del mantenimiento en perfectas condiciones de uso de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina.

##### **4.1. Servicio de alimentación a pacientes**

La empresa adjudicataria será la encargada de la confección y planificación del menú general para los pacientes así como de menús especiales, siempre bajo prescripción médica.

Será imprescindible la elaboración de un calendario semestral en el que se especifiquen la programación de menús basales. En la relación de menús de las distintas dietas se adjuntarán siempre las correspondientes fichas técnicas en las que se especificará perfectamente los gramajes correspondientes de materia prima,



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

cantidades, ingredientes, etc., junto con las marcas asociadas a cada producto y materia prima y el Proveedor al que se solicitan.

La relación de menús deberá tener una rotación semanal y estacional.

Se realizarán servicios de desayuno (8.00 h), comida (13.30 h), merienda (17.00 h) y cena (19.30 h) cuya descripción se detalla a continuación:

La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables estará compuesta por:

### Desayuno

- \* Leche con café o cacao o infusiones o zumo.
- \* Panecillo o biscottes y cereales o bollería fresca (ensaimada, croissant o magdalena).
- \* Mantequilla y mermelada o fiambre.
- \* Azúcar o sacarina.
- \* Agua embotellada (50 ml)

### Merienda

- \* Galletas (paquete de 5 uds)
- \* Una pasta
- \* Leche con café o cacao
- \* Zumo
- \* Agua embotellada (50 ml)

### Comida/Cena:

- \* Primer Plato (a escoger entre): Elaborado a base de cremas, sopas, pastas, arroces, verduras, legumbres...
- \* Segundo Plato (a escoger entre): Elaborado a partir de carnes, pescados, aves, huevos y derivados con distinta variedad de guarnición.
- \* Postre: Fruta fresca y producto lácteo.
- \* Pan (a escoger ente): Normal, Integral o biscottes.
- \* Bebida: Agua mineral embotellada ( 50 ml).

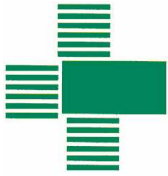
La solicitud de cambio de horario para las Unidades de Hospitalización por causa de altas, intervenciones o cualquier otra circunstancia que lo haga necesario así como las anulaciones de los mismos se realizarán antes de las 12.30 h y de las 18.30 h en el caso de comida y cena respectivamente.

Las dietas blandas solicitadas por prescripción facultativa incluirán o podrán incluir purés industrializados (hiper-hipo/proteicos, hiper-hipo/lipídicos) o bien purés elaborados en la cocina del Hospital (en cualquiera de los dos casos autorizados por Dirección de Enfermería). En el primer caso, la ficha técnica deberá ser revisada por el Servicio de Farmacia del CRRL.

El adjudicatario consensuará con la Dirección de Enfermería los diferentes menús especiales a establecer (diabéticos, hiperproteicos, de diferente aporte calórico, dieta pobre en sal, rica en fibra, dieta triturada, dieta blanda, dieta semiblanda,.....). Éstos deberán figurar en el calendario semestral de menús junto con los menús basales presentados.

## **4.2. Dietas Especiales**

**Servicio de dieta especial individualizada a determinados pacientes con características especiales (estancias muy prolongadas, lesionados medulares ...), a los cuales, el adjudicatario ofrecerá la posibilidad de elegir el menú diario entre tres opciones diferentes.**



### **4.3. Servicio de alimentación a personal del CRRL**

El personal de CRRL tendrá derecho al servicio de comida, siempre previa autorización por la Dirección del CRRL o de las personas en que ésta delegue.

El menú de comida de los empleados del CRRL incorporará, además de lo relacionado para los pacientes, un aperitivo compuesto por frutos secos, papas, enlatados, charcutería o similar.

En caso de ser necesaria la confección de dietas especiales para el personal del CRRL se avisará a la empresa adjudicataria con la suficiente antelación (se realizará según margen de existencias y posibilidad diaria).

El horario de comedor para el Personal autorizado del CRRL es de 14.00 h -15.00 h a excepción de casos concretos debidamente justificados en cuyo caso el servicio podrá ser recibido con posterioridad al horario establecido.

### **4.4. Alimentos**

Todos los productos servidos tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el código alimentario "Codex Alimentarius" atendiendo a las directrices contenidas en este pliego y a las marcadas por la Dirección de Enfermería que deberá dar conformidad en todo caso. Por su parte, los productos enlatados deberán cumplir además la normativa vigente en cuestión de etiquetado, envasado y registro sanitario.

Los Proveedores escogidos por la empresa adjudicataria deberán estar acreditados y sujetos a las instrucciones y normativa vigente, siendo responsable en todo momento y bajo cualquier circunstancia la empresa adjudicataria y no el Proveedor, de las alteraciones presentadas en los productos suministrados.

Siempre, se adjuntarán las fichas técnicas de productos y materias primas utilizadas.

En el Anexo I del presente pliego se especifican las materias primas y la calidad mínima exigida de cada una de ellas que se consideran como obligatorias para el perfecto desarrollo del servicio dentro de los parámetros exigidos en el presente contrato. El incumplimiento en este punto será causa de rescisión de contrato sin necesidad de reiteración de la incidencia.

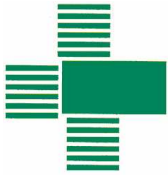
El pan y la bollería que se presenten formando parte del menú se encontrarán siempre envasados de forma individual.

