Expdte 32/25

ACUERDO MARCO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN VARIA PARA RESIDENCIAS Y CENTROS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO FORAL DE BIENESTAR SOCIAL E INDESA 2010 S.L.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO

La celebración del presente acuerdo marco tiene por objeto la selección de empresas susceptibles de proporcionar el suministro de productos varios de alimentación para las residencias y centros dependientes del Instituto Foral de Bienestar Social (en adelante IFBS) y de INDESA 2010, S.L. (en adelante INDESA).

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

Los artículos de alimentación a licitar se agrupan en los siguientes lotes:

Lote 1 Aceite
Lote 2 Arroz, legumbre y pasta
Lote 3 Conservas
Lote 4 Sopa, caldos y salsas
Lote 5 Café e infusiones
Lote 6 Desayunos y meriendas
Lote 7 Bollería industrial
Lote 8 Bebidas
Lote 9 Varios

2. REQUISITOS DE LAS OFERTAS

Las especificaciones a cumplir por las empresas licitadoras son las siguientes:

- Los artículos deberán cumplir con las características técnicas y los valores mínimos recogidos en el Anexo I adjunto a los presentes pliegos. La empresa que no cumpla con el mínimo exigido en cada artículo quedará excluida de esta licitación.
- Los productos ofertados deberán cumplir con las disposiciones legales exigibles en España, respecto a fabricación, conservación y distribución.

3. CONDICIONES DE SUMINISTRO

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

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

precio para efectuar el suministro. En ningún caso los paquetes que contengan los envases deberán superar el peso de 15 Kg. La retirada de todos los envases, envoltorios de embalajes, palets, etc. es obligación de la empresa adjudicataria.

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

Con la formalización del Acuerdo Marco y con anterioridad a la tramitación de los correspondientes contratos basados, las empresas homologadas y el IFBS formalizarán un documento, donde se establecerá el **calendario, la frecuencia y el horario del reparto y el lugar** donde se han de colocar los artículos suministrados, para cada centro (ver final de este documento).

Así mismo, con la formalización del contrato y antes del inicio del suministro la empresa adjudicataria y el IFBS formalizarán un documento en el que (en el caso de que los artículos a suministrar se sirvan por unidades) se establecerá el peso medio de cada unidad por cada centro con el objetivo de ajustar el pedido a las necesidades reales de consumo.

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

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

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

La interrupción del normal suministro por parte de la entidad adjudicataria así como los retrasos puntuales de una partida concreta, deberán ser notificados por escrito a la persona que haya realizado el pedido. Su resolución se producirá en un plazo máximo de 24 h siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria el abastecer al IFBS de la mercancía en cuestión por medio de cualquier vía y con un producto de idénticas o superiores características en caso de no producirse dicha resolución.

El IFBS tendrá derecho en todo momento a la NO aceptación de una partida por mal estado de los embalajes y/o de la mercancía en sí. El cambio, por parte de la empresa, de una partida errónea o en mal estado se deberá realizar en el plazo máximo de 24 h.

Los productos recibidos con fecha de caducidad cumplida, serán retirados y abonados por la entidad adjudicataria, o en su defecto, canjeados por la misma mercancía y en la misma cantidad objeto de devolución.

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

Las empresas que resulten adjudicatarias deberán **tener implantado y vigente un Sistema de Autocontrol basado en los principios del APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) según lo establecido en el Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios **validado por Sanidad,** con fecha de implantación anterior a la fecha fin de presentación de proposiciones. A efectos de su comprobación, las empresas propuestas como adjudicatarias deberán presentar, previamente a la adjudicación del contrato, certificados de auditorías de validación y de seguimiento emitidos por autoridades sanitarias competentes que dejen constancia del cumplimiento del extremo anterior. En caso de no contar con auditorías de las autoridades sanitarias, será requisito indispensable que las empresas presenten un documento justificativo exponiendo los motivos que correspondan.

