POLIZIA ETA LARRIALDIETAKO EUSKAL AKADEMIA
ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

Erakunde Autonomiaduna
Organismo Autónomo del
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

SUMINISTRO DE CARNES Y EMBUTIDOS PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

PLIEGO DE BASES TECNICAS (2021)

Ctr. N-104 - Km. 356
01192 ARKAUTE (Araba)
Tef. 945 28 52 00
Fax 945 28 67 55

SUMINISTRO DE CARNES Y EMBUTIDOS PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

			Pág.
1.		INTRODUCCIÓN	3
2.		OBJETO DEL CONTRATO	3
	2.1.	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS: CARNES Y EMBUTIDOS	3
	2.2.	ETIQUETADO Y PRESENTACION DEL PRODUCTO	6
	2.3.	RECIPIENTES Y ENVASES	9
	2.4.	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	10
3.		CONDICIONES DEL SUMINISTRO	10
	3.1.	PLAZO, FORMA Y LUGAR DE ENTREGA	10
	3.2.	PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD	12
		DECLARACION FINAL	13
		ANEXO I: LISTADO DE PRODUCTOS	14
		ANEXO II: NORMATIVA APLICABLE	16

Erakunde Autonomiadun Organismo Autónomo del EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

SUMINISTRO DE CARNE Y EMBUTIDOS PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

PLIEGO DE BASES TECNICAS

1. INTRODUCCIÓN.

La Academia Vasca de Policía y Emergencias presta un servicio de hostelería tanto al alumnado, como a su personal, y para atender al mismo se hace precisa la contratación de Suministro de Carnes y Embutidos. (Ver Anexo I: Listado de productos).

Todos los productos objeto de licitación se ajustarán a lo preceptuado en la normativa vigente de la Unión Europea, a lo establecido en el Código Alimentario Español, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes, Norma General de etiquetado, Normas de calidad respectivas y demás disposiciones oficiales según corresponda, y por las posteriores actualizaciones normativas que les afecten, así como lo establecido en el presente pliego de prescripciones técnicas (PPT) respecto de las características de presentación y envasado, calidades y clasificación, parámetros microbiológicos, físico-químicos y organolépticos recogidos en las mismas para cada uno de los productos (Ver Anexo II: Normativa aplicable).

Si durante el transcurso del contrato se produjese alguna modificación de la normativa vigente que fuese más restrictiva que lo indicado en el PPT en relación a algún parámetro, tendrá validez sobre el presente documento.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá ser causa de resolución del contrato.

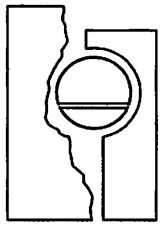
2. OBJETO DEL CONTRATO.

Todos los productos cumplirán con la legislación vigente de productos destinados a la alimentación humana, productos con destino al consumo humano y norma general de etiquetado, presentación y publicidad. La empresa adjudicataria se compromete a suministrar los productos con las mismas características de calidad exigidas en este Pliego y, especialmente, las características ofertadas en la Memoria técnica (Sobre C) que contendrá las Fichas Técnicas de cada producto: naturaleza, calidad, características organolépticas, alérgenos, procedencia o identificación de los productores, forma de producción, trazabilidad, etc.

2.1. Características específicas de los productos: Carnes y embutidos.

A) Carnes

Los productos incluidos en este lote serán, en todo caso, los siguientes: **cerdo:** callos cocidos, carne magra de cerdo, chuleta de cerdo, codillo, costilla adobada, costilla fresca, guiarra de cerdo, jamoncito de cerdo, lomo adobado natural, lomo fresco, morros frescos y cocidos, patas cocidas; **cordero**: chuletillas de cordero lechal, cordero lechal, patitas; **vacuno:** carne de contra de ternera, entrecot de buey, lengua de ternera, morcillo, morros de ternera, pistola de ternera, rabo de buey, zancarrón.