Los líquidos calientes se servirán desde el carro de distribución ubicado ya en cada Planta y/o Servicio directamente desde un termo tal que conserve la temperatura adecuada hasta su recepción por parte del paciente.

La fruta servida será fruta de temporada, variable, de calibre adecuado y en el punto de maduración idóneos.

Cualquier otra situación relativa al presente punto que no se encuentre contemplada en el presente Pliego y que por necesidades deban ser incorporadas, se negociarán puntualmente y de mutuo acuerdo entre el adjudicatario y la Dirección del Hospital y /o Dirección de Enfermería en el momento correspondiente tanto en aspecto cualitativos, como cuantitativos y/o económicos.

En todo momento, el Hospital, se guarda el derecho a comprobar si la calidad y cantidad de los alimentos servidos es la solicitada en el pliego reservándose la potestad a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. En cualquier momento, el CRRL podrá realizar inspecciones, determinaciones analíticas o controles para detectar cualquier tipo de alteración detectada.



#### **4.5. Alimentos Extra**

Los alimentos solicitados que no se encuentren recogidos en la pensión diaria de los pacientes serán considerados como alimentos extra y quedarán incluidos en el precio de adjudicación que quede establecido para dicha pensión diaria. Sólo se facturarán de forma independiente los productos extra solicitados por determinados Servicios (entre ellos Quirófanos y Urgencias), siempre que hayan sido peticionados por el personal autorizado a tal efecto por la Dirección del Hospital.

La inclusión de nuevos productos y su precio deberá ser acordada con la Dirección del CRRL.

El adjudicatario no podrá preparar ni cocinar alimentos con finalidad distinta al objeto de este contrato.

Cualquier otra situación relativa al servicio que no se encuentre contemplada en el presente Pliego y que por necesidades deban ser atendidas, se negociará puntualmente y de mutuo acuerdo entre el adjudicatario y la Dirección del Hospital en el momento correspondiente tanto en aspectos cualitativos, cuantitativos como económicos.

En el Punto 2.- Presupuesto del presente pliego se especifican los productos solicitados como extras de personal y la estimación anual de sus consumos junto a los precios máximos de licitación para cada uno de ellos. El CRRL no se hace responsable de la variación de dichos consumos ni al alza ni a la baja, considerándose en todo momento como estimativos.

#### **4.6. Menaje y mobiliario comedor cocina**

##### **4.6.1. Menaje de cocina (cubertería, mantelería, cristalería, consumibles, etc)**

El CRRL dispone en la actualidad de un stock de material de menaje de cocina que será inventariado en el momento de la incorporación de la nueva empresa adjudicataria y cuya relación será debidamente firmada tanto por el adjudicatario como por la Dirección del Hospital. Este material quedará a su disposición para ser utilizado durante el periodo de vigencia del contrato.

El material de menaje de cocina necesario para desarrollar la actividad diaria que no se encuentre formando parte del stock del CRRL por su ausencia, desgaste o rotura o que cuya adquisición surja como consecuencia de una nueva necesidad, será aportado en su totalidad por la empresa adjudicataria siendo imprescindible la correspondiente conformidad por parte de la Dirección de Enfermería del CRRL.

Se exigirá por parte del Hospital en todo momento que las existencias sean suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio siendo causa de rescisión del contrato el desarrollo de un servicio deficiente a causa de escasez de material y menaje de cocina.

Al finalizar el contrato, la empresa adjudicataria deberá realizar un nuevo inventario del menaje de cocina disponible en el que como mínimo se mantendrán cubierta la relación presentada al inicio del contrato tanto en tipo de materiales como en la cantidad de los mismos.

##### **4.6.2. Mobiliario comedores**

El CRRL dispone en la actualidad de un comedor con dos salas para los empleados cuyo mobiliario no se pondrá a disposición del adjudicatario debiendo ser renovado por éste en su totalidad.

Descripción del mobiliario:



18 mesas (80x80 cms)

54 sillas

### **4.7. Instalaciones y equipamiento**

El Centro de Recuperación y Rehabilitación de Levante cuenta con todo el equipamiento necesario para realizar la actividad del presente servicio actualmente. Durante el periodo establecido para la presentación de las Ofertas por parte de los licitadores se concretará un día de visita a dichas instalaciones de modo que el licitador se pueda ajustar a la realidad del Hospital. Dicho día de visita quedará publicado en el Perfil del Contratante.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y el equipamiento del Hospital corriendo a su cargo los gastos ocasionados por el deterioro de los mismos que no sea consecuencia del uso normal al que se destinan.

La empresa adjudicataria no podrá reformar ni añadir elementos a la estructura inicial sin autorización expresa de la Dirección del Hospital. En ningún caso, adquirirá derecho sobre los locales o instalaciones existentes a excepción de los derivados de la utilización de la misma durante periodo de duración del contrato.

## **5 Servicio permanente de limpieza**

La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de las zonas utilizadas y de las instalaciones y el equipamiento de las mismas. Será requisito indispensable por parte del adjudicatario el presentar un programa de limpieza que cumpla con la normativa vigente en esta materia en el que se contemplarán como mínimo los siguientes baremos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, productos a utilizar, protocolos de trabajo y cualquier otro ítem que se considere de interés para el completo conocimiento por parte del CRRL del plan de limpieza presentado. Este programa de limpieza deberá ser aprobado por la Gobernanta del Hospital consensuándolo con lo utilizado en el resto del Hospital en los aspectos en que ésta lo considere necesario.