Así mismo, las empresas que resulten adjudicatarias **deberán remitir en cualquier momento de la ejecución del contrato, previo requerimiento por parte del IFBS, los siguientes documentos.** Su incumplimiento dará lugar a la aplicación de las penalidades previstas en el apartado U del cuadro de características:

- Últimos informes realizados de ensayos de carga microbiológica y vida útil de las materias primas.
- Resultados de las últimas auditorías externas de organismo autorizado o autoridad sanitaria competente.
- Resultados de las últimas auditorías, tanto internas como externas, del Sistema de Autocontrol basado en los principios del APPCC implantado en la empresa.

Las cantidades a suministrar que se señalan son estimativas del consumo anual. El consumo efectivo está condicionado por las necesidades reales del IFBS e INDESA los cuales, por tanto, no quedan obligados a demandar una determinada cuantía de unidades. Se indican a los efectos de que las empresas licitadoras tengan una aproximación del volumen de negocio que podrá generar el presente contrato. Dicha estimación no supone un compromiso de gasto por parte del IFBS ni por parte de INDESA, y únicamente generarán obligación de pago los suministros efectivamente entregados por la empresa adjudicataria, a partir de los correspondientes contratos basados.

Los consumos estimados están vinculados a la unidad de medida indicada. Respecto a la "unidad de suministro" hace referencia a los formatos o unidades que en la actualidad se están suministrando. La empresa adjudicataria deberá realizar el suministro en unos formatos similares.

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

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

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

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

4. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.

- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

- Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019, modificado por el Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

- Orden de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales y platos preparados.

- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.

- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos

- Real Decreto 217/2004 de 6 de febrero.

- Real Decreto 1728/2007 de 21 de diciembre.

- Cuanta normativa sea de aplicación.

5.1.- NORMATIVA GENERAL APLICABLE

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

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

5.2. ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

Los productos ofertados deberán cumplir:

- La Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por R.D. 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24/8/1999), y modificada por R.D. 1245/2008, de 18 de julio (BOE de 31/07/08).
- Norma General sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos aprobada por R.D. 888/1988, de 29 de julio
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones posteriores.
- Reglamento (UE) 2020/1245 de la Comisión de 2 de septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento (UE) 2025/351 de la Comisión, de 21 de febrero de 2025, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, se modifica el Reglamento (UE) 2022/1616, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 282/2008, y se modifica el Reglamento (CE) nº 2023/2006.

5.2.1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

5.2.2.- LISTA DE INGREDIENTES

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

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

5.2.3.- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

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

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

5.2.4.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

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

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

5.2.5.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN

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

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

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

- No ceder al alimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. CONTROLES A ESTABLECER POR LOS CENTROS DE CONSUMO

Las personas responsables de las cocinas de los centros y residencias de consumo, o personal autorizado por el IFBS realizarán los siguientes controles para asegurar en todo momento la calidad del suministro:

- La inspección, en cualquier momento, de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que posea la empresa proveedora, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español.

- La inspección regular de las condiciones higiénicas del transporte de los productos, así como el grado de limpieza de vehículos.

- Comprobación, en el momento de recibir el suministro de la calidad del producto entregado, su presentación, envasado, la caducidad y el etiquetado, etc. así mismo se realizarán las comprobaciones de cantidad pertinentes, para contrastar si la cantidad de producto suministrado coincide con la solicitada e indicada en el albarán de entrega del proveedor. Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento realizado en su recepción.

- Establecimiento de los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido se recabará el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos que se suministran se corresponden con los adjudicados y cumplen todo tipo de Normas Alimentarias. Si estos análisis determinaran el incumplimiento de las calidades adjudicadas o de las Normas Alimentarias, la empresa adjudicataria asumirá los gastos ocasionados.

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que presenten alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos así como los que incumplan cualquiera de las condiciones exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y/o la normativa

aplicable. También podrán ser rechazados los productos que sean entregados fuera de plazo de entrega establecido en el pedido realizado con suficiente antelación.

Cuando el personal designado al efecto por el centro receptor del suministro detecte alguna anomalía, la misma será subsanada en un plazo de 24 horas por la entidad adjudicataria.

A fin de llevar un control efectivo de los proveedores, los responsables de cada uno de los centros recogerán, en una ficha elaborada al efecto, cada una de las incidencias derivadas del suministro tanto en el momento de recepción de la mercancía como a posteriori. En dichas fichas se describirá detalladamente cada uno de los hechos de manera que posibilite su categorización como incumplimiento susceptible de penalidad, en atención a lo establecido en el PCT o como incidente no calificado como incumplimiento de contrato.

6. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

7. ENVASES RECUPERABLES

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

8. CADUCIDAD

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

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

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

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

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

9. COMPOSICIÓN Y UNIDADES

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

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

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

10. ATENCIÓN POST-VENTA

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

ANEXO I

LISTADO DE PRODUCTOS POR LOTES

Lote 1: aceite

Nº art.	Artículo	Categoría	Unidad medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
1.1	Alto oleico	Refinado girasol alto oleico	litro	Garrafa 5 litros	10%	0,3700 € + lonja Tortosa	4.087
1.2	Girasol	Refinado girasol	litro	Garrafa 5 litros	10%	0,3700 € + lonja Tortosa	2.310
1.3	Girasol	Refinado girasol	litro	Botella 1 litro	10%	0,3700 € + lonja Tortosa	87
1.4	Oliva 1º	Virgen extra-refinado	litro	Botella 1 litro	10%	0,3700 € + lonja Tortosa	3.348
1.5	Oliva 1º	Virgen extra-refinado	litro	Garrafa 5 litros	10%	0,3700 € + lonja Tortosa	10.733

Lonja Tortosa + (envase + distribución + margen comercial)

En este lote, el precio unitario de los productos está compuesto por una parte fija, que es el componente del precio que se licita y por un componente variable en función de la Lonja de Tortosa. Para el cálculo de las puntuaciones se tomará como referencia la última cotización existente de la Lonja de Tortosa en fecha de apertura del sobre A.

Lote 2: arroz, legumbre y pasta

Nº art.	Artículo	Categoría	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
2.1	Alubia blanca larga	Extra	Kg	Paq 20 kg	4%	2,70 €	95
2.2	Alubia blanca larga	Extra	Kg	Paq 1 kg	4%	2,70 €	822
2.3	Alubia pinta	Extra	Kg	Paq 20 kg	4%	3,51 €	280
2.4	Alubia pinta	Extra	Kg	Paq 1 kg	4%	3,51 €	755
2.5	Alubia roja tolosana	Extra	Kg	Paq 1 kg	4%	4,67 €	117
2.6	Arroz redondo	Extra	Kg	Paq 12 kg	4%	1,93 €	1.764
2.7	Arroz redondo	Extra	Kg	Paq 1 kg	4%	1,93 €	2.255
2.8	Arroz vaporizado	Extra	Kg	Paq 12 kg	4%	2,11 €	1.370
2.9	Fusilli Tricolor		Kg	Paq 5 kg	10%	2,86 €	125
2.10	Garbanzo pedrosillano	Extra	Kg	Paq 20 kg	4%	2,96 €	240
2.11	Garbanzo pedrosillano	Extra	Kg	Paq 1 kg	4%	2,96 €	694
2.12	Lenteja pardiña	Extra	Kg	Paq 20 kg	4%	1,16 €	500
2.13	Lenteja pardiña	Extra	Kg	Paq 1 kg	4%	1,16 €	1.419
2.14	Pasta hélices tricolor		Kg	Paq 5 kg	10%	2,55 €	105
2.15	Pasta variada (maravilla, estrellas, fideo cabello, fideo entrefino, macarrón rayado, spaghetti)		Kg	Paq 1 kg	10%	2,15 €	184
2.16	Pasta variada (maravilla, estrellas, fideo cabello, fideo entrefino, macarrón rayado, spaghetti, codito-tiburón)		Kg	Paq 5 kg	10%	2,15 €	2.047