Los productos incluidos en este lote deberán responder a los siguientes requerimientos:

Cerdo

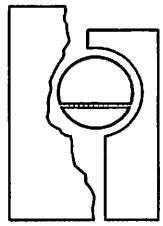
- CARNE MAGRA DE CERDO: la relación de magro y grasa no será superior al 20% de grasa.
- CHULETA DE CERDO: cinta completa, incluida la parte superior, sin nuca y con solomillo. Se podrá pedir fileteado o en pieza entera.
- COSTILLA FRESCA Y ADOBADA: Envasada al vacío en paquetes de 3 Kg.
- GUIARRA DE CERDO: maza de jamón fresco, sin hueso y sin piel.
- JAMONCITO DE CERDO: osobuco o nerviosa de cerdo, trasero con hueso y serrado sin los extremos.
- LOMO ADOBADO NATURAL: lomo fresco natural, adobo tradicional. Se podrá pedir fileteado o en pieza entera.
- LOMO FRESCO: lomo fresco natural, sin cartílagos; se podrá pedir fileteado o en pieza entera.
- MORROS: cocidos o frescos (según demanda) y envasados al vacío.
- PATAS: cocidas o frescas (según demanda) y envasadas al vacío.

Cordero

- CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL: separadas y limpias de sebo.
- CORDERO LECHAL: sin cabeza y sin asadura, partido por la mitad, y no siendo su peso superior a 8 kilos.
  La Academia Vasca de Policía y Emergencias podrá solicitar, según sus necesidades, la entrega de las piezas cortadas y preparadas para cocinar.
- PATITAS DE CORDERO: cocidas o frescas (según demanda) y envasadas al vacío.

Vacuno

- CALLOS, MORROS Y PATAS: cocidos o frescos (según demanda) y envasados al vacío.
- CARNE DE AGUJA DE TERNERA: limpia de cartílago y sangradera pulida de grasa y nervio.
- CARNE DE CONTRA DE TERNERA: procedente de animales no mayores de 15 meses, bien conformada, deshuesadas todas sus piezas, envasadas al vacío, y debidamente etiquetada, con su número de identificación, el nombre de cada pieza y su caducidad.
- CARRILLERAS: limpias.
- ENTRECOT DE BUEY: cinta de chuleta sin hueso, de vacuno mayor, desmontado de grasa y falda.
- LENGUA DE TERNERA: cocida y pelada; envasada al vacío.
- MORCILLO: en pieza o troceado para guisar a tamaño establecido por el Jefe de Hostelería.



- PISTOLA DE TERNERA: procedente de animales no mayores de 15 meses, bien conformada, deshuesadas todas sus piezas, envasadas al vacío, y debidamente etiquetada, con su número de identificación, el nombre de cada pieza y su caducidad.
- RABO DE BUEY: limpio y troceado. Envasado al vacío.
- SOLOMILLO: en pieza, envasado al vacío.
- ZANCARRON: en pieza o troceado para guisar a tamaño establecido por el Responsable de Hostelería.

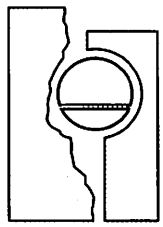
B) Embutidos

Los productos incluidos en este lote serán, en todo caso, los siguientes: choricillo fresco, chorizo pamplona, chorizo para cocer, jamón cocido extra, jamón serrano, morcilla de arroz, panceta adobada, panceta ahumada, paté finas hierbas, paté pimienta negra, pechuga de pavo en fiambre, salchichas frescas, salchichón extra, txistorra.

Los productos incluidos en este lote deberán responder a los siguientes **requerimientos**:

- CHORICILLO FRESCO: formato en atado de 8 a 10 centímetros, calibre 34-36, aproximadamente, en atmósfera controlada, en bolsa de 3-4 kilos.
- CHORIZO PAMPLONA: formato al vacío de 1 o 2 piezas.
- CHORIZO PARA COCER: formato en rastra o sarta al vacío, calibre 34-36 en atmósfera controlada, en bolsa de 3-4 kilos.
- JAMÓN COCIDO EXTRA: formato guitarra o mandolina, caja de una pieza.
- JAMÓN SERRANO: jamón de cerdo de capa blanca, con una curación mínima de 12 meses, limpio, deshuesado y envasado al vacío.
- MORCILLA DE ARROZ: formato en unidad de 15 centímetros aproximadamente, calibre 40/45, en bolsas de 3-4 kilos al vacío en atmósfera controlada.
- MORTADELA DE LUNCH: lonchada o entera, envasada al vacío.
- MORTADELA DE ACEITUNAS: lonchada o entera, envasada al vacío.
- PANCETA ADOBADA Y AHUMADA: formato de envasada al vacío.
- PATÉ FINAS HIERBAS y PATÉ PIMIENTA NEGRA: formato tarrina entre 1,5 y 3 kilos.
- SALAMI: formato al vacío de 1 o 2 piezas.
- SALCHICHA FRESCA: su composición será de 70 % de carne de ternera y de 30 % de carne de cerdo. Sabor tradicional, calibre 22/24 aproximadamente.
- SALCHICHÓN EXTRA: formato al vacío de 1 o 2 piezas.
- TXISTORRA: formato en rastra calibre 22/24, aproximadamente, en bolsa al vacío en atmósfera controlada, de 3-4 kilos.