La limpieza de los pasillos de acceso a las zonas utilizadas será realizada por la empresa adjudicataria que mantendrá el nivel de higiene exigible para cualquier establecimiento de Hostelería ajustándose en todo momento a las indicaciones del Hospital.

Todos los productos de limpieza y desinfección utilizados tanto en las instalaciones de uso como de los accesos a la misma, correrán a cargo de la empresa adjudicataria. La desinfección y desratización será asumida por el CRRL. Por otro lado, el adjudicatario será a su vez responsable de mantener en perfectas condiciones de limpieza y desinfección todo el material y equipamiento tanto el contenido en las instalaciones de cocina como el que se utiliza para el transporte de alimentos así como aquél que llega al paciente.

La no presentación del plan de limpieza supondrá directamente la desestimación de la oferta.

## **6 Consumos**

El Hospital facilitará a la empresa adjudicataria agua, teléfono, energía eléctrica y gas en la cuantía necesaria para el desarrollo satisfactorio del servicio contratado asumiendo su cargo en todo momento.



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

El CRRL se guarda la potestad de facturación a la empresa de dichos consumos si existieran un abuso o mal uso de los mismos.

### 7 Personal

El personal de cocina responsable de la manipulación de alimentos seguirá en todo momento las directrices marcadas al respecto por la normativa sanitaria y poseerá, en todo caso, la acreditación profesional correspondiente.

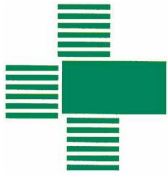
Con el objetivo de facilitar el cálculo del precio de licitación a todas y cada una de las empresas licitadoras, se presenta a continuación la estimación del coste previsto para el 2010 en cuanto al personal del Servicio de Restauración, en el que se ha tenido en cuenta el coste empresa de los trabajadores relacionados, su cobertura en vacaciones y el incremento previsto para el 2010 en el Convenio de Hostelería (un 3,25%):

NUMERO DE EMPLEADOS	CATEGORIA	NUMERO HORAS SEMANALES JORNADA	CONVENIO COLECTIVO	TOTAL COSTE ESTIMADO 2010
1	COCINERO	40	461	30.852,97
2	AUXILIAR SERVICIO	40	461	32.396,05
3	CAMARERA	40	461	34.020,62
4	AUXILIAR SERVICIO	40	461	32.322,88
5	AUXILIAR SERVICIO	40	719	24.373,44
6	COCINERO	40	719	31.041,06
7	AUXILIAR SERVICIO	20	719	10.567,54
8	AUXILIAR SERVICIO	40	719	22.553,31
9	AUXILIAR SERVICIO	40	719	20.673,87
10	AUXILIAR SERVICIO	40	719	20.673,87
11	COCINERO	40	719	25.961,27
12	ENCARGADA (Jubilación parcial)	6	719	7.075,46
13	ENCARGADA (Sustituta)	40	719	30.483,66
	<b>TOTALES =</b>			<b>322.996,00</b>

El adjudicatario procederá a la subrogación del personal adscrito al CRRL, el cual no podrá incrementarse, disminuirse ni variarse sin la conformidad de la Dirección del Hospital. El incumplimiento de esta cláusula podrá conllevar la rescisión unilateral del contrato por parte de del CRRL.

El personal necesario para la prestación del Servicio de Restauración será controlado por la empresa adjudicataria corriendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos y siendo éste responsabilidad suya exclusivamente.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y seguridad e higiene en el trabajo referidas al personal a su cargo sin que en ningún caso pueda alegarse



derecho alguno por dicho personal en relaciones con el CRRL ni exigir a éste responsabilidades de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones exigentes entre adjudicatario y empleados.

El adjudicatario cubrirá todas las ausencias que se originen por motivos de períodos vacacionales, festivos, baja laboral o absentismo y deberá presentar mensualmente, junto a la facturación de los menús servidos, un listado del personal a su cargo en el que quede reflejado la situación y antigüedad de cada empleado así como adjuntar copia de los TC1 y de los documentos propios del cumplimiento con las tributaciones a la Seguridad Social (TC2) liquidados e ingresados, perteneciendo al periodo legal establecido. La Dirección del Hospital, podrá corroborar en cualquier momento que las personas que se encuentren desarrollando el servicio especificado correspondan con las que figuran en los documentos TC1 y TC2.

El contratista se responsabiliza del correcto comportamiento de su personal en cuanto a atención al usuario evitando faltas o demoras en el servicio así como de los daños provocados por éstos, sean materiales o personales, producidos por un mal uso o abuso de los mismos o cualquier otra causa que no sea el comportamiento adecuado y uso correcto de las instalaciones o bienes del CRRL pudiendo exigir la Dirección del Hospital que el contratista prescindiera del trabajador en cuestión para los servicios objeto del presente contrato. A su vez, será responsabilidad del contratista, las sustracciones de cualquier material, valor y efecto que quede probado hayan sido efectuadas por su personal.

El CRRL podrá exigir al contratista los documentos justificantes de los reconocimientos médicos de los trabajadores que prestan el servicio del presente contrato, a que como empresa, le obliga la legislación vigente.

