PLIEGO DE BASES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS COLONIALES, CAFÉ Y ACEITES PARA LA OSI EZKERRALDEA ENKARTERRI CRUCES

1. OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente Expediente de Contratación se pretende cubrir las necesidades del Servicio de Alimentación del Hospital Universitario Cruces, en adelante HUC, perteneciente a la OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces (OSI EEC). Este pliego de bases técnicas, en adelante PBT, tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones que habrán de regir para la contratación y suministro de alimentos y productos agrupados bajo la denominación **"Productos Coloniales, Café y Aceites"** en el Hospital Universitario Cruces.

2. BASES GENERALES DE LICITACIÓN

- El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad y, por tanto, no se considera elemento esencial del contrato. Cualquier variación al alza o a la baja, según las necesidades reales, no limitará las obligaciones del contratista ni dará lugar a compensación económica alguna.

- A todos los efectos se entenderá que el precio unitario estimado como máximo por la Administración comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, licencias e impuestos (excepto IVA).

- Posibilidad de licitar por lotes: Se puede licitar a uno o a varios lotes y la **licitación/adjudicación** será a lote completo.

- Será **motivo de exclusión** en un determinado lote **la no licitación a alguno de los productos/sublotes** incluidos en dicho lote.

- Plazo total de ejecución: La vigencia del Contrato será **de 3 años,** prorrogable por un máximo de 2 años más.

- El número de unidades de compra se fijará a demanda del Hospital.

- El lugar de entrega de los pedidos será el designado en los mismos. La prestación del suministro incluye el transporte de los productos hasta el HUC a cargo de la empresa adjudicataria, la colocación del producto en balda de almacenaje, así como la retirada de todos los materiales de embalaje y protección, en los casos en que proceda. Los gastos de la entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar fijado serán de cuenta del adjudicatario.

- **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO**: El adjudicatario se compromete a remitir la **ficha técnica** de cada producto incluyendo un apartado específico donde figuren sustancias **alergénicas** y/o que provoquen intolerancias en su **versión vigente** ante cualquier modificación de la misma, especialmente en aquellos aspectos que atañan a los ingredientes, proceso de fabricación, alérgenos o sustancias que provocan intolerancias según la normativa vigente.

- El adjudicatario, deberá enviar dicha ficha técnica, con al menos dos semanas de antelación previo el primer envío del nuevo producto.

El importe o valor estimado del presente expediente es el siguiente:

IMPORTE CONTRATO INICIAL TRIANUAL:	**911.786,17 €**
IMPORTE PRÓRROGA BIANUAL:	**607.857,45 €**
IMPORTE PREVISTO PARA MODIFICACIONES:	**182.357,23 €**
IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE:	**1.702.000,85 €**

3. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

VALORACIÓN	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
A.-Económico		50
B.-Valoración Técnica	10	48
C.-Criterios Ambientales		2

A – CRITERIO ECONÓMICO: 50 puntos.

Se asignarán 50 **puntos** a la oferta más económica. El resto de ofertas proporcionalmente según la siguiente fórmula:

Puntuación oferta = (B / C) * A
SI C = Precio máximo licitación se asignarán 0 puntos.

A	Puntos máximos
B	Oferta más económica
C	Oferta de la empresa a valorar.

B – **CRITERIO VALORACIÓN TÉCNICA**: 48 puntos, con un umbral mínimo de 10 puntos. La calidad del producto se puntuará hasta un máximo de 48 puntos pudiendo ser:

0 puntos: Ofertas de las que no se dispone de documentación técnica suficiente, no presentación de muestras o el producto ofertado es diferente al solicitado o no válido.

De 1 a 9 puntos: Productos técnicamente válidos, pero de una calidad no ajustada a nuestras necesidades, envasado inadecuado con un rendimiento insuficiente.

De 10 a 30 puntos: Productos técnicamente válidos, con un envasado, rendimiento y/o calidad adecuada.

De 31 a 48 puntos: Productos u ofertas preferentes con un envasado, rendimiento y/o calidad excelente.

C – CRITERIOS AMBIENTALES: 2 puntos. Embalajes utilizados en el transporte. Se valorarán con 2 puntos a aquellas empresas que suministren sus productos en embalajes fabricados en un 80% o más, en material reciclado.

Se deberá aportar EN EL SOBRE C ficha técnica del embalaje y declaración responsable del representante de la empresa comprometiéndose al cumplimiento de los criterios.

4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

4.1. Recepción de mercancías:

- La entrega de las mercancías se hará directamente en el almacén del Servicio de Alimentación del Hospital.
- El horario para la recepción y almacenaje de mercancías **será el que indique el HUC** siendo este de obligado y estricto cumplimiento**.**
- Las entregas se realizarán, obligatoriamente, con la periodicidad que el HUC indique para cada tipo de artículo: diario, semanal, etc., en función de las necesidades del Centro.
- El albarán de entrega reflejará las cantidades/pesos de la mercancía. Como peso o cantidad del producto suministrado se tomará el obtenido en el pesaje o recuento a realizar en la recepción en el Almacén de Víveres del HUC.
- El adjudicatario tramitará un solo albarán por la totalidad de las entregas realizadas en el mismo día. En el albarán de entrega, figurarán, obligatoriamente, los siguientes datos:

- ✓ Código de Osakidetza del producto, que será facilitado por el HUC.
- ✓ Código/referencia del proveedor
- ✓ Descripción del producto.
- ✓ Cantidad/peso.
- ✓ Nº de lote del producto.