Lote 3: conservas

Nº art.	Artículo	Categoría	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
3.1	Aceitunas negras sin hueso		Bote de 375 grs.	Bote de 375 grs.	10%	1,50 €	658
3.2	Aceitunas rellenas		Bote de 350 grs.	Bote de 350 grs.	10%	0,93 €	1.860
3.3	Aceitunas rellenas		Lata 2 kg.	Lata 2 kg.	10%	4,24 €	326
3.4	Aceitunas sin hueso		Bote 5 kg	Bote 5 kg	10%	9,67 €	36
3.5	Alubia blanca cocida	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	3,25 €	612
3.6	Alubia roja cocida	Extra	Lata 3 kg	Lata 3 Kg	10%	3,58 €	320
3.7	Atún claro desmigado en aceite de girasol		Lata de 1 kg	Lata de 1 kg	10%	6,73 €	460
3.8	Atún claro en aceite		Lata 900 grs	Lata 900 grs	10%	6,41 €	772
3.9	Atún claro en aceite		Lata 400 grs	Lata 400 grs	10%	3,58 €	985
3.10	Atún claro en escabeche		Lata 400 grs	Lata 400 grs	10%	4,88 €	188
3.11	Champiñón laminado bote 1/2kg	Extra	Bote 1/2 kg	Caja 24 botes 1/2kg	10%	1,63 €	276
3.12	Ciruelas pasas sin hueso		Bote 1 kg	Bote 1 kg	10%	9,34 €	593
3.13	Espárragos 1 Kg 17/24	Extra	Bote 1 kg	Caja 12 botes 1 kg	10%	4,29 €	217
3.14	Espárragos trigueros 1 Kg	Extra	Bote 1 kg	Caja 12 botes 1 kg	10%	4,23 €	360
3.15	Garbanzo cocido 3Kg	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	3,53 €	430
3.16	Guindillas en vinagre	Primera	Bote 400 grs	Bote 400 grs	10%	1,20 €	458
3.17	Guindillas en vinagre	Primera	1 kg	1 kg	10%	4,01 €	40
3.18	Guisante fino 1/2 kg	Extra	Lata de 1/2 kg	Caja 24 botes 1/2kg	10%	0,98 €	371
3.19	Guisante fino 3 kg	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3 Kg	10%	4,45 €	69
3.20	Lentejas cocidas	Extra	Bote de 3 kg	Bote de 3 kg	10%	2,82 €	360
3.21	Maíz dulce 1/2 kg		Bote 500 grs	Bote 500 grs	10%	1,52 €	598
3.22	Melocotón 40-50 3Kg	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	5,65 €	100
3.23	Melocotón sin azúcar 1 kg	Extra	Bote 1 kg	Bote 1kg	10%	1,72 €	215
3.24	Menestra verduras 3 KG	Primera	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	5,21 €	42
3.25	Penca acelga 1 Kg	Primera	Bote 1 kg	Caja 12 botes 1kg	10%	2,50 €	121
3.26	Penca acelga 2 Kg	Primera	Bote 2 kg	Caja 6 botes 2 Kg	10%	7,06 €	305

Nº art.	Artículo	Categoría	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
3.27	Pepinillo 1/2 kg tarro		Bote 500 grs	Bote 500 grs	10%	1,31 €	392
3.28	Peras mitad 3 Kg	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	5,81 €	370
3.29	Pimiento piq. 1/2 Kg entero	Extra	Bote 1/2 kg	Caja 24 botes 1/2kg	10%	2,02 €	154
3.30	Pimiento rojo tiras 3 Kg	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	6,36 €	84
3.31	Piña en su jugo 3 Kg	Extra	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	7,00 €	31
3.32	Pimiento choricero-carne		bote 150 grs.	bote 150 grs.	10%	1,20 €	646
3.33	Puerros 1 kg (1 bote)	Extra	Bote 1 kg	Bote 1 kg	10%	3,69 €	80
3.34	Puerros 1 kg 12/15 uds (caja 24 bote)	Extra	Bote 1 kg	Caja 24 botes 1kg	10%	5,54 €	82
3.35	Remolacha rallada	Primera	Bote 500 grs	Bote 500 grs	10%	1,33 €	281
3.36	Sardinilla en aceite de oliva		Lata de 16/20	Lata de 16/20	10%	1,52 €	313
3.37	Sardinillas en aceite vegetal		Lata de 8/12	Lata de 8/12	10%	1,20 €	152
3.38	Tomate entero pelado 5 K	Extra	Bote 5kg	Caja 3 botes 5kg	10%	5,98 €	105
3.39	Tomate frito 1/2 Kg	Primera	Bote 500 grs	Caja 24 botes 500 grs	10%	0,77 €	1.661
3.40	Tomate frito 1Kg	Primera	Bote 1 kg	Caja 12 botes 1kg	10%	1,46 €	322
3.41	Tomate frito 3 K.	Primera	Bote 3 kg	Caja 6 botes 3kg	10%	3,48 €	475
3.42	Tomate natural 5 K	Primera	Bote 5kg	Caja 3 botes 5kg	10%	6,68 €	218
3.43	Tomate triturado natural 1 k	Primera	Bote 1 kg	Bote 1 kg	10%	1,40 €	173
3.44	Tomate triturado natural 5 k	Primera	Bote 5 kg	Caja 3 botes 5kg	10%	5,98 €	314
3.45	Yemas extra 1/3 frasco 9/12	Extra	Bote 180 grs	Bote 180 grs	10%	2,62 €	899
3.46	Zanahoria rallada 1/2 KG	Extra	Bote 500 grs	Caja 12 botes 500 grs	10%	1,37 €	954

