



POLIZIA ETA LARRIALDIETAKO
EUSKAL AKADEMIA
ACADEMIA VASCA
DE POLICIA Y EMERGENCIAS



**CONTRATACIÓN DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO
“SUMINISTRO de LACTEOS” PARA LA ACADEMIA VASCA DE
POLICÍA Y EMERGENCIAS**

PLIEGO DE BASES TECNICAS

2026



ÍNDICE

			Pág.
1.		OBJETO DEL CONTRATO	3
2.		MARCO NORMATIVO DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO	3
3.		FICHA TECNICA DE PRODUCTOS Y MODELOS DE PRECIO UNITARIO	3
4		ETIQUETADO E INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA	5
5		ESPECIFICACIONES DE RECIPIENTES Y ENVASES	6
6		TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y CONDICIONES LOGÍSTICAS	6
7		SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	7
8		CONTROLES A ESTABLECER POR LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS	8
9		REGIMEN DE PENALIZACIONES	9
10		CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	10
11		DECLARACIÓN FINAL	10



SUMINISTRO DE LACTEOS DE HOSTELERÍA PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

1. OBJETO DEL CONTRATO

La Academia Vasca de Policía y Emergencias presta un Servicio de Hostelería tanto al alumnado que acude a los diversos cursos que se imparten en la misma, como a su propio personal, y para atender al mismo se hace precisa la contratación del suministro sucesivo de leche y derivados lácteos para el servicio diario de comedor.

El contrato no se divide en lotes debido a la necesidad de garantizar la unidad de distribución, la uniformidad de las entregas y la gestión logística integrada del suministro.

2. MARCO NORMATIVO DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

El contrato se ejecutará conforme a lo estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, y con plena sujeción a lo dispuesto en el Código Alimentario Español, así como las Disposiciones y Reglamentaciones de Higiene alimentaria y Técnicos-Sanitarias que resulten de aplicación, tanto a nivel nacional como autonómico.

Todos los productos suministrados y empresas deberán cumplir estrictamente con la normativa vigente en materia alimentaria:

- **Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 853/2004** relativos a la higiene de los productos alimenticios de origen animal (sistema APPCC).
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Real Decreto 1113/2006** (Norma de calidad para yogures) y **Real Decreto 1111/2020** (Norma de calidad para quesos).
- Normativas específicas de las Denominaciones de Origen Protegidas (**D.O.P. Queso Idiazabal**).

3. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS Y MODELO DE PRECIO UNITARIO

El adjudicatario facturará exclusivamente en función de las unidades suministradas basadas en el **precio unitario** por la unidad de medida básica establecida. **No se predetermina ni restringe un formato de envasado comercial concreto (packs de 2, 4, 6 o similares);** el control se realizará de acuerdo al peso, volumen o unidad estipulada en la siguiente tabla:



	UNIDAD MEDIDA	GRAMAJE	CONSUMO ESTIMADO	REQUISITOS TECNICOS NORMATIVOS
Arroz con leche	Un.	125-130 gr.	3600	Postre lácteo tradicional. Textura cremosa.
Cuajada natural	Un.	125-140 gr.	7300	Elaborada con leche de oveja o vaca, coagulación óptima.
Flan de vainilla	Un.	95-110 gr.	200	Elaborado a base de leche y azúcar, saborizado mediante aroma natural o extracto de vainilla. Textura suave mediante estabilizantes autorizados.
Flan de huevo	Un.	95-110 gr.	400	Flan de huevo, uso de ovoproductos pasteurizados. Contenido mínimo de huevo del 14% consistencia firme sin suero libre.
Flan de queso	Un.	100-115 gr.	2000	Elaborado a base de leche y nata con una adición mínima de 14% de queso blanco fresco o crema. Textura untuosa, lisa y consistente con caramelo líquido
Leche desnatada	Litro	Litro	500	Contenido graso inferior al 0,5%. Tratamiento UHT
Leche entera presentación box 10l especial hostelería	Litro	Litro	3500	Contenido graso mínimo de 3,5%. Tratamiento UHT.
Leche entera	Litro	Litro	4500	Contenido graso mínimo de 3,5%. Tratamiento UHT.
Leche sin lactosa	Litro	Litro	100	Contenido de lactosa inferior al 0,01%. Tratamiento UHT.
Mantequilla pastilla	Kg.	Kg.	600	Mantequilla de consistencia sólida y homogénea a 20°C.
Nata de cocinar 18% M.G.	Litro	Litro	100	Líquida, homogeneizada, mínimo 18% de materia grasa.
Nata de cocinar 35% M.G.	Litro	Litro	1500	Líquida o para montar, mínimo 35% de materia grasa.