4.2. Almacenaje y colocación de mercancías:

- El adjudicatario se encargará del correcto almacenaje y colocación de las mercancías que suministre, en los locales, baldas, cámaras de conservación y congelación, etc. destinadas a tal efecto. Si fuera preciso, procederá a la movilización de la mercancía existente en balda para la colocación del nuevo pedido. En este cometido, el adjudicatario se ajustará a las normas indicadas por el HUC.

4.3. Controles a establecer por el Centro:

- La Dirección del HUC se reserva el derecho de efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código alimentario español.
- El responsable de la Recepción de Víveres inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.
- El adjudicatario garantizará la limpieza del vehículo de transporte y el funcionamiento del equipo de frío en los casos en que proceda, así como la adecuada estiba en la caja del camión.
- La oficina de Recepción de Víveres del Hospital comprobará en el momento de recibir el suministro:

  - Cantidad, calidad, presentación y etiquetado del producto, incluyendo el número de lote.

  - Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.

  - La caducidad: todos los productos tendrán al menos un periodo de vida útil superior al 75 % del tiempo de caducidad establecido en las correspondientes fichas técnicas.

- Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al **rechazo** de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable y las condiciones establecidas por el HUC.

5. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

- Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, todos los licitadores, incluido el proveedor habitual, presentarán una muestra de los artículos incluidos en el presente Expediente de Contratación. La puesta a disposición de las mismas será a demanda de la OSI EEC, según el calendario que se establezca, una vez recibidas las ofertas del Expediente debiendo ser entregadas en la fecha y lugar que se les indique.
- El licitador presentará, obligatoriamente, muestras de todos los productos ofertados. La **No presentación** de muestras supondrá la exclusión del concurso
- La muestra ha de estar identificada, como mínimo, con los siguientes datos:
    - ✓ Nº de Expediente de Contratación
    - ✓ Empresa licitadora
    - ✓ Número de grupo/lote del Expediente, artículo, descripción del producto y referencia del proveedor.
    - ✓ Se indicará, cuando proceda, la presentación de variantes del mismo producto
    - ✓ La muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa
    - ✓ La muestra se deberá presentar en su envase original, acompañada de su correspondiente Ficha Técnica.
    - ✓ Se deberán presentar 4 unidades de cada lote para su evaluación.
    - ✓ Las muestras se deberán presentar en su envase original.
- Se admitirán variantes de un mismo producto
- La entrega de las muestras se realizará en el almacén del Servicio de Alimentación e irán acompañados de documento acreditativo de las muestras que se entregan.

6. NORMATIVA APLICABLE:

Los licitadores a este concurso deberán atenerse a la Normativa vigente referente a:

- Seguridad alimentaria.
- Código alimentario español.
- Higiene y seguridad alimentaria.
- Envasado, embalaje y etiquetado.
- Toda otra normativa que afecte a los productos objeto del presente Expediente.

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR DE CARÁCTER OBLIGATORIO:

7.1. Las firmas licitadoras deberán presentar la Documentación Técnica precisa de cada producto, al objeto de verificar si las ofertas recibidas se ajustan a las características requeridas.

7.2. **En la citada documentación** deberá figurar la **Ficha Técnica** de cada producto con la declaración de **alérgenos**, confirmando en cada caso de forma expresa el cumplimiento de la normativa aplicable.

7.3. **Los productos** cumplirán las Normas Sanitarias vigentes correspondientes y a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad, de los Productos Alimenticios envasados.

7.4. El adjudicatario presentará un **Plan de contingencia** en el que se describa la **capacidad de respuesta** máxima en el aprovisionamiento, que habrá de ser:

- Productos que no necesitan elaboración previa: 1 hora.
- Productos que si necesitan elaboración previa: 2 horas.

7.5. El licitador documentará y explicará el procedimiento de trazabilidad para el seguimiento de los productos que oferten, que faciliten la gestión de nuestro propio sistema de calidad. En este sentido señalar que es de obligado cumplimiento la indicación del lote de los productos suministrados tanto en el producto como en la documentación de acompañamiento comercial (albarán de entrega).

7.6. **Experiencia**: Se señalará la experiencia con que se cuenta en el suministro de víveres a centros hospitalarios o similares.

7.7. En la documentación técnica de cada producto se deberá indicar de forma expresa para cada artículo el nº de unidades que contiene el envase con el que trabajen normalmente, al objeto de valorar tanto su facilidad de manejo y ubicación en nuestros almacenes como

el que exista coincidencia entre las cantidades que en su momento solicite el Servicio de Cocina de éste Centro, con las que se sirvan normalmente por la adjudicataria.

7.8. Otros aspectos que consideren interesantes, en especial aquellos que hagan referencia a los sistemas de calidad con los que cuenten.

7.9. Presentación de fotocopia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.

7.10. Quedarán excluidos los licitadores que no presenten la totalidad de la documentación anteriormente citada.

8. NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

- Cualquier producto que no esté en condiciones de ser utilizado en nuestro proceso productivo, será rechazado y devuelto a su proveedor, generando una No conformidad.
- Si algún producto no cumple con estas especificaciones de compra, incluidos los datos de su ficha técnica, pero no afecta a su posterior procesado, será aceptado, pero se notificará a su proveedor la incidencia, generando una No conformidad.
- En el caso de una No conformidad que suponga un riesgo para la seguridad alimentaria, ésta podrá suponer la rescisión del contrato con el proveedor.
- En caso de no conformidades que afecten exclusivamente a la calidad del producto o servicio, pero que no afecten a la seguridad del producto, se establece un máximo de 3 No conformidades, superadas las cuales podrá rescindirse el contrato con el proveedor.
- No podrán realizarse ningún cambio en el producto suministrado, sin aceptación previa por el Jefe de Servicio de Cocina.

9. CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI EEC tiene competencia para:

- Inspeccionar los locales de almacenamiento y preparación de los productos alimenticios a suministrar, comprobando que se cumplen las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario vigente.
- Inspeccionar regularmente las condiciones de transporte de los productos y grado de limpieza de los vehículos utilizados.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE 1: ACEITES

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
1.01	5013420	ACEITE DE OLIVA 1 L.	Intenso, procedente de aceites de oliva refinados y aceite de oliva virgen distinto del lampante cuya acidez libre expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. **Presentación**, en garrafa de 5 l. **Origen:** España
1.02	5013421	ACEITE VEGETAL 1 L.	Aceite de girasol, refinado, de aspecto limpio y transparente. **Presentación**, garrafa de 5l. **Origen:** Europa.
1.03	5158470	ACEITE GIRASOL ALTO OLEICO 1 L	Aceite de girasol refinado, alto oleico, especial para freidoras**.** **Presentación**, garrafa de 5l. **Origen:** Europa.

LOTE 2: MARGARINAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
2.01	5013425	MARGARINA PARA COCINAR.	Vegetal ¾. Presentación: bloque de 1 kg neto. Caja de 15 bloques aprox. de 1 kg.
2.02	5013430	MARGARINA VEGETAL PORCIONES.	Homogénea, untable, sabor fresco y ligero. **Presentación**: envase individual de ± 12 g. Caja de 200 und. aproximadamente.

LOTE 3: BEBIDAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
3.01	5013405	VINO TINTO BOTELLA 3/4 L.	Común. Envase cristal no retornable. **Presentación:** envase de 75 cl. Caja de ±6 unidades aprox.
3.02	5013406	VINO BLANCO 1 L.	Vino de mesa. Envase no retornable, 10% vol. **Presentación**: envase de 1 l. Caja de ±12 unidades.
3.03	5013407	MOSTO BOTELLA 1 L.	Natural, sin alcohol. Envase de cristal no retornable. **Presentación**: envase de 1 l. Caja de ±6 unidades.
3.04	5013413	REFRESCO COLA LATA 33 CL.	Cola. Envase no retornable. **Presentación**: envase de 33 cl. Pack de ±24 unidades.
3.05	5013415	REFRESCO NARANJA-LIMÓN LATA 33 CL.	Sabor Naranja y Limón. Envase no retornable, **Presentación**: envase 33 cl. Pack de ±24 unidades aprox.
3.06	5013419	ZUMO FRUTAS VARIADAS BRIK 1 L.	Contenido mínimo de fruta 50%. Sin azúcares añadidos. Envase hermético, opaco y no retornable. **Sabores de**: manzana, melocotón y piña-manzana. **Presentación**: brick de 1 l. Caja ± 12 unidades.
3.07	5013589	ZUMO FRUTAS VARIADAS BRIK ± 200 CC	Contenido mínimo de fruta 50%. Sin azúcares añadidos. Envase hermético, opaco y no retornable. **Sabores de**: piña-manzana y melocotón. **Presentación**: en brick de 200 ml. Pack de 3 briks. Caja de ±10 packs.
3.08	5013615	BRANDY BOTELLA 1 L.	Envase de cristal, no retornable, 30 a 36 % vol. **Presentación**: en envase de 1 l. Caja ± 6 unidades.
3.09	5013418	AGUA MINERAL 1,5 L.	Natural, sin gas. Envase de plástico no retornable. **Presentación**: envase de 1,5 l. Caja de 12 ±unidades.
3.10	5110717	AGUA MINERAL 500 ML.	Natural, sin gas, envase de plástico no retornable. **Presentación**: envase 500 ml. Caja de ±35 unidades.
3.11	5202921	BEBIDA ISOTÓNICA NARANJA 33 CL	Sabor Naranja, envase no retornable. **Presentación**: en envase de capacidad 33 cl. Pack de ±24 unidades.

LOTE 4: INFUSIONES, CAFÉ GRANO Y CACAO

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
4.01	5013439	MANZANILLA C/25 SOBRES.	Para infusión. Estuche de 25 sobres. Peso mínimo por bolsa 1,2 g neto.
4.02	5013453	TÉ C/25 SOBRES.	Para infusión. Estuche de 25 sobres. Peso mínimo por bolsa 1,8 g neto.
4.03	5013454	TILA C/25 SOBRES.	Para infusión. Estuche de 25 sobres. Peso mínimo por bolsa 1,1 g neto.
4.04	5013484	ACHICORIA PAQ. 500 GR.	Sin aditivos, molida. Presentación, en paquete de 500 g neto. En caja ±12 paquetes.
4.05	5202441	CAFÉ GRANO 100% NATURAL 1 KG.	Café en grano de tueste natural. Envasado en bolsa de válvula unidireccional. **Presentación**: Paquete 1 kg. Caja de ± 12 kg.
4.06	5211858	CACAO SOLUBLE SOBRE.	Soluble, sobre individual, **SIN** gluten. **Presentación**: Sobre ±14 gr. Caja de 50 sobres aproximadamente.

