Expdte 01/21

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE CARNE PARA LAS RESIDENCIAS Y CENTROS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO FORAL DE BIENESTAR SOCIAL Y DE INDESA 2010, S.L.

1. OBJETO

El objeto del presente pliego es el suministro de carne de pollo, de conejo, de pavo, de ternera, de cebón, de cerdo y de cordero, para las residencias y centros dependientes del Instituto Foral de Bienestar Social y de INDESA 2010, S.L.

INDESA 2010, S.L., se adherirá a las condiciones técnico-económicas resultantes de la adjudicación de la presente licitación, para lo cual se deberá formalizar en su momento un contrato independiente entre las empresas adjudicatarias del mismo e INDESA 2010, S.L. Las obligaciones económicas derivadas de tal contrato serán atendidas por INDESA 2010, S.L.

2. CONDICIONES DE SUMINISTRO

El suministro se efectuará en los centros que se relacionan en el Anexo II, u otros centros que se puedan designar durante la duración del contrato, conforme a las entregas parciales consecutivas, que se deberán efectuar previa petición de los diferentes centros y residencias del I.F.B.S. o de INDESA

La periodicidad y horario de los suministros dependerá de las necesidades específicas de cada centro. No se admitirán propuestas de empresas licitadoras que exijan un pedido mínimo de cantidad o de precio para efectuar el suministro.

La empresa adjudicataria se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias de los centros, acompañados del correspondiente albarán de entrega.

Estos productos frescos se suministrarán y entregarán según las indicaciones de la persona responsable en cada centro y se han de entregar en el lugar que previamente se haya acordado con la persona responsable de su recepción.

Con la formalización del contrato y antes del inicio del suministro, la empresa adjudicataria y el IFBS formalizarán un documento, por cada residencia y centros, donde se establecerá la frecuencia y el horario del reparto y el lugar donde se han de colocar los artículos suministrados.

El suministro se considera efectuado cuando se coloque en el lugar asignado en cada centro en perfectas condiciones y con arreglo al correspondiente pedido.

A todos los efectos se entenderá que la oferta presentada comprende no solo el importe de los productos a suministrar, sino también gastos repercutibles, coste de transporte, seguros, aranceles, licencias y autorizaciones de todo tipo que recaigan sobre la operación, instalación hasta la entrega y recepción de los productos ofertados.

Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del Instituto Foral de Bienestar Social y las personas responsables de los centros y residencias de consumo, que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de los suministros son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

Las empresas adjudicatarias deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución, personal, así como en lo que respecta a etiquetados, envasados y rotulación de los productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las distintas disposiciones legales, debiendo aportar la empresa certificado acreditativo de su inclusión en el Registro Sanitario.

Las cantidades a suministrar que se señalan son estimativas del consumo anual, sin que el I.F.B.S. ni INDESA 2010, SL estén obligados a la adquisición de su totalidad. Se indican a los efectos de que las empresas licitadoras tengan una aproximación del volumen de negocio que podrá generar el presente contrato. Dicha estimación no supone un compromiso de gasto por parte del I.F.B.S. ni por parte de Indesa 2010, SL, y únicamente generarán obligación de pago los suministros efectivamente entregados por la empresa adjudicataria.

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, caducidad, etc.), los centros se reservan el derecho a adquirir en el mercado los productos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor. De la factura girada por la empresa adjudicataria se deducirá la diferencia entre el precio ofertado del producto no suministrado y el precio abonado a otro suministrador por los artículos efectivamente adquirido en el mercado, en concepto de indemnización de daños y perjuicios.

Cualquier infracción o incumplimiento por parte de la entidad adjudicataria de las obligaciones dimanantes del contrato dará lugar a que se levante la correspondiente acta de infracción. La acumulación de cinco infracciones documentadas y probadas facultará al I.F.B.S. a rescindir el contrato.

Los cambios de horas, días, festivos, rutas, existencia de periodos vacacionales, absentismos, factores generados por terceros, etc. no serán exhibidos por la empresa adjudicataria para eludir el suministro en cantidades, tiempo y fechas solicitadas por los Centros.

En caso de siniestro en la carga y descarga en cualquier residencia o centro dependiente del IFBS o Indesa 2010, SL, cualquier daño que generase será responsabilidad de la empresa adjudicataria, que adoptará las medidas necesarias para minimizar el mismo.