Natillas vainilla	Un.	120-130 gr.	1900	Postre lácteo homogeneizado con aroma natural de vainilla.
Natillas chocolate	Un.	120-130 gr.	1900	Postre lácteo homogeneizado con cacao.
Queso azul	Kg.	Kg.	150	Queso de pasta azul con desarrollo de <i>Penicillium roqueforti</i> .
Queso barra EDAM	Kg.	Kg.	900	Queso madurado en barra, idóneo para loncheado mecánico.
Queso untar	Kg.	Kg.	200	Queso crema, pasta blanda, unttable y homogénea.
Queso Emmental rallado	Kg.	Kg.	1000	Rallado homogéneo, sin apelmazamientos, apto para fundir.
Queso fresco	Kg.	Kg.	250	Queso tierno, no madurado, con alto contenido en humedad.
Queso Idiazabal Ahumado	Kg.	Kg.	100	Queso madurado de oveja Latxa, D.O.P., corteza ahumada.
Queso Idiazabal natural	Kg.	Kg.	250	Queso madurado de oveja Latxa, D.O.P., corteza natural.
Queso rulo de cabra	Kg.	Kg.	100	Queso de cabra en rulo, con corteza de moho blanco madurado.
Yogur multisabor desnatado	Un.	120-130 gr.	16000	Sabores variados, materia grasa inferior al 0,5%.
Yogur multisabor	Un.	120-130 gr.	80000	Sabores variados
Yogur multisabor SIN LACTOSA	Un.	120-130 gr.	1000	Sabores variados, contenido en lactosa inferior al 0,01%.

4. ETIQUETADO E INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

Cada envase y embalaje individual o colectivo entregado deberá incorporar de manera legible, visible e indeleble la siguiente información regulada por el **Reglamento (UE) nº 1169/2011**:

- **Lista de ingredientes y cantidades (QID):** Enumeración completa en orden decreciente de peso e indicación cuantitativa (%) del ingrediente cuando figure en la denominación o sea esencial para definir el alimento.
- **Cantidad neta:** Expresada en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según corresponda a la unidad de medida básica.
- **Marcado de fechas:** Indicación clara de la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente.



- **Identificación de las empresas:** Nombre o razón social y dirección del operador alimentario responsable (fabricante/envasador).
- **Indicación del lote:** Código que permita determinar y trazar de forma inequívoca el periodo de producción del artículo.
- **Lugar de origen y procedencia:** Mención obligatoria que verifique el origen de las materias primas o las zonas protegidas por sellos de calidad (D.O.P.).

5. ESPECIFICACIONES DE RECIPIENTES Y ENVASES

- Los envases y recipientes utilizados deberán estar fabricados con materiales autorizados para el contacto con alimentos, conforme al Reglamento (CE) nº 1935/2004.
- Deberán garantizar la total estanqueidad del producto, impidiendo filtraciones, roturas o contaminaciones externas. Los envases se entregarán limpios, secos y sin abolladuras.

6. TRANSPORTE DE ARTICULOS Y CONDICIONES LOGÍSTICAS

- **A Riesgo y Ventura:** El transporte, carga, descarga y entrega de la mercancía en los almacenes del Servicio de cocina de la Academia Vasca de Policía y Emergencias será por cuenta y cargo exclusivo de la empresa adjudicataria, realizándose bajo su total riesgo y ventura.
- **Cadena de Frío:** El transporte de los productos perecederos se realizará en vehículos isoterms o frigoríficos autorizados (certificado ATP). Los productos lácteos refrigerados deberán mantenerse y descargarse a una temperatura constante de entre 2°C y 6°C.
- **Frecuencia y Plazos de Entrega Ordinarios:** Los pedidos ordinarios formalizados por el responsable del contrato deberán ser entregados en un **plazo máximo de antes de las 72 horas** contadas desde su realización. Quedan explícitamente **excluidos del cómputo de este plazo los sábados, domingos y días festivos**. La mercancía deberá ser dispuesta en almacén/cámaras debidamente ordenada, teniendo en cuenta en este orden las caducidades de los suministros (FIFO).