LOTE 5: OTROS CAFÉS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
5.01	5013481	CAFÉ MOLIDO 1 KG.	Mezcla, 90 % café tueste natural y 10 % de torrefacto, mezcla de cafés arábicas y robustas. **Presentación**: paquetes de 1 kg neto en papel complejo dotado de válvula monodireccional y con atmósfera protectora, en cajas de ±12 paquetes.
5.02	5013482	CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE SOBRE ±2 GR.	Soluble, descafeinado. **Presentación:** sobre de 2 g neto, estuche de ±100 sobres, en cajas de ±6 estuches.
5.03	5013644	CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO 1KG.	Molido, descafeinado, punto de molienda para cafetera de filtro, envase convencional, hermético en papel complejo dotado de válvula monodireccional. 50% arábicas suaves descafeinados y 50% Robustas descafeinados. **Presentación:** paquetes de 250 g neto, en bolsas de ± 4 paquetes y cajas de ±12 bolsas.

LOTE 6: SOPAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
6.01	5013400	CREMA MARISCO ±800 GR.	Preparado para elaboración de base de salsas para todo tipo de pescado, utilidad crema de marisco. Contenido en marisco, mínimo 4%. **Presentación:** paquete de 700 a 900 g neto. Cajas de 6 a 8 paquetes aproximadamente.
6.02	5013640	SOPA DE ESTRELLAS.	Pasta de sémola de trigo duro. Forma de estrella, calidad superior. **Presentación**: bolsa de 5 kg neto.
6.03	5013404	SOPA DE FIDEO.	Pasta de sémola de trigo duro. Forma fideo, de calibre cabellín, calidad superior. **Presentación**: bolsa de 5 kg neto.
6.04	5212632	SOPA DE LLUVIA.	Pasta de sémola de trigo duro. Forma de lluvia, calidad superior. **Presentación**: bolsa de 5 kg neto.

LOTE 7: AZÚCAR Y EDULCORANTE

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
7.01	5013478	AZÚCAR PAQUETE 1 KG.	Blanquilla. **Presentación**: paquete/bolsa de 1 kg, envase de ±10 paquetes de 1 kg.
7.02	5068525	AZÚCAR SOBRE ±7 GR	Blanquilla, con cierre termosellado. **Presentación**: en sobre individual de ±7 gr, en cajas de 7 a 10 kilos aprox.
7.03	5068527	EDULCORANTE ALIMENTARIO SOBRE ±1 GR.	De mesa, granulado. **Presentación:** sobre de ±1 g neto, envase de ± 200 sobres.

LOTE 8: LEGUMBRES, ARROCES Y PASTAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
8.01	5013391	ALUBIA BLANCA LARGA CAT. EXTRA.	Categoría extra, tipo riñón, indicar denominación de origen. **Presentación**: bolsa de 1 kg neto, envase de ±10 bolsas.
8.02	5013393	GARBANZO TIPO CASTELLANO.	Categoría extra, tipo castellano, origen España. **Presentación**: paquete de 1 kg neto, envase de ±10 bolsas
8.03	5013394	LENTEJA PARDINA CAT. EXTRA.	Categoría extra, denominación Pardina, indicar denominación de origen. **Presentación**: paquete de 1 kg neto, envase de ±10 bolsas.
8.04	5013395	ARROZ CAT. EXTRA.	Blanco, calidad extra. **Presentación**: paquete de 1 kg neto, caja de ±10 paquetes.
8.05	5013396	ARROZ VAPORIZADO GRANO LARGO.	Grano largo. **Presentación**: paquete de 1 kg neto, cajas de ±12 paquetes.
8.06	5013397	ESPAGUETI.	Calidad superior, pasta de sémola de trigo duro. **Presentación**: bolsa de 1 kg neto, caja de ±5 bolsas.
8.07	5013629	MACARRONES.	Calidad superior, pasta de sémola de trigo duro. **Presentación**: envase de 5 kg neto.
8.08	5064330	ESPIRAL COLORES.	Hélice/espirales tricolores, vegetal. **Presentación**: bolsa de ±5 kg neto. Origen: España

LOTE 9: PATATAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
9.01	5208000	PATATA FRESCA PELADA Y CORTADA	Patata de 4ª ó 5ª Gama. Con una caducidad superior a 10 días. En diferentes cortes: Bastón (calibre 5*10) monalisa, bastón (calibre 10*10) agria, cubo (calibre 10*20) monalisa, panadera (calibre 4) monalisa, tortilla (calibre 20*4) monalisa, **Presentación**: al vacío o semivacío. Bolsa de ±2,5 kg.

LOTE 10: CONSERVAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
10.01	5013431	DULCE MEMBRILLO PORCIÓN ± 50 GR.	Categoría primera. **Presentación:** envase individual de ± 50 g neto. Cajas de ± 108 envases.
10.02	5013432	MERMELADA PORCIÓN ± 25 GR.	De sabores variados: fresa, melocotón, albaricoque, etc., **Presentación**: en envase individual de 25 a 27gr neto. Cajas de ±120 envases.
10.03	5013370	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR EXTRA ±3 KG.	Deshuesado, por mitades, 30/40 medios por lata, categoría extra. **Presentación**: formato lata 3 kilos. Peso escurrido: de 1.450 -1.500 g. Caja de 6 latas máximo.
10.04	5066148	PIÑA EN SU JUGO ±3 KG.	Conserva de fruta tropical en su jugo, variedad smooth cayenne o similar. 50/60, en rodajas. **Presentación**: formato lata 3 kilos. Peso escurrido lata: 1.790 – 1.800 g. Peso escurrido por rodaja 38–42 g. Caja de 6 latas máximo. Origen: Indonesia.
10.05	5013373	PIMIENTO ROJO MORRÓN TIRAS ±3 KG.	En tiras, categoría 1ª. **Presentación**: formato lata 3 kilos. Peso escurrido: lata de ±1550 g. Envase de 6 latas aprox.