Cualquier incidente generado en el transporte, carga, descarga y manipulación de alimentos o envases será notificado al IFBS de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y normativa que lo desarrolla.

En caso de que durante la vigencia del contrato haya variación en los formatos o unidades adjudicados, la empresa adjudicataria deberá informar y justificar ante el IFBS esta situación, debiendo obtener autorización expresa para poder realizar el cambio en el suministro. El precio a abonar será proporcional a la unidad de medida suministrada.

DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral de Bienestar Social

3. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.
- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019
- Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- 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, y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Orden de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales y platos preparados.
- 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.
- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.
- 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.
- Cuanta normativa sea de aplicación.

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral de Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

3.1.- NORMATIVA GENERAL APLICABLE

Todos los productos que sean objeto de licitación para el suministro del servicio de alimentación se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Código Alimentario español, aprobado por el Decreto 2484/1967, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Todas las empresas participantes en dicha licitación deberán mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S), salvo los establecimientos de comercio minorista o detallista.

3.2. ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Se entiende por "envase" todo tipo de recipiente (incluidos los paquetes y las envolturas) que contiene productos alimenticios para venderlos como un solo artículo, a los que cubre total o parcialmente de modo que no forme parte de su propia naturaleza.

Los productos ofertados deberán cumplir la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por R.D. 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24/8/1999), y modificada por R.D. 1245/2008, de 18 de julio (BOE de 31/07/08) así como la Norma General sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos aprobada por R.D. 888/1988, de 29 de julio (BOE DE 5/08/1988).

3.2.1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al Instituto Foral de Bienestar Social conocer la naturaleza real de producto y distinguirle de aquellos otros con lo que puede confundirse.

Cuando el producto alimenticio esté normalizado deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la norma correspondiente.

En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General Sanitario de Alimento, la denominación deberá ser idéntica a la que figura inscrita en el mencionado Registro.

3.2.2.- LISTA DE INGREDIENTES

Irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

3.2.3.- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

En el etiquetado de los productos alimenticios se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiese la validez de las fechas marcadas.

Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia.

3.2.4.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

Se harán constar el nombre, la razón social o la denominación de la empresa fabricante o envasador/a o el de un vendedor/a, establecidos en el interior de la U.E. y, en todos los casos, su domicilio.

Cuando se trate de industrias nacionales, todos los datos de identificación de la Empresa coincidirán literalmente con los que figuran inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos.

3.2.5.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Además, el lote de fabricación deberá constar en el albarán junto con la indicación del artículo. Esta indicación solamente será exigible a los productos alimenticios fabricados o envasados en España.

Para los productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, las características de los recipientes se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 888/1988 de 29 de Julio, debiendo atender a lo siguiente:

CONDICIONES DE LOS RECIPIENTES: Las condiciones que debe reunir un recipiente son las siguientes:

- No ceder al alimento

a) Sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización o comercialización.

b) Productos provenientes de los mismos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.

- Los recipientes deberán estar fabricados de tal manera que impiden el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque mediante lengüetas y otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.

No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro o para el alimento en sí o para la persona que los maneje.

Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener necesariamente salientes o hendiduras u otros sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.

- El recipiente antes de su llenado, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.

RECIPIENTES NO REUTILIZABLES: no podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse cada nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.

Los productos empleados para estos procesos deberán ser autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral de Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ALAVA

No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños al contenido.

4. CONTROLES A ESTABLECER POR LOS CENTROS DE CONSUMO

Las personas responsables de las cocinas de los centros y residencias de consumo, o personal autorizado por el Instituto Foral de Bienestar Social, podrá efectuar, en cualquier momento, la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que posea la empresa proveedora, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español.

La persona responsable de la administración del Centro o la persona en quien delegue, inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de vehículos.

La Administración del Centro de consumo establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido se recabará por parte de la persona responsable de alimentos el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos que se suministran se corresponden con los adjudicados y cumplen todo tipo de Normas Alimentarias.

Si estos análisis determinaran el incumplimiento de las calidades adjudicadas o de las Normas Alimentarias, la empresa adjudicataria asumirá los gastos ocasionados.

La oficina de verificación de almacenamiento de alimentos del Centro o Residencia comprobará en el momento de recibir el suministro, la cantidad, calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte y envasado y la caducidad y etiquetado

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable. También podrán ser rechazados los productos que sean entregados fuera de plazo de entrega establecido en el pedido realizado con suficiente antelación.

Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento a realizar en su recepción en el Centro.

Cuando el personal designado al efecto por el centro receptor del suministro detecte alguna anomalía, la misma será subsanada en el mismo día por la entidad adjudicataria.

5. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los productos serán transportados según las exigencias establecidas en la "Reglamentación Técnico Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y de Productos Alimentarios a Temperatura Regulada" (R.D. 237/2000, de 18/02/00) y en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias de los distintos productos; de forma que durante esta fase no se vean alteradas ninguna de las características higiénico-sanitarias y organolépticas del producto.

6. ENVASES RECUPERABLES

Si se trata de envases recuperables deberán facilitarse sin cargo alguno, quedando depositados en el centro durante 24 horas responsabilizándose el propio Centro de la pérdida o deterioro que pudieran sufrir los mismos solo durante estas 24 horas.

7. CADUCIDAD

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral de Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

En relación con los productos alimenticios envasados, se atenderá a las siguientes definiciones adecuadas a las Directivas Comunitarias:

a) Fecha de fabricación: la fecha en que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito.

b) Fecha de envasado: fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final.

c) Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

d) Fecha de caducidad: fecha a partir de la cual el producto no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal.

8. COMPOSICIÓN Y UNIDADES

Las empresas licitadoras detallarán la composición de cada artículo, atendiendo a las distintas calidades que sean ofertadas.

En aquellos artículos que lo requieran, deberán indicar la marca registrada, peso bruto, peso neto, peso neto escurrido.

Al objeto de que exista coincidencia entre las cantidades que soliciten los centros con las que sirva normalmente la empresa adjudicataria, se detallarán el nº de unidades que contenga el envase con el que trabajen habitualmente.

En caso de los artículos adjudicados que hayan sido ofertados como procedentes de productores locales, como productos con certificados de calidad o procedentes de la ganadería ecológica, la adjudicataria se obliga, en todo momento, tanto a suministrar, a petición de los centros estos artículos como a distinguir o referenciar estos tipos de productos suministrados.

9. ATENCIÓN POST-VENTA

Las adjudicatarias deberán adscribir al contrato una persona de contacto directo la cual tendrá relación a efectos de este contrato con la persona responsable del contrato designado por la administración o con el responsable del propio centro, que facilite la resolución de posibles incidencias que pudieran surgir en el suministro o en la facturación del mismo.

10.MUESTRAS Y FICHAS TÉCNICAS

La empresa que obtenga la mayor puntuación en cada lote previamente a la adjudicación del contrato, a requerimiento del Área de Contratación y Régimen Jurídico, deberá presentar las fichas técnicas de todos los productos ofertados.

Las fichas técnicas deberán indicar la declaración de alérgenos y la valoración nutricional.

En caso de no presentar la ficha técnica o que la ficha técnica y por tanto el artículo a suministrar no cumple con las características exigidas en este pliego se adjudicará el lote a la siguiente empresa según el orden de valoración. En caso de concurrir una única licitadora el lote se declarará desierto.

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Aldundiko Institutu Foral De Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