En caso de no poder suministrar los artículos pedidos se deberá de comunicar de forma fehaciente al Servicio de Cocina en un plazo máximo de 24 horas a contar desde el momento de la petición.

El adjudicatario deberá incluir en el albarán de entrega: referencia de producto, lote, fecha de caducidad o consumo preferente, valoración económica (precio bruto de cada producto e IVA aplicado) de todos aquellos productos adjudicados y que suministre a la Academia.

El albarán será firmado por la persona encargada de recibir el producto en el almacén, que comprobará que los datos son correctos y la cantidad, calidad,



presentación, condiciones higiénicas de transporte y envasado, etiquetado y cualquier otro aspecto que se considere conveniente a comprobar.

- **Plazos de Entrega Urgentes:** Con carácter excepcional, cuando existan necesidades imprevistas, la empresa adjudicataria vendrá obligada a efectuar la entrega en un **plazo inferior a las 24 horas** desde su notificación.
- **Margen Mínimo de Caducidad:** Todos los productos perecederos o con fechas de vencimiento prefijadas deberán entregarse con una antelación mínima de 10 días naturales **de vida útil remanente** con respecto a su fecha de caducidad o de consumo preferente indicada en el etiquetado.

7.- SUMINISTRO DE LOS ARTÍCULOS

Pedido de material

La empresa adjudicataria está obligada durante la vigencia del contrato a suministrar los artículos que le hayan sido adjudicados. La jefatura o persona responsable del Servicio de Hostelería de la Academia solicitarán, mediante pedidos, las cantidades que necesiten para su normal funcionamiento.

También deberá facilitar toda la información que deba ponerse en conocimiento de la AVPE (pedidos realizados, suministros efectuados, horario de entregas, control de presencia, incidencias respecto de los productos alimenticios, albaranes, facturas, informes, etc) a través de las aplicaciones y herramientas informáticas que le indique la persona responsable del contrato.

Las cantidades licitadas son estimativas del consumo del periodo de vigencia del contrato, supeditando su adquisición a las necesidades del servicio, pudiendo ser éstas superiores o inferiores a las cantidades inicialmente adjudicadas, si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

El responsable del servicio de cocina comprobará en el momento de recibir el suministro, si las condiciones lo permiten o a posteriori: cantidad, calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte y envasado y etiquetado. Se procederá a rechazar aquellos productos que presenten alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, así como el incumplimiento de cualquiera de las condiciones reflejadas en los pliegos que rigen este contrato.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa de la jefatura o persona responsable del Servicio de Hostelería de la Academia.

Los productos serán entregados en el Servicio de Hostelería en la primera mitad de su vida útil, consumo preferente o fecha de caducidad. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50% del total de su vida útil.



No se admitirá la exigencia de cantidades mínimas por pedido.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Servicio de Hostelería de la AVPE.

Roturas de stock.

El adjudicatario se compromete a mantener las existencias suficientes para garantizar una adecuada continuidad de abastecimiento del Servicio de Hostelería de la Academia.

Para el supuesto de que por la empresa adjudicataria se produjera un desabastecimiento del objeto del contrato, las actuaciones a realizar son las siguientes:

- Comunicar el hecho por escrito, al Servicio de Hostelería, al menos con una antelación mínima de 72 horas.
- Proponer una solución alternativa de producto aceptada por el Servicio, sin variación de precio caso de ser este superior al adjudicado.
- De no existir alternativa aceptable, el adjudicatario deberá compensar económicamente el gasto generado por la compra a otras empresas de ese producto, siendo por lo tanto a cuenta del contratista todos los gastos que ello ocasione, entendiéndose por gasto la diferencia existente entre el precio adjudicado y el precio del proveedor alternativo. Estos gastos y las penalidades impuestas, se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que en concepto de pago total o parcial deban abonarse al contratista.
- Caso de no existir alternativa de suministro en el mercado español, la empresa adjudicataria se encargará de hacer las gestiones pertinentes en otros mercados que pudieran suministrar ese producto siempre en las condiciones pactadas, procediéndose de manera similar a lo detallado en el párrafo anterior.
- Asimismo, se estará a lo dispuesto en el anexo del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares correspondiente al apartado de penalidades por incumplimiento defectuoso del contrato.