10.06	5013367	ESPÁRRAGO PUNTAS ± 1KG. B/13-16 FRUTOS.	Espárrago blanco, puntas, calidad extra, 13/16 frutos, muy grueso. **Presentación**: en lata de ±425 g escurrido. Caja de 12 latas aprox.
10.07	5013375	TOMATE TRITURADO CAT. EXTRA ±5 KG.	Categoría extra **Presentación**: formato de 5 kilos, lata de ±4000 g neto. Envase de 3 latas aprox.
10.08	5013428	ATÚN CLARO ACEITE ±1800 GR.	Atún claro, en aceite vegetal. **Presentación:** lata de ±1800 g neto y ±1300 g. escurrido aproximadamente. Caja de ±8 unidades.
10.09	5013429	ATÚN CLARO ACEITE VEGETAL ±80 GR.	Atún claro, en aceite vegetal, con sistema de apertura fácil. **Presentación**: en envase individual, lata de ±80 g neto y ±50 g escurrido aproximadamente. Pack de 3 unidades.
10.10	5066176	MAÍZ DULCE ±3 KG.	Conserva vegetal elaborada con maíz dulce en grano. **Presentación**: formato de 3 kilos, lata de ±1775 g. escurrido. Paquete de ±3 latas.

LOTE 11: POSTRES LÁCTEOS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
11.01	5013476	ARROZ CON LECHE ±125 GR.	Envase unidad: ±125 g neto. **Presentación**: caja de ±24 unidades
11.02	5013584	CUAJADA ±140GR.	Cuajada, elaborada con leche de oveja. **Presentación**: bote de barro de ±140 g.
11.03	5013472	FLAN VAINILLA ±100GR.	Flan sabor vainilla. Envase unidad: ±100 g neto. **Presentación**: caja de ±48 unidades.
11.04	5013474	NATILLAS ±125 GR.	Envase unidad: ±125 g neto. **Presentación**: caja de ±24 unidades.

LOTE 12: HUEVOS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
12.01	5068406	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO 1 KG.	Elaborado con huevo fresco sometido a proceso de ultra pasteurización. Sin conservantes, ni colorantes, ni otros aditivos. La equivalencia de un kilo de huevo es de ±20 huevos frescos cáscara de 55/60 g. **Presentación**: envase de 1 Kg en cajas de ± 6 kilos.
12.02	5013437	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO 10 KG.	Elaborado con huevo fresco sometido a proceso de ultra pasteurización. Sin conservantes, ni colorantes, ni otros aditivos. La equivalencia de 20 kilos de huevo es de ±200 huevos frescos cáscara de 55/60 g. **Presentación**: envase de 10 kilos.
12.03	5013435	HUEVOS FRESCOS CLASE L (DOCENA).	Huevo de gallina, clase L, categoría A. Peso comprendido entre 63/73 g por unidad. **Presentación**: en cartones de ±30 unidades. Caja de ±12 cartones.

LOTE 13: YOGURES

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
13.01	5013645	YOGURT NATURAL ±125GR.	**Presentación:** envase unidad: ±125 g neto Caja de ±24 und.
13.02	5013646	YOGURT NATURAL DESNATADO ±125GR.	Natural. Mínimo contenido en materia grasa. **Presentación:** envase unidad: ±125 g neto Caja de ±24 und.
13.03	5013583	YOGURT SABORES ±125GR.	Sabores Fresa, plátano. **Presentación:** envase unidad: ±125 g neto. Caja de ±24 und.
13.04	5204074	YOGURT SABORES DESNATADO **"SIN TROZOS"** ±120GR.	Sin trozos. Mínimo contenido en materia grasa. **Presentación**: envase unidad ±120 g. Caja: ±24 und.

13.05	5214250	YOGURT SIN LACTOSA SABOR FRESA ±125GR.	Leche fermentada sin lactosa, sabor fresa. **Presentación:** envase unidad: ±125 g neto Caja de ±24 und.

LOTE 14: OTROS POSTRES

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
14.1	5013473	FLANÍN ±1 KG.	Preparado para la realización de flanes y natillas. **Presentación**: paquete de 1 kg neto. Caja: 12 unidades.
14.2	5013423	QUESITO PORCIONES ±16 GR	Queso en porciones de 15 a 19 g/unidad. **Presentación**: envase de 24 porciones individuales aprox. Caja: 24 envases aproximadamente.
14.3	5204077	YOGUR PASTEURIZADO TRAS LA FERMENTACIÓN ±125G.	Yogur pasteurizado después de la fermentación. Sabor: fresa y macedonia. Envase unidad: ±125 g neto. **Presentación**: caja de 24 und. aproximadamente.
14.4	5160464	FLAN SABOR FRUTAS ±100GR.	Postre de fruta sin azúcar añadida. Elaborado con ingredientes naturales. Sabor manzana-vainilla. Envase unidad: ±100 g neto. **Presentación**: Caja de 48 und. aproximadamente.
14.5	5149771	PURÉ DE FRUTAS (COMPOTA) ±100GR.	Postre de fruta sin azúcar añadida, 100% fruta. Elaborado con ingredientes naturales. Sabor manzana. Envase unidad: ±100 g neto. **Presentación**: Caja de 48 und. aproximadamente.
14.6	5013624	HELADO TARRINA SABOR CHOCOLATE-VAINILLA ±90 ml	Producto congelado, “postre de helado”. Sabor chocolate-vainilla. **Presentación**: tarrina individual de 90 a 100 ml. Caja de 54 unidades aproximadamente.