ANEXO I

LISTADO DE PRODUCTOS POR LOTES

Lote 1: pollo, conejo y pavo

Nº producto	Producto	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	IFBS CONSUMO ANUAL	INDESA CONSUMO ANUAL
1.1	Alas de pollo	Kg.	10%	4,02 €	292	70
1.2	Albóndigas de pollo	Kg.	10%	5,68 €	41	
1.3	Blanquetas de pollo	Kg.	10%	8,15 €	464	
1.4	Brochetas de pollo	Kg.	10%	7,84 €	38	
1.5	Conejo	Kg.	10%	5,68 €	903	296
1.6	Contramuslo de pollo	Kg.	10%	3,93 €	1.462	3.314
1.7	Chuleta pavo	Kg.	10%	6,94 €	330	
1.8	Esqueleto de pollo	Kg.	10%	0,43 €	553	
1.9	Estofado de pavo	Kg.	10%	4,95 €	1.052	1.224
1.10	Filetes muslo de pollo	Kg.	10%	5,55 €	615	900
1.11	Gallina limpia	Kg.	10%	3,19 €	2.598	464
1.12	Hamburguesas de pollo	Kg.	10%	5,47 €	66	
1.13	Higaditos de pollo	Kg.	10%	2,80 €	32	
1.14	Jamoncito de pollo	Kg.	10%	3,86 €	617	
1.15	Muslo de pollo	Kg.	10%	3,72 €	941	1.865
1.16	Muslo de pollo troceado	Kg.	10%	3,10 €	233	
1.17	Muslo de pollo relleno	Kg.	10%	7,53 €	267	152
1.18	Pechuga de pavo fileteadas	Kg.	10%	7,84 €	189	41
1.19	Pechuga de pollo fileteadas	Kg.	10%	7,03 €	670	2.303
1.20	Pechuga de pollo rellena	Kg.	10%	7,53 €	14	
1.21	Picado de pollo	Kg.	10%	5,68 €	3.159	1.583
1.22	Picado de pechuga de pollo	Kg.	10%	6,64 €		218
1.23	Pollo entero limpio	Kg.	10%	3,08 €	313	
1.24	Pollo para guisar	Kg.	10%	2,66 €		315
1.25	Rotí de pavo	Kg.	10%	3,93 €	292	193
1.26	Salchichas de pollo	Kg.	10%	5,44 €	540	1.670
1.27	San Jacobos de pollo	Kg.	10%	6,95 €	87	
1.28	Txitxikis de pollo	Kg.	10%	5,68 €	197	333
					15.965	14.940

Toda la carne se entregara limpia, en porciones o piezas según las indicaciones que determine el responsable del centro y listas para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

Los artículos deben cumplir con las siguientes características:

1.- Muslo; deshuesado manualmente, sin muñón, sin pieles colgando, ni roturas, de primera calidad, de o más o menos peso igualado, de pollo grande. Se entregará limpio, repelado a mano y listo para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

2.- Pechugas de pollo y de pavo fileteadas: deshuesadas manualmente, en filetes a mano y no a máquina.

3.- Salchicha: 100 % carne de ave.

4.- Hamburguesa: 100 % carne de ave, sin mezclas ni aditivos.

5.- Pollo: de primera calidad, repelado a mano, sin roturas, manipulado manualmente. Se entregará limpio, y listo para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

6.-Gallinas limpias: gorda, de primera calidad, troceada o entera (según se solicite), manipulada manualmente. Se entregará lista para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

7.- Estofado de pavo: de primera calidad, sin ternillas ni piel, magro de contra muslo de pavo en trozos pequeños para guisar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

8.- Alas pollo: de primera calidad, repelado a mano, sin roturas. Se entregarán listas para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

9.-. Blanqueta: de primera calidad, repelado a mano, sin roturas ni hematomas.

10.- Txitxikis: 100% carne de ave sin piel, natural sin aditivos, adobada con pimentón, sal, ajo, aceite y orégano.

11.- Muslito: deshuesado manualmente, sin muñón, sin pieles colgando, ni roturas, de primera calidad, de más o menos peso igualado, siempre de pollo grande. Se entregará limpio, repelado a mano y listo para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

12.-. Filete de muslo: de primera calidad, de muslo de pollo, manipulado manualmente.

13.- Picado de pollo: de primera calidad, de filete de muslo, sin ternillas ni piel.

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

- Ausencia de olor desagradable.
- Con un color natural y textura firme.
- Ausencia de grasa.
- Repelado a mano y con ausencia de plumas.
- Ausencia de huesos rotos o astillados.

Se entiende que estos productos se comercializan durante todo el año, lo que supone que deberán suministrarse en cualquier época. De no poder disponer de estos productos en la fecha solicitada deberá ser comunicado a la persona que ha realizado el pedido. Para los pedidos semanales, si esta comunicación no se realiza antes del viernes a las 13 horas, la empresa adjudicataria asumirá el exceso de costo que se pudiera producir por tener que adquirir el producto a una tercera empresa.

La estimación anual para el IFBS es de 83.448,46 euros, IVA incluido
La estimación anual para INDESA 2010, SL es de 82.623,19 euros, IVA incluido