### **8 Uniformidad**

La uniformidad escogida para el personal que desarrolle el Servicio de Restauración deberá contar con la conformidad de la Dirección del Hospital.

El CRRL se reserva la potestad de solicitar a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo y/o en las características de la misma si así lo considerara oportuno.

El gasto correspondiente a la uniformidad correrá en su totalidad a cargo de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente de aquellos encargados de la distribución del emplatado.

### **9 Competencia y capacitación. Experiencia y formación.**

La empresa adjudicataria deberá presentar en todo caso:

- Plan anual de Formación.

El adjudicatario deberá presentar un plan anual de formación indicando a qué colectivo va dirigido así como el lugar dónde se celebra y su duración.



- Plan de calidad y medio ambiente.

La empresa adjudicataria deberá presentar un plan de calidad del Servicio prestado en el que se detallarán los planes de acción relativos a los siguientes parámetros:

- Plan de limpieza de los locales e instalaciones correspondientes (así como de los accesos a los mismos).
- Plan de APPCC (Análisis de los Peligros y Puntos de Control Críticos) para identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos predeterminados los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado y etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, alimentos elaborados, manipulación, emplatado y distribución.
- Estudio mensual de determinaciones microbiológicas a través de un Centro externo homologado referido tanto a los componentes del menú como a los utensilios así como estudio de placas de contaminación superficial. Este estudio, por otra parte, podrá ser realizado en cualquier momento por el CRRL.
- Guía de Buenas Prácticas.
- Certificaciones ISO. La empresa adjudicataria deberá contar con todos los recursos necesarios para el cumplimiento de todos los procedimientos y requerimientos que se exigen para el mantenimiento de dichas certificaciones. En la actualidad, el CRRL está certificado con la ISO 9001.
- Programa de gestión de residuos.
- Evaluación de riesgos laborales.
- Recursos necesarios para el cumplimiento de todos los procesos y requerimientos derivados de las certificaciones de las que dispone el Hospital.

## 10 Residuos

La gestión de los residuos derivados del desarrollo del Servicio de Restauración se realizará en base a lo que establece el Sistema de Gestión Medioambiental del Hospital.

La mayor parte de los residuos generados de la actividad normal diaria pueden clasificarse como residuos del Grupo I, residuos sin riesgo, y no requerirán tratamiento externo específico. El transporte de éstos hasta el lugar de distribución que el CRRL designe, correrá a cuenta del adjudicatario.

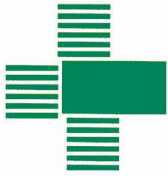
En el caso de residuos que sí requieren tratamiento externo específico, como es el caso de los aceites, la retirada y el tratamiento se realizarán por una empresa externa especializada para esta actividad siendo su coste asumido por la empresa adjudicataria en su totalidad.

Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de cualquier tipo de residuo (contenedores, bolsas, etc) correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

## 11 Penalidades Administrativas

### 11.1. Faltas graves

- Retraso injustificado en los horarios de servir comidas.
- Cambio injustificado de menú preestablecido.
- Falta de higiene y limpieza según los criterios establecidos.
- Mala conservación de los alimentos.
- Incumplimiento de cantidades y calidades estipuladas.
- Trato desconsiderado del personal contratista hacia los usuarios.
- Incorporación de nuevos productos sin autorización del Centro.
- Almacenamiento en cámaras para su reutilización de productos elaborados que por los procesos de calentamiento y enfriamiento al que han sido sometidos, no aconsejen su uso.



- No acreditar con periodicidad mensual, encontrarse al corriente en el pago de las obligaciones tributarias, con la Seguridad Social y con los trabajadores así como la no presentación de toda la documentación requerida en los pliegos de especificaciones técnicas o cláusulas administrativas particulares del presente contrato.

### 11.2. Faltas muy graves

- Acumulación de dos faltas graves en menos de un mes.
- Acumulación de cuatro faltas graves a lo largo de la duración del contrato.
- No dar comienzo a la prestación del servicio dentro del plazo previsto para ello o finalización del mismo con anterioridad al plazo estipulado.
- Incumplimiento de las obligaciones especificadas en los pliegos técnicos o en el presente pliego.
- Quejas justificadas por escrito de pacientes, usuarios o trabajadores del servicio que se dispensa.
- La falsedad comprobada de la información facilitada por la empresa adjudicataria en sus datos.
- El deterioro grave de las instalaciones ocasionadas por negligencia grave, abandono o mal uso por parte del personal del contratista.
- La intoxicación de usuarios debido al mal uso y/o no cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- El incumplimiento de lo establecido sobre la sustitución del personal podrá ser causa de rescisión del contrato.
- La ausencia total o parcial de personal que suponga el cumplimiento no adecuado del servicio contratado.
- Las alteraciones de los precios vigentes o el cobro indebido de los mismos.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, haya incurrido en alguna de las faltas especificadas se le aplicará la siguiente sanción:

TIPO DE FALTA	DESCUENTO DE FACTURACIÓN MENSUAL (%)
GRAVE	5
MUY GRAVE	10

La consecución de dos incidencias (independientemente de su clasificación) en un periodo anual podrá ser causa de rescisión del contrato con el adjudicatario según criterio de la Dirección del CRRL, sin necesidad de notificación previa.

