POLIZIA ETA LARRIALDIETAKO EUSKAL AKADEMIA
ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

Erakunde Autonomiaduna
Organismo Autónomo del
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE HOSTELERIA PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

PLIEGO DE BASES TECNICAS

2023

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

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE HOSTELERIA PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

			Pág.
0.		CONDICIONES SUMINISTRO:PLAZO, FORMA Y LUGAR DE ENTREGA	3
1.		NORMATIVA GENERAL APLICABLE	4
2.		ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	5
	2.1.	INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO	5
	2.2.	DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO	6
	2.3.	LISTA DE INGREDIENTES Y CANTIDADES DE CIERTOS INGREDIENTES	6
	2.4.	CANTIDAD NETA	7
	2.5.	MARCADO DE FECHAS	8
	2.6.	IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	8
	2.7.	INDICACIÓN DEL LOTE	8
	2.8.	LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA	9
	2.9.	OTRAS INFORMACIONES	9
3.		RECIPIENTES Y ENVASES	10
4.		TRANSPORTE DE ALIMENTOS	11
5.		CONTROLES A ESTABLECER POR LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS	12
6.		CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS LOTES	12
		DECLARACIÓN FINAL	13
		NORMATIVA COMPLEMENTARIA	14

Erakunde Autonomiaduna
Organismo Autónomo del
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE HOSTELERÍA PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS

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 de diversos tipos de productos alimenticios.

En la adquisición de productos alimenticios para la Academia Vasca de Policía y Emergencias, con carácter general, y sin perjuicio de las especificaciones técnicas según el grupo de víveres, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

0.- CONDICIONES DE SUMINISTRO, PLAZO, FORMA Y LUGAR DE ENTREGA.

Ninguno de los alimentos ofertados será o contendrá productos que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

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- 01192 Arkaute- Araba), que le señala el Responsable del contrato.

Con carácter general, la entrega de los productos se realizará con la necesaria y suficiente antelación para el correcto desarrollo del servicio de comedor, y al menos, **antes de las 72 horas contadas desde la realización del pedido** (excluidos sábados, domingo y festivos), por parte del Responsable del contrato o de los Jefes de cocina. Excepcionalmente, cuando se realicen **pedidos urgentes**, la entrega de los productos se realizará **antes de 24 horas** desde el pedido de los mismos.

Determinados productos (pan, bollería, productos para desayunos, etc.), por su carácter periódico, requieren que la **entrega se realice de forma diaria y antes de las 7 la mañana,** para poder atender el servicio de desayuno de la Academia.

Otros productos, en cambio, por ser perecederos o tener fechas de caducidad prefijadas, se tendrán que entregar con una fecha de caducidad o fecha de consumo preferente de una **antelación mínima de una semana (7 días naturales)** a las fechas indicadas.

En todo caso, las empresas adjudicatarias ajustarán las frecuencias de suministro atendiendo las peticiones efectuadas por parte del Responsable del contrato, que podrá modificarlos siempre que se le comunique al suministrador con la suficiente antelación.

Las empresas adjudicatarias del expediente son las responsables de realizar el **transporte y descarga** de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de dichas adjudicatarias.

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 material deberá acompañarse de albarán en el que constará la fecha de entrega, cantidad, referencia del producto, valoración económica y el lote. El albarán será firmado por el Responsable del contrato 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.

Las empresas adjudicatarias son responsables de la correcta realización del suministro, y su adecuación a las prescripciones del presente pliego y a las instrucciones exigidas por el Responsable del contrato o el/la Jefe/a de Cocina. De la misma forma, se comprometen a suministrar los artículos incluidos en los Lotes 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 o identificación de los productores, forma de producción, trazabilidad, etc.).

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, no cumple las condiciones de envasado/ etiquetado, 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.

1.- NORMATIVA GENERAL APLICABLE.

Todos los productos objeto de licitación se ajustarán a lo preceptuado en los textos consolidados del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del **Código Alimentario Español**, y del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones técnico-sanitarias, así como por las Normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones normativas que les afecten.

Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y mostrar el **Número de Registro Sanitario** (N.R.S.), de conformidad a lo previsto por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, excepto las empresas dedicadas a la producción de frutas y hortalizas destinadas a ser entregadas en estado fresco y los establecimientos de comercio minorista o detallista.

2.-ETIQUETADO Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Respecto del etiquetado y presentación de los productos, 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).