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

LOTE 2: carne de ternera y de cebón

Nº producto	Producto	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	IFBS CONSUMO ANUAL	INDESA CONSUMO ANUAL
2.1	Albóndigas de ternera	Kg.	10%	6,35 €	50	
2.2	Carré de ternera sin hueso	Kg.	10%	8,83 €	5	
2.3	Carne de ternera para guisar troceada	Kg.	10%	3,52 €	275	2079
2.4	Carne picada de ternera	Kg.	10%	4,41 €	409	742
2.5	Carne picada de ternera y cerdo	Kg.	10%	4,41 €	405	211
2.6	Carrillera de ternera	Kg.	10%	7,18 €	509	17
2.7	Costilla de cebón (churrasco y falda)	Kg.	10%	2,76 €	701	186
2.8	Chuleta de ternera.	Kg.	10%	7,77 €	13	139
2.9	Contra de ternera	Kg.	10%	5,90 €	73	12
2.10	Filete de ternera 1ª -Tapa, babilla y rabadilla	Kg.	10%	8,18 €	52	9
2.11	Filete de ternera (2ª contra, espaldilla)	Kg.	10%	6,20 €	77	46
2.12	Hamburguesa de ternera	Kg.	10%	4,14 €	11	30
2.13	Higado de ternera en filete	Kg.	10%	2,49 €	117	88
2.14	Huesos de ternera	Kg.	10%	0,43 €	863	21
2.15	Lengua de ternera limpia	Kg.	10%	5,23 €	171	117
2.16	Lengua de ternera cocida	Kg.	10%	12,90 €	54	
2.17	Pasados de ternera	Kg.	10%	5,70 €	1666	878
2.18	Rabo de ternera	Kg.	10%	4,87 €	238	275
2.19	Redondo de ternera	Kg.	10%	6,68 €	134	52
2.20	Salchichas de ternera	Kg.	10%	4,25 €	33	
2.21	Solomillo de ternera	Kg.	10%	19,41 €	14	
2.22	Solomillo falso de ternera	Kg.	10%	6,26 €	105	
2.23	Zancarrón de ternera	Kg.	10%	4,30 €	811	347
					6.786	5.249

Los artículos deben cumplir con las siguientes características:

1.- Toda la carne de ternera se entregara limpia, en porciones o piezas según las indicaciones que determine el responsable del centro y listas para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

2.- Chuleta de palo: a partir de la 5ª costilla.

3.- Pasados: ternera limpia de grasa y picada muy fina.

4.- Hamburguesas, salchichas y carne picada con un máximo de grasa de un 17%.

5.- Carne picada de ternera y cerdo 50% y 50% de cada tipo de carne.

6.- Lengua de ternera limpia: sin grasa.

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

- Ausencia de olor desagradable.
- Con un color natural y textura firme.
- Ausencia de grasa.
- Ausencia de huesos rotos o astillados, de restos de huesos, cartílagos, capas adiposas y sebos, pequeñas fracciones de masa muscular y adherencias.

Se entiende que estos productos se comercializan durante todo el año, lo que supone que deberán suministrarse en cualquier época. De no poder disponer de estos productos en la fecha solicitada deberá ser comunicado a la persona que ha realizado el pedido. Para los pedidos semanales, si esta

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

comunicación no se realiza antes del viernes a las 13 horas, la empresa adjudicataria asumirá el exceso de costo que se pudiera producir por tener que adquirir el producto a una tercera empresa.

La estimación anual para el IFBS es de 33.379,44 euros, IVA incluido
La estimación anual para INDESA 2010, SL es de 25.091,61 euros, IVA incluido



LOTE 3: carne de cerdo

Nº producto	Producto	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	IFBS CONSUMO ANUAL	INDESA CONSUMO ANUAL
3.1	Cabezada deshuesada de cerdo	kg	10%	4,91 €		286
3,2	Carrilleras de cerdo	kg	10%	5,91 €	598	263
3.3	Costilla fresca de cerdo	kg	10%	2,85 €	963	367
3.4	Chuletas de lomo de cerdo	kg	10%	3,87 €	36	80
3.5	Filete de cabezada de lomo de cerdo	kg	10%	4,89 €	80	286
3.6	Filete de jamón de cerdo	kg	10%	4,89 €		480
3.7	Filete lomo de cerdo adobado	kg	10%	5,13 €		659
3.8	Filete lomo de cerdo fresco	kg	10%	4,91 €		968
3.9	Jamón entero deshuesado	kg	10%	4,54 €	147	
3.10	Lomo de cerdo adobado	kg	10%	5,72 €	314	
3.11	Lomo de cerdo fresco	kg	10%	5,86 €	132	
3.12	Morcilla de arroz	kg	10%	2,56 €	991	783
3.13	Patas de cerdo	kg	10%	0,75 €	30	229
3.14	Picado de cerdo	kg	10%	4,08 €	306	
3.15	Ragout de cerdo	kg	10%	3,74 €	33	404
3.16	Rostrizo de cerdo	kg	10%	10,49 €	28	
3.17	San Jacobo de lomo de cerdo	kg	10%	5,95 €	18	
3.18	Solomillo de cerdo	kg	10%	8,68 €	87	164
3.19	Txitxikis de cerdo	kg	10%	5,61 €	53	
					3.816	4.969