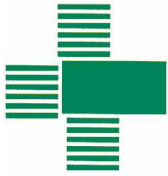
Las penalizaciones se impondrán de forma inmediata a la factura siguiente de la incidencia formalizada haciéndose efectiva mediante la deducción de las cantidades que en concepto de pago total o parcial deban abonarse al contratista.

El contratista asumirá el coste inherente a la subsanación de los desperfectos ocasionados así como las responsabilidades que se derivan de cada acción realizada u omisión de la misma por su parte o la de sus empleados.

## 12 Variantes y Mejoras

### 12.1. Variantes

No se admite la presentación de variantes para el presente contrato.



## **12.2. Mejoras**

La presentación de mejoras en el presente pliego se encuentra autorizada siempre bajo las siguientes condiciones:

- Deberán presentarse incluidas en el SOBRE B, junto con la documentación técnica, pero claramente identificadas y separadas de la misma.
- El criterio de valoración para las mejoras presentadas por cada empresa adjudicataria será el mismo utilizado para el resto de la Oferta.
- Las mejoras, como el resto del contrato, serán de obligado cumplimiento.

## **13 Titularidad de la Actividad Empresarial**

La empresa adjudicataria se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del CRRL en sus relaciones con terceras personas a efectos del Proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

El adjudicatario no podrá ceder, traspasar ni subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso siendo causa de resolución del contrato.

En caso de resolución o no renovación del contrato habrá de continuar prestando sus servicios hasta que la tramitación del oportuno contrato se formalice.

La empresa adjudicataria deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato salvo que fueran consecuencia inmediata y directa de una orden del CRRL.

## **14 Baremos y criterios de adjudicación**

### **14.1. Propuesta Económica (puntuable hasta 40 puntos)**

Con carácter previo a la determinación de la puntuación económica se aplicará el umbral fijado en las cláusulas administrativas, por debajo del cual se considera que las proposiciones no pueden ser cumplidas como consecuencia de ser desproporcionadas o temerarias.

La mayor puntuación (40 puntos) se asignará a la oferta económica más baja entre las admitidas, distribuyendo la puntuación a las restantes ofertas (IVA excluido) de modo decreciente y de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P_i = B_i + P_{\text{máx}} - B_{\text{máx}}$$

Siendo:

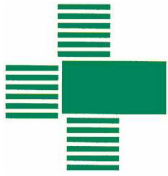
$P_i$  = Puntuación que se obtendrá con una oferta económica determinada.

$B_i$  = Porcentaje de baja de dicha oferta económica respecto al presupuesto base de licitación (IVA excluido).

$P_{\text{máx}}$  = Puntuación máxima con la que se valorará la oferta económica (en este caso 50 puntos)

$B_{\text{máx}}$  = Porcentaje de baja de la oferta más económica respecto al precio de licitación (IVA excluido).

En el caso de que la puntuación fuera igual o inferior a "0", se tomará como valor de puntuación "0".



## 14.2. Propuesta Técnica (puntuable hasta 40 puntos)

- Plan funcional del Servicio de Alimentación.
- Plan nutricional del Servicio de Alimentación.
- Materias Primas (detalle de calidades y gramajes cocinados).

- Gestión de las compras
  - Trazabilidad
  - Clasificación de los productos por grupos
  - Especificaciones de las materias primas

- Equipo Humano

- Descripción de la política de recursos humanos
  - Diseño de la plantilla adscrita a CRRL
  - Horarios y cargas de trabajo de la plantilla destinada al CRRL
  - Curriculum del Delegado/Encargado del CRRL

- Formación

- Plan anual de formación

- Plan de calidad y Medio Ambiente

- Plan de limpieza y desinfección
  - Plan de APPCC
  - Estudio mensual de determinaciones microbiológicas
  - Guía de Buenas Prácticas puntos
  - Certificaciones (ISO 9000 y ISO 14000)
  - Programa de gestión de residuos
  - Evaluación de Riesgos Laborales
  - Recursos presentados para el cumplimiento de todos los procesos y requerimientos derivados de las certificaciones de las que dispone el Hospital

## 14.3. Mejoras (puntuable hasta 20 puntos)

Se puntuarán aquellas mejoras que resulten positivas y de interés para el CRRL con el objetivo de ofrecer una mayor calidad y seguridad en el servicio objeto del presente pliego a los pacientes y usuarios del CRRL y que contribuyan a un funcionamiento más eficaz y seguro en el desarrollo de la actividad objeto del presente Concurso. Así pues, se puntuarán positivamente:

- Disponibilidad de cocina próxima que asegure el servicio en caso de incidencia con la finalidad de dar respuesta frente a imprevistos (obras, falta de suministro...).

- Realización de un seguimiento nutricional individualizado a paciente cuando el requerimiento del mismo sea solicitado por el Facultativo responsable del mismo.

- Diseño y aplicación de un sistema innovador de identificación de los emplatados de cada paciente.

- Aumento cualitativo o cuantitativo del mobiliario de las dos salas del comedor de empleados así como cualquier otra mejora relacionada que suponga un aumento del confort del mismo.

- Se valorará muy significativamente la aportación de elementos adicionales, como puedan ser la renovación de equipamiento e instalaciones u otros no recogidos en el pliego.

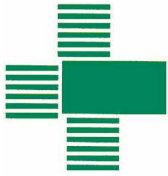


## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

ANEXO I: Relación de materias primas y su calidad correspondiente.