Lote 4: sopas, caldos y salsas

Nº art.	Artículo	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
4.1	Caldo carne pasta	Kg	Bote 1 kg	10%	7,17 €	156
4.2	Caldo carne pastillas	Estuche 96 pastillas de 10 grs	Estuche de 96 pastillas de 10 grs.	10%	8,69 €	19
4.3	Caldo concentrado de ternera	Pack 6X1L	Pack 6X1L	10%	114,39 €	55
4.4	Caldo líquido pollo/carne	Litro	Brick 1 L	10%	1,75 €	2.113
4.5	Caldo pescado en polvo	Kg	Bote 1 kg	10%	8,15 €	96
4.6	Caldo pollo en polvo	Kg	Bote 1 kg	10%	6,57 €	72
4.7	Caldo vegetal en polvo	Kg	Bote 1 kg	10%	6,57 €	41
4.8	Crema espárragos	Estuche 750 grs	Estuche 750 grs	10%	5,11 €	22
4.9	Ketchup	Bote 300 gr	Bote 300 gr	10%	1,15 €	245
4.10	Mahonesa con dosificador	Bote 400 gr	Bote 400 gr	10%	1,41 €	751
4.11	Mahonesa cubo	Litro	Cubo 3,6 L	10%	2,09 €	1.321
4.12	Mahonesa sobre	Sobre 14 ml.	Caja de 100 sobres	10%	0,04 €	7.039
4.13	Preparado alim. Blanco ligar salsas	Kg	Bote 1 kg	10%	9,12 €	299
4.14	Preparado alim. Oscuro ligar salsas	Kg	Bote 1 kg	10%	9,12 €	151
4.15	Puré patata sin leche 2 kg	Kg	Caja 2 kg	10%	5,14 €	1.130
4.16	Puré patata sin leche 25 kg	Kg	Saco 25 kg	10%	2,94 €	182
4.17	Sal fina	Kg	Bolsa 1 kg	10%	0,37 €	1.279
4.18	Sal gorda	Kg	Bolsa 1 kg	10%	0,37 €	254
4.19	Salsa bechamel	Litro	Brick 1 L	10%	3,91 €	166
4.20	Salsa demi-glace polvo clasic	Bote 900 gr	Bote 900 gr	10%	12,71 €	21
4.21	Sopa pollo con fideos	Estuche 750 gr	Estuche 750 gr	10%	5,11 €	154

Lote 5: café e infusiones

Nº art.	Artículo	Unidad medida	Unidad sumin.	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
5.1	Achicoria 500 grs	Bote 500 gr	Bote 500 gr	10%	3,14 €	935
5.2	Achicoria soluble	Bote 500 gr	Caja 6 botes	10%	4,56 €	209
5.3	Almendra horneada	Kg	Kg	10%	26,88 €	20
5.4	Bebida soluble de malta y achicoria 900 grs.	Paq 900 gr	Paq 900 gr	10%	14,12 €	161
5.5	Café descafeinado	Kg	Kg	10%	9,44 €	293
5.6	Café mezcla 60/40 molido esp.	Kg	Kg	10%	7,41 €	1.706
5.7	Café soluble descafeinado	Paq 100 sobres 2 gr	Paq 100 sobres 2 gr	10%	7,17 €	101
5.8	Café soluble expresso	Paq 500gr	Paq 500gr	10%	11,95 €	786
5.9	Infusiones varias (manzanilla, menta, té, tila)	Paq 100 sobres	Paq 100 sobres 1,2 gr	10%	2,94 €	3.850