2.1.- INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.

Se entiende por **etiquetado** las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

El etiquetado de los productos alimenticios objeto del presente contrato de suministros requerirá, obligatoriamente, 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) 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.

2.2.- DENOMINACION 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.

2.3.- LISTA DE INGREDIENTES Y CANTIDADES DE CIERTOS INGREDIENTES.

Se entiende por **ingrediente** toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

La lista de ingredientes de los productos objetos del presente suministro 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 pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso de la fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después, en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

b) Los aditivos cuya presencia se deba al hecho que estaban contenidos entre los ingredientes, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

c) Los coadyuvantes tecnológicos.

d) Las sustancias usadas estrictamente como disolventes para aditivos y aromas.

e) Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen para los mismos fines y que aún estén presentes en el producto acabado aunque sea en forma modificada.

No precisarán lista de ingredientes en el presente contrato los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que dicha denominación permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el Anexo II del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios), se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate.

En cuanto a la indicación cuantitativa de ciertos ingredientes se estará a lo previsto en las normas anteriormente citadas, en relación con lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.

2.4.- CANTIDAD NETA.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

a) En unidades de volumen para los productos líquidos.

b) En unidades de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro (l o L), el centilitro (cl), el mililitro (ml), o bien el kilogramo (kg) o el gramo (g).

Todo ello, sin perjuicio de otras indicaciones de cantidad que sea posible establecer para determinados productos alimenticios, conforme a las reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas.

Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio.

No será necesaria la indicación de cantidad neta para los productos alimenticios:

a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.

b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros, salvo en el caso de especias y plantas aromáticas.

2.5.- 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.

2.6.- IDENTIFICACION 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.

2.7.- INDICACION 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.

2.8.- 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.

2.9.- OTRAS INFORMACIONES.

Pequeños envases. Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Productos sin envasar. Los productos alimenticios que se presentasen sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, deberán contener la información alimentaria obligatoria indicada por el 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).

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.

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 necesariamente 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 poliestireno 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.

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).

5.- CONTROLES A ESTABLECER POR LA ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS.

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.

La AVPE 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 del contrato 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.

Asimismo, la AVPE comprobará en el momento de recibir el suministro:

a) La cantidad.
b) La calidad.
c) La presentación.
d) Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
e) La caducidad y el etiquetado.

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

La empresa o empresas adjudicatarias, 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 ello implique incremento alguno de los precios.

6.- CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS LOTES:

Una vez adjudicado el expediente, el Responsable o Jefe de Hostelería de la Academia Vasca de Policía y Emergencia se pondrá en contacto con las empresas adjudicatarias de cada Lote para informarles e indicarles 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, el Responsable podrá solicitar muestras o analíticas de varios de los productos que crea conveniente en su momento, basándose siempre en el contenido de las Fichas técnicas presentadas por las empresas adjudicatarias de los lotes, 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 (por ejemplo, aceite de oliva virgen extra de la variedad Arróniz, categoría "A")

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 15 de enero de 2023

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

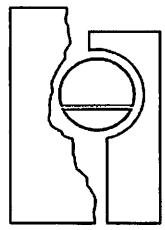
NORMATIVA COMPLEMENTARIA.

Será de aplicación a los productos objeto del presente suministro, en su caso, la siguiente normativa:

- 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).
- Texto consolidado del Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE nº. 243, de 8 octubre de 2009).
- Texto consolidado del Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.19, de 22 de enero de 1996).
- Texto consolidado del Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE núm. 68, de 20 de marzo de 2009).
- Texto consolidado del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 11, de 12 de enero de 1996).
- Texto consolidado del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 44, de 20 de febrero de 2002).
- Texto consolidado del Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción (BOE núm. 280, de 22 de noviembre 2002).
- Real Decreto 774/2014, de 12 de septiembre, por el que se desarrolla la aplicación del artículo 167 del Reglamento (UE) nº 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y se fijan los requisitos y el contenido de una norma de comercialización en el sector del vino, y se aprueban las medidas aplicables a la campaña 2013/2014 y se derogan determinadas normas en materia agraria y pesquera (BOE núm. 223, de 13 de septiembre de 2014).
- Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior (BOE nº 21, de 24 de enero de 2009).