Se adjuntará ficha técnica y analítica de todos los productos.



2.2. Etiquetado y presentación del producto.

Respecto del etiquetado y presentación de los productos objeto del presente contrato de suministros, todos los productos ofertados deberán cumplir rigurosamente la reglamentación prevista en:

- Texto consolidado del 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 (BOE núm. 202, de 24 de agosto de 1999).
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE núm. 308, de 25 de diciembre de 1991).
- Texto consolidado del Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (BOE núm. 187, de 5 de agosto de 1992).

A) Información obligatoria del etiquetado

El etiquetado de los productos alimenticios objeto del presente contrato de suministros requerirá, obligatoriamente, que figuren en el mismo las siguientes indicaciones:

a) La denominación de venta del producto.

b) La lista de ingredientes.

c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

d) La cantidad neta, para productos envasados.

e) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

f) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.

g) Identificación de la empresa.

h) El lote.

i) El lugar de origen o procedencia.

j) Alérgenos si se tuvieran.

k) Cualesquiera otras que para diversas categorías o tipos de productos alimenticios vengan específicamente previstas en el Anexo IV de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

B) Denominación de venta del producto

La **denominación de venta** del producto será la prevista por las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables. A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España.

En su defecto, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

La denominación de venta no podrá ser sustituida por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del tratamiento específico a que ha sido sometido el producto alimenticio, en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión.

Cuando el producto alimenticio esté regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

C) Marcado de fechas

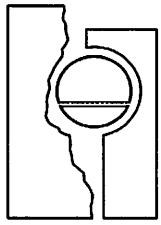
En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima, o en su caso, la fecha de caducidad.

Fecha de duración mínima es la fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas. Las indicaciones relativas a la fecha de duración mínima, si fuere preciso, se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, se indicará la **fecha de caducidad**, y en todo caso, las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

D) Identificación de la empresa.

Se hará constar el nombre, razón social o denominación del fabricante o envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.



E) Indicación del lote.

Se entiende por **lote** un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Sólo se podrá comercializar un producto alimenticio si fuere acompañado de una indicación que permita identificar al lote que pertenece el mismo, excepto en los siguientes supuestos:

a) Productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación, sean: vendidos o entregados a centros de almacenamiento, de envasado o de embalaje, enviados a organizaciones de productores, o recogidos para su integración inmediata en un sistema operativo de preparación o de transformación.

b) Cuando, en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.

c) Envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados.

Si la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figuran en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

Cuando los productos alimenticios están envasados, la indicación del lote figurará en el envase o en una etiqueta unida a este. Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote figurará en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto, en los documentos comerciales pertinentes.

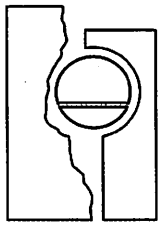
F) Lugar de origen y procedencia.

En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error sobre el origen o procedencia real del producto.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Presentación de la información obligatoria. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

No obstante, cuando estén destinados a ser entregados a colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta.



En estos casos, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

2.3. Recipientes y envases.

Todos los productos alimenticios ofertados deberán cumplir con las determinaciones previstas por el Real Decreto 888/1988, de 29 de julio, por el que se aprueba la Norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos (BOE núm. 187, de 5 de agosto de 1988).

Los materiales empleados en la fabricación de los recipientes deberán cumplir lo dispuesto en sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Las condiciones que deben cumplir los recipientes son las siguientes:

a) No ceder al alimento sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización.

b) No ceder al alimento productos provenientes de los recipientes, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.

c) Deberán estar fabricados de tal manera que impidan 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 u otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.

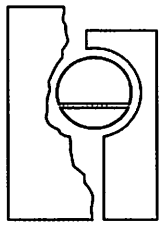
d) No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que los maneje.

e) Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.

f) 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 poli estireno expandido, ni aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización tras su uso.

Recipientes reutilizables.- En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una 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.

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

2.4- Transporte de alimentos.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos expresamente autorizados para ello en la normativa regulada por el texto consolidado del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, que aprueba 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 (BOE núm. 65, de 16 de marzo de 2000).