Lote 6: desayunos y meriendas

Nº art.	Artículo	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
6.1	Avena en copos	500 grs.	Estuche 500 grs.	10%	2,39 €	148
6.2	Azúcar blanco	Kg	kg	10%	1,79 €	1.029
6.3	Azúcar en sobres	Caja 1100 ud. de 8 gr.	Caja 1100 ud. de 8 gr.	10%	20,31 €	176
6.4	Bebida de avena	Litro	Caja de 6 litros	10%	1,79 €	842
6.5	Cacao en polvo soluble	Kg	Bolsa kg.	10%	8,03 €	402
6.6	Cacao en polvo soluble	Sobres de 18 grs	50 sobres de 18 grs	10%	0,46 €	3.090
6.7	Cacao en polvo soluble	Bote de 770 grs.	Bote de 770 grs.	10%	5,75 €	494
6.8	Cereales de desayuno con fibra natural	Estuche 375 grs	Estuche 375 grs	10%	3,04 €	286
6.9	Cereales de desayuno varios (arroz inflado, trigo inflado, copos de maíz)	Estuche 375 grs	Estuche 375 grs	10%	2,39 €	81
6.10	Chocolate con leche tableta 125 grs	unidad	unidad	10%	1,06 €	307
6.11	Chocolate en polvo	Kg	Bolsa 1kg	10%	4,29 €	175
6.12	Crema de cacao	Bote 400 GRS	Bote 400 GRS	10%	2,82 €	191
6.13	Crema de cacao	3 Kg	Estuche 3 Kg	10%	21,18 €	113
6.14	Edulcorante en pastillas	Bote de 500 uds.	Bote de 500 uds.	10%	0,93 €	180
6.15	Edulcorante en polvo	Caja 200 ud.	Caja 200 ud.	10%	2,17 €	70
6.16	Edulcorante liquido	Bote de 250 ml	bote de 250 ml	10%	0,97 €	1.070
6.17	Galleta maría dorada	Paq 800gr	Paq 800gr	10%	2,07 €	1.206
6.18	Galleta maría sin azucares añadidos con edulcorante y sin sal	Paq. de 4 unid.	Caja de 180 paq. de 4 unid.	10%	0,12 €	4.460
6.19	Galletas maría paquetes de 5 uds.	Paq. De 5 unid.	Caja de 200 paq. de 5 unid.	10%	0,08 €	4.040
6.20	Galletas integrales sésamo	Kg	Paq 2kg	10%	3,79 €	104
6.21	Mantequilla cocinar bloque	Kg	kg	10%	13,68 €	191
6.22	Mantequilla porciones	Caja de 150 un. de 10 gr	Caja de 150 un. de 10 gr	10%	17,92 €	210
6.23	Membrillo diet sin azúcar 350 gr	Unidad	Unidad	10%	2,71 €	832
6.24	Mermelada	Bote 4,2 kg	Bote 4,2 kg	10%	17,59 €	68

Nº art.	Artículo	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
6.25	Mermelada porciones	Caja 396 ud de 20gr.	Caja 396 ud de 20gr.	10%	21,50 €	53
6.26	Mermelada porciones. sin azúcar	Caja 396 ud de 20gr.	Caja 396 ud de 20gr.	10%	25,82 €	157
6.27	Miel porciones	Caja de 168 un. De 15 gr	Caja de 168 un. De 15 gr	10%	21,50 €	16
6.28	Sirope caramelo	Kg	Bote 1 kg	10%	5,60 €	43
6.29	Sirope chocolate	Kg	Bote 1 kg	10%	6,68 €	17
6.30	Sirope fresa	Kg	Bote 1 kg	10%	6,68 €	26