LOTE 15: OTROS LÁCTEOS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
15.01	5186511	LECHE DESNATADA FERMENTADA C/EDULCORANTE-GLUCOSA ± 100GR.	Leche desnatada fermentada con fresa. Envase unidad: ±100 g neto. Presentación: Caja de 24 und. aproximadamente.

LOTE 16: ACEITE MONODOSIS Y VINAGRE

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
16.1	5174426	ACEITE MONODOSIS ±10 ML	Oliva virgen extra. Presentación en envase individual de apertura fácil (envase tipo: bolsa de plástico, no tarrina), de 10 ml. Envase/caja de 300 monodosis de 10 ml. aproximadamente.
16.2	5013408	VINAGRE	De vino blanco, envase plástico no retornable, grado de acidez: 6º. Presentación, en envases de 1 a 2 l de capacidad.
16.3	5174427	VINAGRE MONODOSIS ±10 ML	Vinagre de vino blanco, acidez 6º. Presentación en envase individual de apertura fácil (envase tipo: bolsa de plástico, no tarrina), de 10 ml. Envase/caja de 400 mono dosis de 10 ml. aproximadamente.

LOTE 17: SAL Y ESPECIAS

SUBLOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
17.01	5013448	SAL MARINA REFIN. GRUESA 1 Kg	Sal marina, tipo II, (gruesa). **Presentación**: paquete 1 Kg. Caja de ±20 paquetes.
17.02	5013449	SAL FINA YODADA MESA 1 Kg	Sal fina de mesa, yodada. **Presentación**: paquete 1 Kg. Caja de ±20 paquetes.
17.03	5013450	SAL FINA SOBRE 1 GR.	Fina, sobre individual. **Presentación**: sobre de 1 gr neto. Caja ±2.000 und.

17.04	5013458	COLORANTE ALIMENTARIO B/±40 GR.	Para uso alimentario, de color amarillo, para dar color a comidas. **Presentación**: bote de ±40 gr. Caja de ±25 botes.
17.05	5013459	LAUREL B/±120 GR	Hojas de laurel, primera. **Presentación**: bote de ±120 gr neto.
17.06	5013460	PIMIENTA BLANCA MOLIDA B/±30 GR.	Blanca, molida, desprovista del pericarpio externo. Presentación: bote ±30 gr neto. Caja de ±25 botes.
17.07	5013461	PIMIENTA NEGRA MOLIDA B/±30 GR.	De color grisáceo oscuro, molida. **Presentación**: bote ±30 gr neto. Caja de ±25 botes.
17.08	5013462	CANELA MOLIDA B/±20 GR	Canela molida, sin gluten, de color marrón y aroma intenso. Apta para la preparación de postres y repostería en general **Presentación**: bote ±20gr. Caja de ±25 botes.
17.09	5013463	CANELA RAMA ±50 PALOS ±300GR.	En rama. **Presentación**: ±50 unidades por bote. Peso ±300 gr.
17.10	5013465	PIMENTÓN DULCE B/± 3 KG	Dulce, extra, de color rojo. Apto para el cocinado de platos. **Presentación**: Bote de ±3 kilos.
17.11	5013633	NUEZ MOSCADA B/± 25GR	Molida, para elaboración de platos y postres. **Presentación**: bote ±25 gr. Caja de ±25 botes.
17.12	5204746	ORÉGANO B/ ±160 GR	Hoja 100%. **Presentación**: bote ±160gr.
17.13	5204747	TOMILLO B/ ±300 GR	Hoja 100%. **Presentación**: bote ±300gr.

Bases técnicas / Oinarri teknikoak

Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces

Nº Expediente / Espediente zk.:

Objeto / Xedea: Productos Coloniales, Café y Aceites

Lote Sorta	Denominación Izena	Cantidad de UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
1	**ACEITES**										
1.1	ACEITE DE OLIVA 1 L	14.400	UND	4,15	1	59.760,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
1.2	ACEITE VEGETAL 1 L	6.105	UND	3,85	1	23.504,25	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
1.3	ACEITE GIRASOL ALTO OLEICO 1 L	13.380	UND	4,05	1	54.189,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	137.453,25					
2	**MARGARINAS**										
2.1	MARGARINA PARA COCINAR	840	KG	1,40	1	1.176,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
2.2	MARGARINA VEGETAL PORCIONES	429.000	UND	3,30	100	14.157,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	15.333,00					
3	**BEBIDAS**										
3.1	VINO TINTO BOTELLA 3/4 L.	471	UND	0,66	1	310,86	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.2	VINO BLANCO 1 L.	2.442	UND	0,56	1	1.367,52	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.3	MOSTO BOTELLA 1 L.	36	UND	0,79	1	28,44	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.4	REFRESCO COLA LATA 33 CL	6.777	UND	0,37	1	2.507,49	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.5	REFRESCO NARANJA LIMÓN LATA 33 CL.	10.890	UND	0,37	1	4.029,30	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.6	ZUMO DE FRUTAS VARIADAS BRIK 1 L	46.500	UND	0,50	1	23.250,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.7	ZUMO DE FRUTAS VARIADAS BRIK ±200 CC	53.796	UND	0,17	1	9.145,32	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.8	BRANDY BOTELLA 1 L.	72	UND	7,44	1	535,68	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.9	AGUA MINERAL 1,5 L	151.929	UND	0,22	1	33.424,38	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.10	AGUA MINERAL 500 ML.	11.580	UND	0,14	1	1.621,20	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
3.11	BEBIDA ISOTÓNICA NARANJA 33 CL	3.900	UND	0,78	1	3.042,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	79.262,19					