Toda la carne de cerdo se entregara limpia, en raciones individuales y listas para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

- Ausencia de olor desagradable.
- Con un color natural y textura firme.
- Ausencia de grasa.
- Ausencia de huesos rotos o astillados, de restos de huesos, cartílagos, capas adiposas y sebos, pequeñas fracciones de masa muscular y adherencias.

Se entiende que estos productos se comercializan durante todo el año, lo que supone que deberán suministrarse en cualquier época. De no poder disponer de estos productos en la fecha solicitada deberá ser comunicado a la persona que ha realizado el pedido. Para los pedidos semanales, si esta comunicación no se realiza antes del viernes a las 13 horas, la empresa adjudicataria asumirá el exceso de costo que se pudiera producir por tener que adquirir el producto a una tercera empresa.

La estimación anual para el IFBS es de 16.972,81 euros, IVA incluido
La estimación anual para INDESA 2010, SL es de 23.436,12 euros, IVA incluido

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

LOTE 4: carne de cordero

Nº producto	Producto	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	IFBS CONSUMO ANUAL	INDESA CONSUMO ANUAL
4.1	Chuletas de cordero	kg	10%	9,11 €	143	
4.2	Cordero guisado Pasto hasta 12 kg	kg	10%	6,22 €	262	
4.3	Cordero lechal para asar hasta 6 kg	kg	10%	9,69 €	305	83
4.4	Patitas de cordero de pasto limpias	kg	10%	3,07 €	15	
4.5	Pierna cordero lechal sin hueso	kg	10%	8,90 €		759
4.6	Pierna de cordero de pasto sin hueso	kg	10%	7,04 €	280	
					1.005	842

Toda la carne de cordero se entregara limpia, en raciones individuales y listas para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

- Ausencia de olor desagradable.
- Con un color natural y textura firme.
- Ausencia de grasa.
- Ausencia de huesos rotos o astillados, de restos de huesos, cartílagos, capas adiposas y sebos, pequeñas fracciones de masa muscular y adherencias.

Se entiende que estos productos se comercializan durante todo el año, lo que supone que deberán suministrarse en cualquier época. De no poder disponer de estos productos en la fecha solicitada deberá ser comunicado a la persona que ha realizado el pedido. Para los pedidos semanales, si esta comunicación no se realiza antes del viernes a las 13 horas, la empresa adjudicataria asumirá el exceso de costo que se pudiera producir por tener que adquirir el producto a una tercera empresa.

La estimación anual para el IFBS es de 8.695,98 euros, IVA incluido
La estimación anual para INDESA 2010, SL es de 8.315,35euros, IVA incluido

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social
DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

ANEXO II

RELACIÓN DE CENTROS I.F.B.S.

Residencia AJURIA ..... (Vitoria-Gasteiz)
Residencia TXAGORRITXU ..... (Vitoria-Gasteiz)
Residencia ETXEBIDEA ..... (Vitoria-Gasteiz)
Residencia SALLURTEGI ..... (Salvatierra, Álava)
Residencia SAN ANTON DE ARMURU .....(Amurrio, Álava)
Residencia SAN ROQUE ..... (Llodio-Laudio, Álava)
Residencia OION .....Oyón (Álava)
Piso Residencia GEROA ..... (Vitoria-Gasteiz)

RELACIÓN DE CENTROS INDESA 2010 S.L.

Taller COCINA..... .....(Vitoria-Gasteiz)
Residencia LAKUA.....(Vitoria-Gasteiz)
Residencia ZADORRA .....(Vitoria-Gasteiz)
Alberque juvenil ESPEJO Jorge Díez Elorza .....Espejo (Álava) (*)

(*) En determinados periodos de funcionamiento del albergue.

Con respecto a los centros del IFBS cuyo suministro se efectúa por parte de INDESA, en el caso de que varíe ésta situación, el IFBS se reserva el derecho a solicitar los artículos directamente desde las residencias tendiendo la empresa adjudicataria la obligación de suministrar directamente en estos centros.