Lote 7: bollería industrial

Nº art.	Artículo	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
7.1	Bizcochos	Paq 230gr	Paq 230gr	10%	0,80 €	400
7.2	Bizcochos	Paq 400gr	Paq 400gr	10%	3,57 €	134
7.3	Bizcochada	Kg.	2 KG	10%	4,08 €	106
7.4	Bocaditos 18 uds.	Paq 370gr	Paq 370gr	10%	1,41 €	226
7.5	Bracitos azúcar	Kg.	Kg.	10%	3,81 €	108
7.6	Bracitos fresa	Kg.	Kg.	10%	3,81 €	73
7.7	Conchas	Kg.	Paq. 2 KG	10%	3,92 €	246
7.8	Croissant chocolate	Kg.	Paq. 1kg	10%	3,96 €	279
7.9	Cuadrada granel	Kg.	2 U 1,5 KG	10%	2,66 €	234
7.10	Magdalena larga	Kg.	Paq. de 1,46 Kgrs	10%	6,86 €	19
7.11	Magdalena redonda	Kg.	Paq. de 1,363 Kgrs	10%	9,35 €	46
7.12	Magdalenas caja	Paq. 108 uds.	Paq. 108 uds.	10%	26,94 €	115
7.13	Pan de leche	Kg.	Paq. 1,2kg	10%	3,91 €	213
7.14	Sobao	Kg.	2 Uds 2 KG	10%	4,08 €	314
7.15	Sobaos	Paq. 24 uds.	Paq. 24 uds.	10%	3,23 €	16
7.16	Valencianas granel	Kg.	Kg.	10%	3,64 €	573

Lote 8: bebidas

Nº art.	Artículo	Unidad de medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
8.1	Agua 1/3 L	Botellas 1/3 L.	Caja de 42 botellas	10%	0,29 €	462
8.2	Agua natural	Botella 1,5 L.	Caja de 12 botellas	10%	0,29 €	10.705
8.3	Anís	Botella de 1 L	Botella de 1 L	21%	9,67 €	71
8.4	Bebida refrescante de zumo de uva+manzana, rojo	Botella 1 L con apertura rosca o abrefácil	Caja de 12 botellas	21%	1,58 €	3.281
8.5	Brandy	Botella de 1 L	Botella de 1 L	21%	8,91 €	167
8.6	Cava	Botella de 75 cl	Botella de 75 cl	21%	3,04 €	305
8.7	Gaseosa	Botellas 1/2 L.	Botellas 1/2 L.	21%	0,34 €	694
8.8	Patxaran	Botella de 1 L	Botella de 1 L	21%	13,68 €	43
8.9	Sidra	Botella cristal 1L con apertura rosca o abrefácil	Caja de 12 botellas	21%	2,07 €	100
8.10	Vinagre blanco	Botella de 1 L	Botella de 1 L	10%	0,63 €	821
8.11	Vino blanco cocinar	Botella o brick 1 L	Caja 12 botellas o brick	21%	0,95 €	3.205
8.12	Vino de mesa tinto	Botella cristal 3/4L con apertura rosca o abrefácil	Caja de 12 botellas	21%	1,63 €	328
8.13	Vino oporto	Botella de 1 L	Botella de 1 L	21%	5,32 €	65
8.14	Vino Rioja tinto año	Botellas cristal 3/4L.	Caja de 12 botellas.	21%	2,45 €	186
8.15	Vino tinto cocinar	Botella o brick de 1 L	Botella o brick de 1 L	21%	0,95 €	720
8.16	Zumo de frutas sabores varios	Brick 1L	Pack de 12 bricks	21%	1,06 €	1.721
8.17	Zumo de frutas sabores varios	Brick 200ml	Pack de 12 bricks	21%	0,28 €	1.138
8.18	Zumo de frutas sin azúcar sabores varios	Brick 1L	Pack de 12 bricks	21%	0,92 €	37.212
8.19	Preparado de zumo de limón	Botella 70 cl.	Botella 70 cl.	21%	5,06 €	73