<b>GRUPO DE CARNES Y HUEVOS</b>	
Chuletas de cerdo	Primera
Filetes de cerdo	Primera (50% delantero, 50% trasero)
Filetes de ternera	Primera
Filetes de Añejo	Primera. Tapa y Babilla.
Cinta de Lomo Adobada	Extra
Carne Picada	Primera (no se mezclan sangre, vísceras etc..)
Morcillo y Falda	Primera
Chuletas de Lechal	Primera
Costillas de Cerdo	Primera
Codillos de Jamón	Primera
Carne de Ragout	Primero (máximo 3% de contenido graso)
Tocino Salado	Primera
Panceta Fresca	Primera
Bacon	Primera
Piezas de Choto	Primera. Piernas y contra.
Mazas de Cerdo	Primera
Salchichas	Primera (máximo 20% de contenido graso)
Otros productos de cerdo	Se necesitará propuesta previa
Huevos Frescos	Primera (65-70 gr./unidad)

<b>GRUPO DE CARNES Y HUEVOS (FIAMBRES Y EMBUTIDOS)</b>	
Magro de cerdo	Primera
Poulardas	1.5 kgr. Piezas evisceradas.
Morcillas	Primera
Chorizo de guisar	Primera
Orejas y rabos	Primera (máximo 25% contenido graso)
Chorizo	Primera (máximo 25% contenido graso)
Salchichón	Primera (máximo 25% contenido graso)
Jamón de York dulce	Primera (30% humedad máxima)
Jamón de Cork salado	Pal-Extra (20% humedad máxima)
Jamón tipo París	Pal-Extra (20% humedad máxima)
Gallina	A-tipo 1
Pollo	A-tipo 1
Filetes de Pollo	A-tipo 1
Traseros de Pollo	A-tipo 1
Jamón serrano	Primera (20% humedad máxima)
Pavo trufado	Primera (30% humedad máxima)
Sevillana	Primera (30% humedad máxima)
Chopped	Primera (30% humedad máxima)
Bolonia	Primera (30% humedad máxima)
Galantina de Pollo	Primera (30% humedad máxima)
Cabeza de Cerdo	Primera (30% humedad máxima)
Foie Gras	20% contenido graso
Pavo deshauesado Roti	20% contenido graso
Cordero recental	Primera
Magro de Cerdo	Primera



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

GRUPO DE PESCADOS	
Calamares	Primera
Sardinas	Primera
Bonito fresco	Primera
Boquerones	Primera
Lenguado	Primera
Chirlas	Primera
Gallos	Primera
Mejillones	Primera
Pescadilla ración	Primera
Pescadilla gorda	Primera
Trucha	Primera
Rodaballo	Primera
Salmón	Primera
Pez espada	Primera
Rape	Primera

GRUPO DE PESCADOS CONGELADOS	
Platja	Primera
Merluza Filetes	Extra
Merluza Lomos	Extra
Merluza rodajas	Extra
Lenguado	Extra
Langostinos	Primera
Gamba pelada	Primera
Anillas de calamar	Primera
Bacalao congelado	Extra
Rosada	Extra

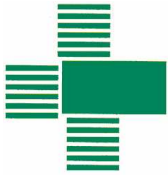
NOTA: El glaseado no será superior al 15% y se indicará la procedencia

GRUPO DE LÍQUIDOS
Aceite de oliva 1 <sup>a</sup>
Aceite de Girasol
Aceite de Maíz
Vinagre
Aguas minerales
Cerveza
Coca
Vino común de mesa
Zumo de limón
Zumo de naranja
Zumo de mostelle
Zumo de melocotón
Zumo de pera
Zumo de tomate
Sidra



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

GRUPO DE VARIOS	
Garbanzo	Extra, 56-58
Lenteja	Primera
Judías Blancas	Primera nacional
Judías Pintas	Primera
Macarrones	Primera (sémola de trigo)
Arroz	Extra
Crema de arroz	Primera (L/250 gr)
Espicias de cocina	Pimienta negra, pimienta blanca, comino molido (bote 800 gr), orçegano (bote de 140 gr)etc..
Azafrán	
Laurel	En hojas. Bote de 80 gr, fresco.
Bicarbonato	
Caramelo líquido	
Crema de mariscos	
Mostaza	
Colorante alimentario	Amarillo, envasado en bote de 900 gr
Pimentón dulce	Envasado en bote de 900 gr
Canela	Rama (envasada en bote de 400 gr), molida (envasada en bote de 800 gr)
Crema de espárragos	
Fideos	
Harina de maíz tipo maizena	
Harina de trigo	
Puré de patatas	Primera
Sémola	Primera
Sopa de ave con arroz	Primera
Sopa de estrellas	Primera
Sopa de lluvia	Primera
Sopa sin sal	Primera
Tapioca	Primera
Bacalao	
Caldo concentrado de carne	
Galletas María	
Caldo concentrado de ave	
Café descafeinado	
Café natural	100% natural
Chocolate en polvo	75% cacao
Manzanilla	
Tila	
Té	
Galletas	
Pan tostado sin sal	
Ajos	
Pan barra 60 gr	Unidad
Pan pistola 250 gr	Unidad
Pan sin sal 60 gr	Unidad
Suizos	60 gr (sin grasas de cerdo)