8. CONTROLES A ESTABLECER POR LA ACADEMIA VASCA DE POLICÍA Y EMERGENCIAS (AVPE)

El personal designado por la AVPE ejercerá las funciones de supervisión e inspección técnica del contrato mediante:

- **Control de Recepción Cuantitativo y Cualitativo:** Verificación de las unidades, peso o volumen con respecto al albarán y pedido.



- **Control de Vida Útil:** Comprobación sistemática del margen mínimo de 10 días naturales de caducidad. Cualquier producto que vulnere este margen será rechazado.
- **Control de Temperatura:** Medición de la temperatura interna de la mercancía en el momento de la descarga. El incumplimiento del rango técnico (2°C a 6°C) implicará el rechazo del lote completo.
- **Control del Etiquetado y Trazabilidad:** Supervisión aleatoria de la información obligatoria del apartado 4 (lote, origen, ingredientes).
- **Muestras Analíticas:** La AVPE se reserva el derecho de realizar tomas de muestras aleatorias para su posterior análisis microbiológico y de composición en laboratorios acreditados. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos cumplen todo tipo de normas alimentarias.

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

Podrá efectuar la inspección de **los locales que posea el proveedor**, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español y demás normativa aplicable.

Podrá inspeccionar el **grado de limpieza de los vehículos** en que se procede al transporte de los mismos.

La AVPE podrá inspeccionar las **condiciones de transporte** de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se procede al transporte de los mismos.

La empresa adjudicataria, para garantizar la seguridad en el acceso y entrada al recinto de la Academia Vasca de Policía y Emergencias por parte de personal ajeno a la misma, facilitarán a la AVPE la identidad de las personas que designe 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 AVPE, en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que implique incremento alguno de los precios.

9. RÉGIMEN DE PENALIZACIONES

Podrán imponerse penalidades por los siguientes cumplimientos defectuosos e incumplimientos:

Sin perjuicio de la obligación de reparación de defectos e indemnizaciones por daños y perjuicios que pudiera corresponder, podrán imponerse penalidades por los siguientes retrasos en el cumplimiento, cumplimiento defectuoso e incumplimiento parcial:

Retraso en el cumplimiento



El retraso en la entrega de los productos alimenticios dará lugar a la imposición de las siguientes penalidades:

Incumplimiento del plazo de entrega de 72 horas desde la realización del pedido (excluidos sábados, domingos y festivos). Se impondrá la penalidad de 100 euros por cada día hábil de demora en la entrega.

Incumplimiento del plazo de entrega de 24 horas en los casos de urgencia desde la realización del pedido (incluidos sábados, domingos y festivos) o del plazo que el licitador se comprometa a realizar para este tipo de pedidos. Se impondrá la pena de 200 euros por cada día hábil de demora en la entrega.

La constitución en mora del contratista no precisa la intimación previa por parte de la Academia Vasca de Policía y Emergencia, y se producirá de manera automática por el simple retraso en el cumplimiento de los plazos de entrega exigibles. Las penalidades impuestas por demora tienen carácter sustitutivo de los posibles daños derivados del retraso, por lo que cumplen una función liquidataria de los mismos.

Cumplimiento defectuoso e incumplimiento parcial

En el caso de cumplimiento defectuoso e incumplimiento parcial del contrato de suministro de productos alimenticios, se podrán imponer las siguientes penalidades en función de su graduación en leves y graves.

- **Incumplimientos leves**
- Se clasificarán como incumplimientos leves, los que se enumeran a continuación:
- Los de las características de presentación y envasado.
- Los de presentación de albaranes y facturas.
- Los relativos a los sellos o certificaciones acreditativos de sostenibilidad ambiental, comercio justo, denominaciones de origen y las de calidad.
- Los referidos al depósito de los productos en los almacenes, cámaras o dependencias del interior de la AVPE señalados por la persona responsable del contrato.
- Estado incorrecto de limpieza y desinfección de los vehículos que transportan alimentos.
- Fechas de caducidad inferiores a los plazos mínimos fijados en el presente pliego.
- Condiciones de etiquetado (no se indica el lote o la fecha de caducidad).
- Por cada incumplimiento leve: Se podrá imponer una penalidad por un importe de 100,00 €/incumplimiento.
- Por reiteración del mismo incumplimiento leve en más de cinco ocasiones se podrá proceder a la resolución del contrato o a otra penalización equivalente al 5% del presupuesto de licitación, a elección del órgano de contratación.