Lote 9: varios

Nº art.	Artículo	Unidad medida	Unidad de suministro	% IVA	Precio licitación (según unidad de medida)	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
9.1	Albahaca	1 unid. de 300 grs.	1 unid. de 300 grs.	10%	6,73 €	3
9.2	Canela molida	1 unid. de 700 grs.	1 unid. de 700 grs.	10%	11,13 €	3
9.3	Canela rama	1 unid. de 350 grs.	1 unid. de 350 grs.	10%	0,51 €	82
9.4	Colorante alimentario	1 unid. de 900 grs.	1 unid. de 900 grs.	10%	7,06 €	10
9.5	Eneldo	1 unid. de 280 grs.	1 unid. de 280 grs.	10%	6,89 €	1
9.6	Gelatina cola de pescado	Kg.	Kg.	10%	33,14 €	16
9.7	Gelatina fresa, naranja, limón	850 gr	850 grs.	10%	4,67 €	3.218
9.8	Gelatina sin azúcar	Kg.	Kg.	10%	6,95 €	321
9.9	Harina de trigo	Kg.	Paq 1 kg	4%	0,87 €	1.460
9.10	Harina fina de maíz espesante claro sin gluten (tipo Maicena express)	Kg.	Pack de 6 kg.	10%	12,61 €	19
9.11	Laurel hoja	1 unid. de 80 grs.	1 unid. de 80 grs.	10%	4,88 €	9
9.12	Levadura en polvo	caja de 4 sobres de 15 gr.	caja de 4 sobres de 15 gr.	10%	1,47 €	75
9.13	Nata cocinar	Litro	Brick 1 Litro	10%	3,25 €	989
9.14	Nata para montar y cocinar 35% materia grasa	Litro	Brick 1 Litro	10%	5,32 €	757
9.15	Nuez moscada	1 unid. de 900 grs.	1 unid. de 900 grs.	10%	25,09 €	2
9.16	Orégano	1 unid. de 130 grs	1 unid. de 130 grs	10%	5,98 €	6
9.17	Pan tostado	Paq. 100 un	Paq. 100 un	10%	2,88 €	2.102
9.18	Perejil	1 unid. de 130 grs	1 unid. de 130 grs	10%	5,16 €	53
9.19	Pimentón dulce	1 unid. de 900 grs.	1 unid. de 900 grs.	10%	8,47 €	67
9.20	Pimienta blanca molida	1 unid. de 900 grs.	1 unid. de 900 grs.	10%	18,69 €	9
9.21	Pimienta negra molida	1 unid. de 820 grs.	1 unid. de 820 grs.	10%	22,57 €	9
9.22	Quesitos porciones	16 porciones	16 porciones	10%	1,89 €	1.456
9.23	Quesitos porciones desnatado	16 porciones	16 porciones	10%	1,89 €	2.410
9.24	Queso graten rallado	Kg	Bolsa de 1 kg	10%	4,13 €	246
9.25	Romero hoja	1 unid. de 330 grs.	Bote de 330 grs.	10%	6,73 €	9
9.26	Sobres preparado de cuajada	Caja de 36 sobres de 24 grs.	Caja de 36 sobres	10%	31,02 €	5
9.27	Tomillo	1 unid. de 350 grs.	1 unid. de 350 grs.	10%	4,46 €	5

ANEXO II

RELACIÓN DE CENTROS I.F.B.S.

Residencia AJURIA .....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia TXAGORRITXU.....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia SALLURTEGI .....(Salvatierra, Álava)

Residencia SAN ANTON DE ARMURU ..... (Amurrio, Álava)

Residencia SAN ROQUE.....(Llodio-Laudio, Álava)

Residencia NUESTRA SRA DE LAS VIÑAS..... Oyón (Álava)

Piso Residencia GEROA .....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia BASOA .....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia PEDRO ASUA.....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia PORTAL DE CASTILLA .....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia ZALDIARAN.....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia ETXEBIDEA .....(Vitoria-Gasteiz)

RELACIÓN DE CENTROS INDESA 2010 S.L.

Taller COCINA..... .....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia LAKUA.....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia Zadorra ..... (Vitoria-Gasteiz)

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

	Calendario	Frecuencia	Horario de reparto	Lugar de colocación de suministros
Residencia Ajuria				
Residencia Txagorritxu				
Residencia Sallurtegi				
Residencia San Antón de Armuru				
Residencia San Roque				
Residencia Ntra. Sra. De las Viñas				
Piso residencia Geroa				
Piso residencia Basoa				
Piso residencia Pedro Asua				
Piso residencia Portal de Castilla				
Piso residencia Zaldiaran				
Residencia Etxebidea				
INDESA - Taller cocina				
INDESA - Residencia Lakua				
INDESA - Residencia Zadorra				