3. CONDICIONES DEL SUMINISTRO.

3.1. Plazo, forma y lugar de entrega.

La empresa adjudicataria es responsable de la correcta realización del suministro, y su adecuación a las prescripciones del presente pliego y a las instrucciones exigidas por el Responsable de Hostelería o el/la Jefe/a de Cocina. La empresa adjudicataria es la responsable de realizar el transporte y descarga del suministro con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de dicha adjudicataria. Asimismo estará obligada a disponer de los medios de transporte y personales adecuados para garantizar el correcto suministro de los artículos del expediente.

La entrega de los suministros se realizará en función de las necesidades de la Academia Vasca de Policía y Emergencias, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual atendiendo a los pedidos realizados por el Responsable de Hostelería.

Con carácter general, el pedido se realizará con margen de antelación suficiente para que la entrega se realice con la necesaria antelación para el correcto desarrollo del servicio de comedor, y siempre respetando que la entrega del mismo se realice en los días establecidos o marcados por el Responsable. El suministro habitual será de dos o tres días a la semana, de lunes a viernes, hacia las nueve y media de la mañana), salvo alguna urgencia.

La empresa adjudicataria ajustará las frecuencias de suministro atendiendo las peticiones efectuadas por el Responsable de Hostelería, que podrá modificarlas siempre que lo comunique al suministrador con suficiente antelación. La empresa adjudicataria atenderá directamente los pedidos realizados por parte del Responsable de Hostelería, solucionando cualquier duda, reclamación o consulta técnica que pudiera producirse.

La empresa adjudicataria está obligada a la entrega de los productos en el almacén, cámaras o dependencias de la Academia Vasca de Policía y Emergencia (Ctra. N-104, km 356. Arkaute- Araba) que indique el Responsable de Hostelería. Este podrá solicitar que los productos sean entregados en el formato más adecuado para su almacenamiento, con el objetivo de poder organizar mejor su colocación, además de facilitar su manipulación. El personal de la empresa adjudicataria los colocará en el lugar que indique dicho Responsable en el almacén o cámaras, debidamente ordenados.

En general, la empresa adjudicataria deberá suministrar los productos de la manera más fácil y cómoda posible para su posterior manipulación en cocina. El Responsable del contrato podrá solicitar que dichos suministros sean entregados en diferentes tipos de formatos para poder optimizar el espacio y organizar mejor la colocación de los mismos en los almacenes, cámaras o dependencias de la cocina de la Academia. El personal de la empresa adjudicataria los colocará en el lugar que señale dicho Responsable en el almacén o las cámaras, debidamente ordenados teniendo en cuenta las caducidades y los formatos de los productos.

El producto suministrado deberá acompañarse de albarán en el que constará el nombre del proveedor, la fecha de entrega, la cantidad (peso en bruto/o peso del producto antes de su manipulación y peso neto/o peso del producto limpio), referencia del producto, valoración económica. El albarán será firmado por el Responsable de Hostelería al recibir el producto en el almacén de la cocina o las dependencias de la Academia, una vez que haya comprobado que los datos son correctos.

De la misma forma, se compromete a suministrar los artículos incluidos en el Lote con las mismas características de calidad exigidas en este mismo Pliego y, especialmente, las características ofertadas en la Memoria técnica (Sobre C) que contenga las Fichas Técnicas de cada producto (naturaleza, calidad, características organolépticas, alérgenos, procedencia, forma de producción, trazabilidad, etc.)

La Academia comprobará en el momento de recibir el suministro:

a) La cantidad (revisión del peso)
b) La calidad.
c) La presentación.
d) Las condiciones higiénicas del transporte, y envasado.
e) Comprobación de temperatura
f) La caducidad y el etiquetado

Una vez practicadas las comprobaciones anteriores, a través del etiquetado, marcado o de los documentos de acompañamiento de los productos deberá ser posible conocer el origen de los productos. Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones anteriores, y se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable. La reposición de productos devueltos será suministrada de inmediato (antes de 24 horas).

3.2. Procedimientos de control de calidad.

La Academia Vasca de Policía y Emergencias podrá establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, recabará por parte de la persona Responsable de Hostelería el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos cumplen todo tipo de normas alimentarias.

La Academia Vasca de Policía y Emergencias 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. La Academia Vasca de Policía y Emergencias 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.