- **Incumplimientos graves**
- Se clasificarán como incumplimientos graves, en general, los que afecten o puedan afectar a la seguridad alimentaria y/o tengan trascendencia para la salud de las personas y/o supongan un perjuicio para la Administración Pública. Y en concreto:
- Los de las características de la calidad del producto ofertado en la ficha técnica.
- Los relativos al incumplimiento de las características organolépticas (color, olor, sabor, aspecto...).
- Los de las características higiénico-sanitarias del producto.
- Los de las características higiénico-sanitarias del transporte.
- El producto no cumple las condiciones de temperatura.
- Por cada incumplimiento grave: Se podrá imponer una penalidad por un importe de 300,00 €/incumplimiento.
- Por reiteración del mismo incumplimiento grave en más de 2 ocasiones, se podrá proceder a la resolución del contrato, o penalización equivalente al 10% del Presupuesto del Lote al que corresponde el producto, a elección del órgano de contratación.
- La imposición de penalidades, sea por demora o por incumplimientos, se practicará mediante deducción de las cantidades que han de abonarse al contratista sobre la factura correspondiente al suministro en que se ha producido el retraso o el incumplimiento, o bien sobre las facturas posteriores.
- En todo caso, la garantía definitiva responderá de la efectividad de las penalidades impuestas.
- La aplicación y el pago de las penalidades no excluyen la indemnización a que la AVPE pueda tener derecho por los daños y perjuicios ocasionados por el cumplimiento defectuoso o el cumplimiento parcial del contrato.
- En el caso de que el contratista no entregase los productos solicitados, incluida la falta de stock sin previo aviso, la AVPE se reserva el derecho de adquirirlos en el mercado. En tal caso, la AVPE deducirá de las facturas giradas por la empresa contratista la diferencia entre el precio ofertado del producto no suministrado y el precio pagado a otro proveedor por el producto efectivamente adquirido en el mercado, en concepto de indemnización de daños y perjuicios causados.
- El incumplimiento imputable al contratista reiterado hasta en 3 ocasiones en la entrega del suministro solicitado, sin perjuicio de la facultad prevista en este apartado, podrá dar lugar a la resolución del contrato, a criterio del órgano de contratación, con independencia de poder exigir la indemnización de daños y perjuicios que corresponda.

10.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

Una vez adjudicado el expediente, la jefatura o persona responsable del Servicio de Hostelería de la Academia Vasca de Policía y Emergencia se pondrá en contacto con la empresa adjudicataria para informarle e indicarle cuales deben ser las características o especificidades concretas de las condiciones de suministro de los diferentes productos (formatos, pesos, presentación, variedades, categorías etc.). En algunas ocasiones,



además, dicha persona responsable podrá solicitar muestras o analíticas de varios de los productos que crea conveniente en su momento, con el fin llegar a un mutuo acuerdo tanto en relación con los formatos, pesos y la manera de presentación de las materias primas, así como la exigencia de varias variedades y/o categorías

Declaración final:

Las prescripciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas están redactadas de conformidad con lo dispuesto en la normativa de Contratación Pública, por lo que permiten a todo operador económico interesado acceder en condiciones de igualdad al procedimiento de contratación, y no crean ningún obstáculo injustificado a la libre competencia.

Dichas prescripciones cumplen con los criterios de accesibilidad a los que se refiere el artículo 126.3 de la LCSP.

Las prescripciones técnicas se han definido aplicando criterios de sostenibilidad y protección ambiental, de acuerdo con las definiciones y principios regulados en los artículos y concordantes del Real Decreto Legislativo 1/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de prevención y control integrados de la contaminación.

En Arkaute, a 30 de septiembre de 2026

Fdo.: Lander Lafuente Portilla
Jefe de Hostelería
Academia Vasca de Policía y Emergencias