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

Bovril	
Chocolate con leche	75% cacao
Petit sabores	unidad
Potitos	130 gr
Azúcar	Blanca. Primera.
Azúcar en sobres	8-10 gr
Sal	Marina. Kg.
Sal sobres	1.5 grs.
Mayonesa sobres	12 grs.
Pan rallado	Primera. NO reciclado.
Roscón de Reyes	Individuales

<b>GRUPO DE LÁCTEOS</b>	
Yogures sabores	Primera (envases 125 gr)
Arroz con leche	Primera (envases 125 gr)
Leche esterilizada	Fresca
Leche desnatada	Litro
Leche en polvo	Primera
Leche molico	Bote 250 gr
Queso tipo Burgos	Primera (envases 125 gr, piezas 1 kg)
Quesos manchegos	Primera (semicurado)
Queso en porciones	Caja 8 unidades
Helado	Primera (unidad 125 gr)
Mantequilla bloque	
Margarina bloque	
Margarina porción	15 gr
Flan vainilla	Primera (envases 125 gr)
Natillas	Primera (envases 125 gr)
Bombón helado	Unidad
Tarta helada	Unidad
Queso rallado	Primera
Queso barra	80% leche
Cuajada	Primera (envase 125 gr)
Yogurt desnatado	Primera (envase 125 gr)

<b>GRUPO DE VERDURAS Y HORTALIZAS</b>	
Acelgas	Primera categoría
Alcachofas	Primera categoría
Apios	Primera categoría
Berenjenas	Primera categoría
Calabacines	Primera categoría
Cebollas	Primera categoría
Coliflor	Primera categoría
Champiñón natural	Primera categoría
Escarolas	Primera categoría
Espinacas	Primera categoría
Judías verdes	Primera categoría
Lechuga	Primera categoría
Limonos	Primera categoría
Patatas	Primera categoría
Pimientos	Primera categoría
Puerros	Primera categoría



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

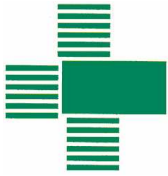
Repollo	Primera categoría
Tomates	Primera categoría
Zanahorias	Primera categoría
Pepinos	Primera categoría
Tomate de freír	Natural 60% pulpa

<b>GRUPO DE VERDURAS CONGELADAS</b>	
Alcachofas	Troceadas con una altura máxima de 3.5 cms (tomando como eje desde la unión de las bracetitas hasta las puntas)
Espinacas	Hojas en color de textura uniforme y típica. Ausencia de hojas secas, troncos o filamentos. El contenido de arena será como máximo de 0.1%.
Judías verdes	Variedad redondas. Cortadas en trozos de una longitud mínima de 2.6 ms y máxima de 6.5 cms. El calibre será de 8.5 a 10 mm. Exentas de pedúnculos, rabillos y materias extrañas, hilos correosos y otras unidades fibrosas.
Menestra	Composición (proporción mínima): guisantes (20-40%), alcachofas, espárragos (10-20%), judías verdes (10-20%), habas (10-25%) y zanahoria (12-25%).
Guisantes	Calidad grande. Consistencia excelente. Deberá reunir los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>• El nº de guisantes que se hunde en 10" en una salmuera del 11% será como máximo del 20% de las unidades.</li><li>• El nº de guisantes que se hunde en 10" en una salmuera del 13.5% será como máximo del 2% de las unidades.</li><li>• El nº de guisantes que se hunde en 10" en una salmuera del 16% será como máximo del 0% de las unidades.</li><li>• Serán uniformes, de color verde enteros, limpios y exentos de materiales extrañas y daños causados por insectos y enfermedades.</li></ul>



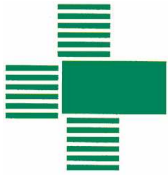
## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

<b>GRUPO DE CONSERVAS</b>	
Confitura	Calidad extra en porciones individuales de un peso mínimo de 30 gr con un contenido de azúcares aproximado del 63% y de fruta del 50%.
Dulce de membrillo	Categoría primera en envases individuales de 170 gr. de 8 porciones. Contenido en fruta mínimo del 45%.
Melocotón en almíbar	Categoría Extra. Almíbar de 17-20% Brix un peso medio de la mitad del fruto de 60 gr. Variedad Williams Limonera.
Alcachofas	Natural
Espárragos enteros	Categoría 16-22 uds/kg
Tallos de espárragos	Categoría comercial 2ª
Tomate natural	65% de pulpa
Tomate frito	65% de pulpa
Guisantes	Al natural, primera, calibre fino
Pimiento morrón	Pimientos rojos, 65% del producto
Judías verdes	Cortadas en trozos, en variedad plana y calibre fino.
Champiñón	Calidad comercial primera. Al natural. Calibre fino. Entero.
Champiñón	Calidad comercial. En rodajas.
Espinacas	Categoría primera.
Pepinillos	Categoría Extra. Ácidos en envase de cristal. Calibre medio de 20/30.
Bonito	Atún blanco, en aceite de oliva y sal. Tronco y rueda grande. Peso escurrido de 1.600 kgr. Aproximado. En envase de R.O.: pandereta de 1800 a 2140.
Sardinas	En aceite vegetal. Talla 3.
Miel	Miel de azahar. En envases individuales de 30 gr.