Si como consecuencia del ejercicio de las facultades de supervisión y control por el Responsable se advirtiera un incumplimiento de la adjudicataria o una deficiente prestación del suministro que pudiera obstaculizar el normal funcionamiento de la Cocina o del comedor (el producto no cumple las características organolépticas, rotura de la cadena de frío…etc.) se rechazará automáticamente el producto y avisará a la adjudicataria para que subsane, lo antes posible, dicho incumplimiento, y ello sin perjuicio de la imposición de penalidades que correspondan.

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 3 y 4 respectivamente de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrado de la Contaminación.

En Arkaute, a 27 de abril de 2021.

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

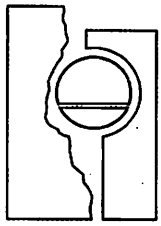
Erakunde Autonomiaduna
Organismo Autónomo del
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

ANEXO I. Listado de productos

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: CARNES Y EMBUTIDOS (PRECIOS UNITARIOS)

ARTICULO	UNIDAD MEDIDA
Albóndigas de ternera y cerdo	KG
Bacon cocido ahumado	KG
Brocheta cerdo marinado	KG
Callos de ternera	KG
Carne de aguja	KG
Carrilleras cerdo	KG
Carrilleras de ternera	KG
Codillo jamón cerdo	KG
Chistorra	KG
Chorizo Pamplona	KG
Chorizo para cocer	KG
Chorizo normal ibérico	KG
Chorizo extra ibérico	KG
Chuleta de cerdo	KG
Chuletillas de cordero lechal	KG
Contra de ternera	KG
Cordero lechal(máx 8kg.sin cab.ni visc)	KG
Costilla fresca	KG
Entrecote de vaca o ternera	KG
Guiarra de cerdo	KG
Hamburguesa de ternera y cerdo	KG
Huesos de ternera (para caldo)	KG
Jamón cocido extra (envoltorio plástico)	KG
Jamón serrano	KG
Jamoncito (cerdo)	KG
Lengua de ternera	KG
Lengua de ternera(cocida)	KG
Lomo adobado	KG
Lomo fresco	KG
Lomo normal ibérico	KG
Lomo extra ibérico	KG
Longaniza mixta	KG
Manitas cordero lechal	KG
Mano de cerdo	KG

Erakunde Autonomiadun Organismo Autónomo del EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO



Morcilla de arroz	KG
Morcillo de ternera	KG
Morros de ternera	KG
Morros de cerdo	KG
Mortadela con aceitunas	KG
Mortadela Lunch piezas de 1,3 kg	PZ
Octavo cordero chuleta	KG
Paleta normal ibérica	KG
Paleta extra ibérica	KG
Panceta adobada	KG
Panceta ahumada	KG
Patitas de cordero	KG
Rabo vaca	KG
Redondo de ternera	KG
Salami extra	KG
Salchichas frescas	KG
Salchichón	KG
Secreto cerdo	KG
Solomillo cerdo	KG
Solomillo ternera	KG
Tapa de ternera	KG
Zancarrón de ternera	KG

Erakunde Autonomiaduna
Organismo Autónomo del
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

ANEXO II. Normativa aplicable.

- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Texto consolidado del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios (BOE nº. 310, de 28 de diciembre de 1983).
- REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Texto consolidado del 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 (BOE núm. 202, de 24 de agosto de 1999).
- Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Real Decreto 560/1995 de 7 de abril, por el que se establece las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras.
- Reglamento (CE) 850//98 del Consejo de 30 de marzo de 1998, para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos.
- Reglamento (CE) 520/2007 del Consejo de 7 mayo de 2007, por el que se establecen medidas técnicas de conservación de determinadas poblaciones de

peces de especies altamente migratorias y por el que se deroga el Reglamento (CE) 93/2001.

- Resolución de 8 de marzo de 2017, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE núm. 308, de 25 de diciembre de 1991).
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (BOE núm. 187, de 5 de agosto de 1992

A) Normativa aplicable en materia de transporte de productos alimenticios

- Real Decreto 237/2000, 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, de 18 de febrero (B.O.E. nº 65, de 16 de marzo)
- El ATP (Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte), firmado en Ginebra en 1970 (actualizado en septiembre de 2013). El Reglamento (CE) núm. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, complementa el ATP con normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, de obligado cumplimiento en los países de la Unión Europea.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor (BOE núm.54, de 4 de marzo de 2015).

Todo ello sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a los productos alimentarios de la presente contratación.