Lote Sorta	Denominación Izena	Cantidad de UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
4	**INFUSIONES, CAFÉ GRANO Y CACAO**										
4.1	MANZANILLA C/25 SOBRES	10.200	UND	0,39	1	3.978,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
4.2	TÉ C/25 SOBRES	5.325	UND	0,39	1	2.076,75	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
4.3	TILA C/25 SOBRES	1.158	UND	0,39	1	451,62	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
4.4	ACHICORIA PAQUETE 500 GR.	7.656	UND	2,77	1	21.207,12	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
4.5	CAFÉ GRANO 100% NATURAL 1 KG.	474	UND	13,05	1	6.185,70	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
4.6	CACAO SOLUBLE SOBRE	195.000	UND	0,18	1	35.100,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	68.999,19					
5	**OTROS CAFÉS**										
5.1	CAFÉ MOLIDO 1 KG.	2.580	UND	3,70	1	9.546,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
5.2	CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE SOBRE ±2 GR.	6.700	UND	5,14	100	344,38	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
5.3	CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO 1 KG.	7.656	UND	5,76	1	44.098,56	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	53.988,94					
6	**SOPAS**										
6.1	CREMA DE MARISCO ±800 GR.	813	UND	5,37	1	4.365,81	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
6.2	SOPA DE ESTRELLAS	2.430	KILO	1,33	1	3.231,90	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
6.3	SOPA DE FIDEO	1.500	KILO	1,33	1	1.995,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
6.4	SOPA DE LLUVIA	1.050	KILO	1,33	1	1.396,50	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	10.989,21					
7	**AZÚCAR Y EDULCORANTE**										
7.1	AZÚCAR PAQUETE	2.730	KILO	1,08	1	2.948,40	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
7.2	AZÚCAR SOBRE ±7 GR	1.377.000	UND	0,96	100	13.219,20	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
7.3	EDULCORANTE ALIMENTARIO ±1GR.	480.700	UND	1,01	100	4.855,07	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	21.022,67					
8	**LEGUMBRES, ARROZ Y PASTA**										
8.1	ALUBIA BLANCA LARGA CAT. EXTRA	4.101	KILO	2,24	1	9.186,24	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
8.2	GARBANZO TIPO CASTELLANO	1.920	KILO	1,45	1	2.784,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
8.3	LENTEJA PARDINA CAT. EXTRA	3.444	KILO	0,89	1	3.065,16	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4

Lote Sorta	Denominación Izena	Cantidad de UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
8.4	ARROZ CAT. EXTRA	3.825	KILO	0,81	1	3.098,25	SI	NO	SI	SI	4
8.5	ARROZ VAPORIZADO GRANO LARGO	7.350	KILO	0,95	1	6.982,50	SI	NO	SI	SI	4
8.6	ESPAGUETTI	3.093	KILO	1,14	1	3.526,02	SI	NO	SI	SI	4
8.7	MACARRONES	2.379	KILO	1,14	1	2.712,06	SI	NO	SI	SI	4
8.8	ESPIRAL COLORES	525	KILO	1,75	1	918,75	SI	NO	SI	SI	4
				Total lote / Lotea guztira		32.272,98					
9	**PATATAS**										
9.1	PATATA FRESCA PELADA Y CORTADA	189.000	KILO	0,95	1	179.550,00	SI	NO	SI	SI	4
				Total lote / Lotea guztira		179.550,00					
10	**CONSERVAS**										
10.1	DULCE DE MEMBRILLO PORCIÓN ±50 GR.	38.100	UND	13,86	100	5.280,66	SI	NO	SI	SI	4
10.2	MERMELADA PORCIÓN ±25 GR,	453.100	UND	7,90	100	35.794,90	SI	NO	SI	SI	4
10.3	MELOCOTÓN ALMÍBAR EXTRA ±3 KG.	2.085	UND	3,09	1	6.442,65	SI	NO	SI	SI	4
10.4	PIÑA EN SU JUGO ±3KG.	258	UND	7,22	1	1.862,76	SI	NO	SI	SI	4
10.5	PIMIENTO ROJO MORRÓN-TIRAS ±3KG	2.334	UND	3,69	1	8.612,46	SI	NO	SI	SI	4
10.6	ESPARRAGO PUNTAS ±1 KG. B/13-16 FRUTOS	171	UND	2,73	1	466,83	SI	NO	SI	SI	4
10.7	TOMATE TRITURADO CAT.EXTRA ±5 KG.	8.550	UND	2,11	1	18.040,50	SI	NO	SI	SI	4
10.8	ATÚN CLARO ACEITE VEGETAL ±1,800 GR.	123	UND	9,96	1	1.225,08	SI	NO	SI	SI	4
10.9	ATÚN CLARO ACEITE VEGETAL ±80 GR.	6.984	UND	0,40	1	2.793,60	SI	NO	SI	SI	4
10.10	MAÍZ DULCE ±3 KG.	39	UND	3,67	1	143,13	SI	NO	SI	SI	4
				Total lote / Lotea guztira		80.662,57					
11	**POSTRES LÁCTEOS**										
11.1	ARROZ CON LECHE ±125 GR.	4.095	UND	0,22	1	900,90	SI	NO	SI	SI	4
11.2	CUAJADA ±140GR.	963	UND	0,68	1	654,84	SI	NO	SI	SI	4
11.3	FLAN VAINILLA ±100GR.	73.176	UND	0,13	1	9.512,88	SI	NO	SI	SI	4
11.4	NATILLAS ±125 GR.	24.075	UND	0,25	1	6.018,75	SI	NO	SI	SI	4
				Total lote / Lotea guztira		17.087,37					