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

<b>ACEITES, PASTAS, CONSERVAS, ARROCES, LEGUMBRES, PAN</b>	
<b>Aquellos alimentos en conserva que contengan agua, salmuera o aceite en el envase, se estimarán según su peso neto escurrido.</b>	
<b>Las latas no presentarán deformaciones, hundimientos o manchas de óxido.</b>	
Aceite de oliva	Aceite de oliva virgen EXTRA. En garrafa transparente de 5 L y tapón con precinto de cierre.
Aceite de oliva	Aceite de oliva virgen extra en bolsa de 10 y 20 ml.
Agua mineral	Botella de agua de 1.5 L, mineralización débil y botella de ½ litro.
Arroz vaporizado	Arroz tipo grano largo, categoría 1ª, paquete de 1 kgr.
Azúcar Kgr	Azúcar blanquilla, granulado fino, paquete de 1 kgr.
Azúcar estuchada	Azúcar blanquilla, granulado fino, paquete de 8-10 gramos.
Edulcorante artificial	Su composición en sustancias edulcorantes será de sacarina y ciclamato sódico exclusivamente. La unidad de medida y de presentación será el sobre de 1 g. y en formato líquido.
Cacao	Preparado alimenticio al cacao, ingredientes: azúcar, cacao desengrasado en polvo, fécula de maíz y aroma. En sobres de 20 gr.
Champiñones laminados	Champiñones laminados, categoría 1ª, lata de 3 kgr.
Harina	Harina de trigo para freír, envase de 25 kg.
Puré de patatas	Puré de patatas en escamas, sin leche. En paquete de 25 kgr.
Judías blancas	Tipo riñón, categoría extra, envase de 25 kg.
Macarrones	Sémola de trigo duro 100%, calidad superior, tipo pluma nº 4, envase de 5 kg.
Manzanilla infusión	Bolsa de 2 gr envasada en sobre o carterilla individual (caja de 100 unidades aprox)
Pan 30 gr con sal	Pan de flama o miga blanda, con sal, pieza de 30 gr, envasado individual con color diferenciando el pan con sal del sin sal.
Pan 30 gr sin sal	Pan de flama o miga blanda, sin sal, pieza de 30 gr, envasado individual con color diferenciando el pan con sal del sin sal.
Pan 60 gr con sal	Pan de flama o miga blanda, con sal, pieza de 60 gr, envasado individual con color diferenciando el pan con sal del sin sal.
Pan 60 gr sin sal	Pan de flama o miga blanda, sin sal, pieza de 60 gr, envasado individual con color diferenciando el pan con sal del sin sal.
Pan integral 30 gr	
Pan integral 60 gr	
Pan sin gluten 60 gr	
Bizcotes de pan tostado con sal	Rebanadas tostadas con sal en envase unidosis con dos unidades de 15 gr.
Bizcotes de pan tostado sin sal	Rebanadas tostadas sin sal en envase unidosis con dos unidades de 15 gr.
Pasta lluvia	Sémola de trigo duro 100%, calidad superior, pasta tipo lluvia, bolsa de 5 kg
Pasteles con azúcar y sin azúcar	Pasteles tipo artesano, envasado individual, 100 gr de peso. Con más de un mes de margen de caducidad desde la entrega en el Hospital.
Pimientos morrones	Pimientos morrones enteros en lata de 3 kg
Sal gruesa	Sal marina sin adictivos, granulado tipo para cocinar, bolsa de 1 kg
Sal fina	Sal marina sin adictivos, molida, tipo mesa, bolsa de 1 kg y en envase monodosis.
Té infusión	Bolsa de 2 gr envasada en sobre o carterilla individual.
Atún en conserva	Tronco de atún en aceite. Diferentes tamaños.
Remolacha	Cocida al natural, sin cloruro sódico añadido ni conservantes, latas de 2 kg, categoría primera.
Melocotón en almíbar	Mitades de melocotón de 30/40, almíbar ligero, diferentes tamaños, categoría extra.
Peras en almíbar	Media fruta, almíbar ligero, diferentes tamaños, categoría extra.
Piñas al natural rodajas	Latas de 1 kg, sin azúcar.
Crema de champiñones	Preparado alimenticio deshidratado, diferentes pesos.
Descafeinado	Café descafeinado soluble, instantáneo, en sobre de 2 gr, contenido máximo de cafeína de 0.12% sobre el total de materia seca.
Fideo fino	Sémola de trigo duro 100%, calidad superior, tipo cabellín, bolsa de 5 kg.
Fideos gruesos	Sémola de trigo duro 100%, calidad superior, tipo grueso o nº 4 cabellín, bolsa de 5 kg.



## CENTRO DE RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LEVANTE

Galletas	Galletas en paquetes de 25 g de peso con 5 galletas.
Garbanzos Extra	Garbanzos tipo lechoso, categoría extra, encase de 25 kg.
Tila infusión	Bolsa de 2 gr envasada en sobre o carterilla individual.
Menta poleo infusión	Bolsa de 2 gr envasada en sobre o carterilla individual.
Tomate frito	Calidad Extra, sin aditivo, lata de 3 kg.
Tomate natura triturado	Calidad Extra, sin aditivo, lata de 3 y 5 kg.
Vinagre	Vinagre de vino, botella de 1-2 L.
Vino blanco	Vino de mesa blanco, brik de 1 L con cierre
Zumo	Zumo bril de 1 L con cierre
Zumo naranja 100%	Zumo naranja 100%, sin azúcar.