- Texto consolidado del Real Decreto 226/2008, de 15 febrero, por el que se regulan condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos (BOE nº 56, de 5 de marzo de 2008).
- Orden de 12 de noviembre de 1980 (B.O.E. número 278, de 19 de noviembre).
- Orden de 16 de noviembre de 1983 (B.O.E. número 275, de 17 de noviembre de 1983).
- Texto consolidado del Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias (BOE núm. 220, de 13 de septiembre 1975).
- Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales (B.O.E. nº 287, de 30 de noviembre; B.O.E. nº 288, de 1 de diciembre; y B.O.E. nº 289, de 3 de diciembre de 1984).
- Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de aceitunas de mesa (B.O.E. nº 304, de 17 de diciembre de 2016).
- Texto consolidado de Real Decreto 1521/1984, de 1 agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano (B.O.E. nº 201, de 22 de agosto).
- Texto consolidado de la ORDEN DE 15 DE OCTUBRE DE 1985 (BOE del 22), por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en conserva (B.O.E. número 253, de 22 de octubre de 1985).
- Texto consolidado del REGLAMENTO (CEE) nº 2136/89 del Consejo de 21 de junio de 1989, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas y de productos tipo sardina.
- REGLAMENTO (CEE) 1536/1992, de 9 de junio (DOCE L 163, de 17.06.1992) por el que se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y bonito.
- REGLAMENTO (UE) No 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano (BOE núm. 201, de 22 de agosto de 1984).
- Texto consolidado del Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles (B.O.E. número 130, de 1 de junio de 1983).

- Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres (BOE núm.100, de 26 de abril de 2012).
- Texto consolidado del Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa (B.O.E. número 112, de 10 de mayo de 1984).
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto (B.O.E. número 185, de 3 de agosto), por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
- Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias (B.O.E. número 306, de 22 de diciembre de 1984).
- Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas (BOE núm. 281, de 24 de noviembre de 1998).
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm.11, de 12 de enero de 2001).
- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles (B.O.E. núm. 44, de 21 de febrero de 1983).
- Texto consolidado del Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche (BOE núm. 43, de 19 de febrero de 2004).
- Texto consolidado Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche (BOE núm. 15, de 17 de enero de 2008).
- Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (BOE núm. DOUE» núm. 299, de 16 de noviembre de 2007).
- Texto consolidado del Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos (BOE núm.130, de 1 de junio de 1981).



- Texto consolidado de la Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior (BOE núm. 172, de 20 de julio de 1983).
- Texto consolidado del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos (BOE núm.239, de 6 de octubre de 2006).
- Orden de 30 de noviembre de 1993, que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Idiazabal" y de su Consejo Regulador (BOE núm. 289, de 3 de diciembre de 1993), modificada por Orden de 23 de marzo de 1999, por Orden APA/2943/2007 de 27 de septiembre.
- Texto consolidado Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt (BOE nº. 102, de 28 de abril de 2014).
- Real Decreto 1094/1987, de 26 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de Cereales en Copos o Expandidos (B.O.E. número 215, de 8 de septiembre de 1987).
- Real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para el café (BOE núm. 312, de 28 de diciembre de 2012).
- Texto consolidado del Real Decreto 1354/1983, de 27 de abril, que la aprueba (B.O.E. número 126, de 27 de mayo de 1983).
- Real Decreto, 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba (B.O.E. nº 310, de 28 de diciembre de 1983).
- Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana (B.O.E. número 184, de 2 de agosto de 2003).
- Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas (B.O.E. nº 130, de 31 de mayo de 2003).
- Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel. (B.O.E. número 186, de 5 de agosto de 2003).
- Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana (BOE núm. 186, de 5 de agosto de 2003).
- Título VI del Real Decreto 822/1990, de 22 de junio por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate (BOE núm. 154, de 28 de junio de 1990).

- Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas (BOE núm.133, de 4 de junio de 1982).
- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal (BOE núm. 99, de 25 de abril de 2003).
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos (BOE núm. 147, de 18 de junio de 2014).
- Texto consolidado del Real Decreto 556/1998, de 2 de abril, por el que se establecen las normas para expedir la certificación de animales y productos animales exigida por la normativa veterinaria (BOE núm. 89, de 14 de abril de 1998).
- Texto consolidado del 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. (BOE núm. 273, de 14 de noviembre de 2003).
- Texto consolidado del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias, en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (BOE núm. 126, de 27 de mayo de 2006).
- Texto consolidado del 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. (BOE núm.75, de 28 de marzo de 2009).
-