Lote Sorta	Denominación Izena	Cantidad de UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
12	**HUEVOS**										
12.1	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO 1 KG.	735	UND	2,78	1	2.043,30	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
12.2	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO 10 KG	2.568	UND	27,27	1	70.029,36	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
12.3	HUEVOS FRESCOS CLASE L (DOCENA)	9.420	UND	1,54	1	14.506,80	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	86.579,46					
13	**YOGURES**										
13.1	YOGURT NATURAL ±125GR.	134.712	UND	0,12	1	16.165,44	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
13.2	YOGURT NATURAL DESNATADO ±125GR.	254.424	UND	0,12	1	30.530,88	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
13.3	YOGURT SABORES ±125GR.	309.993	UND	0,12	1	37.199,16	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
13.4	YOGURT SABORES DESNATADO "SIN TROZOS" ±120GR.	22.554	UND	0,13	1	2.932,02	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
13.5	YOGURT SIN LACTOSA SABOR FRESA ±125GR.	3.900	UND	0,25	1	975,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	87.802,50					
14	**OTROS POSTRES**										
14.1	FLANÍN 1 KG.	447	UND	5,72	1	2.556,84	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
14.2	QUESITO PORCIONES ±16GR	8.700	UND	10,10	100	878,70	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
14.3	YOGUR PASTEURIZADO TRAS LA FERMENTACIÓN ±125G.	10.908	UND	0,32	1	3.490,56	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
14.4	FLAN SABOR FRUTAS ±100GR.	8.052	UND	0,67	1	5.394,84	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
14.5	PURÉ DE FRUTAS (COMPOTA) ±100GR.	24.156	UND	0,47	1	11.353,32	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
14.6	HELADO TARRINA SABOR CHOCOLATE-VAINILLA ±90 ML.	1.602	UND	0,32	1	512,64	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	24.186,90					
15	**OTROS LÁCTEOS**										
15.1	LECHE DESNATADA FERMENTADA C/EDULCORANTE-GLUCOSA ± 100 GR.	37.998	UND	0,15	1	5.699,70	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	5.699,70					

Lote Sorta	Denominación Izena	Cantidad de UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
16	**ACEITE MONODOSIS Y VINAGRE**										
16.1	ACEITE MONODOSIS ±10 ML.	84.000	UND	6,16	100	5.174,40	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
16.2	VINAGRE	531	LITRO	0,84	1	446,04	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
16.3	VINAGRE MONODOSIS ±10 ML.	57.000	UND	2,09	100	1.191,30	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	6.811,74					
17	**SAL Y ESPECIAS**										
17.1	SAL MARINA REFIN. GRUESA **1 Kg**	270	UND	0,18	1	48,60	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.2	SAL FINA YODADA MESA **1 Kg**	870	UND	0,18	1	156,60	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.3	SAL FINA SOBRE 1 GR.	882.000	UND	0,35	100	3.087,00	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.4	COLORANTE ALIMENTARIO B/±40 GR.	150	UND	0,25	1	37,50	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.5	LAUREL B/±120 GR	3	UND	1,42	1	4,26	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.6	PIMIENTA BLANCA MOLIDA B/±30 GR.	75	UND	0,25	1	18,75	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.7	PIMIENTA NEGRA MOLIDA B/±30 GR.	75	UND	0,25	1	18,75	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.8	CANELA POLVO B/±20 GR.	210	UND	0,25	1	52,50	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.9	CANELA RAMA ±50 PALOS ±300GR.	30	UND	6,69	1	200,70	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.10	PIMENTÓN DULCE B/± 3 kg	45	UND	8,75	1	393,75	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.11	NUEZ MOSCADA B/± 25 GR	75	UND	0,25	1	18,75	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.12	ORÉGANO B/ ±160 GR	9	UND	2,24	1	20,16	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
17.13	TOMILLO B/ ±300 GR	6	UND	4,53	1	27,18	**SI**	**NO**	**SI**	**SI**	4
					Total lote / Lotea guztira	4.084,50					
					Total / Totala	**911.786,17**					

Documento firmado por: MARIA DEL CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 18.03.2022 13:29:24 CET

Documento firmado por: MARIA ELISA GOMEZ INHIESTO
En la fecha 18.03.2022 14:40:33 CET