Expdte 35/25

ACUERDO MARCO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES PARA EL SUMINISTRO DE CARNE 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 carne 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 nº 1: Pollo, conejo y pavo
Lote nº 2: Carne de ternera y de cebón
Lote nº 3: Carne de cerdo
Lote nº 4: Carne de cordero

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 luga**r 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: pollo, conejo y pavo

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
1.1	Alas pollo	Kg.	10%	4,03 €	8
1.2	Albóndigas de pollo	Kg.	10%	6,54 €	48
1.3	Blanquetas de pollo	Kg.	10%	6,43 €	618
1.4	Brochetas de pollo	Kg.	10%	7,20 €	17
1.5	Conejo	Kg.	10%	7,71 €	7
1.6	Conejo Troceado	Kg.	10%	7,54 €	61
1.7	Contramuslo de pollo	Kg.	10%	4,54 €	2292
1.8	Chuleta pavo	Kg.	10%	7,71 €	36
1.9	Esqueleto de pollo	Kg.	10%	0,34 €	542
1.10	Estofado pavo	Kg.	10%	7,10 €	2881
1.11	Filetes muslo o contramuslo de pollo	Kg.	10%	6,93 €	701
1.12	Gallina limpia	Kg.	10%	3,77 €	2448
1.13	Hamburgesas de pollo	Kg.	10%	6,59 €	229
1.14	Jamoncito de pollo	Kg.	10%	3,10 €	523
1.15	Muslo de pollo	Kg.	10%	4,54 €	1164
1.16	Muslo de pollo troceado	Kg.	10%	4,54 €	4021
1.17	Muslo de pollo relleno	Kg.	10%	7,71 €	767
1.18	Pechuga de pavo fileteadas	Kg.	10%	7,71 €	71
1.19	Pechuga de pollo fileteadas	Kg.	10%	7,20 €	3049
1.20	Pechuga de pollo rellena	Kg.	10%	8,81 €	49
1.21	Picado de pollo	Kg.	10%	6,59 €	3970
1.22	Picado de pechuga de pollo	Kg.	10%	6,88 €	167
1.23	Pollo entero limpio	Kg.	10%	3,88 €	5
1.24	Pollo para guisar	Kg.	10%	3,88 €	106
1.25	Roti de pavo	Kg.	10%	6,93 €	165
1.26	Salchichas de pollo	Kg.	10%	6,59 €	1801
1.27	San Jacobos de pollo	Kg.	10%	7,71 €	10
1.28	Txitxikis de pollo	Kg.	10%	6,43 €	208

Requisitos Lote 1:

Toda la carne se entregará limpia y lista para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

Los artículos deben cumplir con las siguientes características:

- Muslo y contramuslo: deshuesado manualmente, sin espina dorsal, sin muñón, sin pieles colgando, ni roturas, de primera calidad, de o más o menos peso igualado, de pollo grande. Se

entregará limpio, repelado a mano, troceado o fileteado y listo para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

- Pechugas de pollo y de pavo fileteadas: deshuesadas manualmente, en filetes a mano y no a máquina. Posibilidad de sustituir el fileteado por picado.
- Salchicha: 100 % carne de ave.
- Hamburguesa: 100 % carne de ave, sin mezclas ni aditivos, sin proteína de soja o guisante.
- Pollo: de primera calidad, repelado a mano, sin roturas, manipulado manualmente. Se entregará limpio, y listo para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

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

- Estofado de pavo: de primera calidad, sin ternillas ni piel, magro de contra muslo de pavo en tamaño uniforme dados de 3x3 cm, para guisar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.
- Alas pollo: de primera calidad, repelado a mano, sin roturas. Se entregarán listas para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

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

- Txitxikis: 100% carne de ave sin piel, natural sin aditivos, adobada con pimentón, sal, ajo, aceite y orégano.
- Jamoncito de pollo: deshuesado manualmente, sin muñón, sin pieles colgando, sin grasa, ni roturas, ni hematomas, de primera calidad, de más o menos peso igualado, siempre de pollo grande. Se entregará limpio, repelado a mano y listo para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación.

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

- Picado de pollo: de primera calidad, de filete de muslo, sin ternillas ni piel.
- Conejo: troceado
- Albóndigas de pollo: sin proteína de soja o guisante

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

- Ausencia de olor desagradable.
- Con un color natural y textura firme.
- Ausencia de grasa.
- Repelado a mano y con ausencia de plumas.
- Ausencia de huesos rotos o astillados.
- Sin hematomas, ni coágulos
- Ausencia de líquido sanguinolento.

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

LOTE 2: carne de ternera y de cebón

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
2.1	Albóndigas de ternera	Kg.	10%	6,59 €	12
2.2	Carne de ternera para guisar troceada	Kg.	10%	6,93 €	14
2.3	Carne picada de ternera	Kg.	10%	6,93 €	823
2.4	Carne picada de ternera y cerdo	Kg.	10%	6,59 €	820
2.5	Carrillera de ternera	Kg.	10%	11,03 €	126
2.6	Carré de ternera sin hueso	Kg.	10%	10,97 €	2
2.7	Costilla de cebón (churrasco y falda)	Kg.	10%	5,99 €	1466
2.8	Filete de ternera 1ª -Tapa, babilla y rabadilla	Kg.	10%	9,92 €	68
2.9	Hamburguesa de ternera	Kg.	10%	6,75 €	113
2.10	Hígado de ternera	Kg.	10%	3,55 €	10
2.11	Huesos de ternera	Kg.	10%	0,55 €	1169
2.12	Lengua de ternera limpia	Kg.	10%	7,64 €	184
2.13	Lengua de ternera cocida	Kg.	10%	10,97 €	215
2.14	Pasados de ternera	Kg.	10%	7,20 €	3200
2.15	Rabo de ternera	Kg.	10%	9,31 €	11
2.16	Redondo de ternera	Kg.	10%	8,54 €	3
2.17	Salchichas de ternera	Kg.	10%	6,59 €	50
2.18	Solomillo de ternera	Kg.	10%	26,50 €	2
2.19	Solomillo falso de ternera	Kg.	10%	7,71 €	2
2.20	Zancarrón de ternera	Kg.	10%	7,20 €	990

Requisitos Lote 2:

Toda la carne de ternera se entregara limpia y lista para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.

Los artículos deben cumplir con las siguientes características:

- Albóndigas de ternera: sin proteína de soja o guisante
- Carrillera de ternera: carne limpia. Entera, completa y posibilidad de troceada
- Chuleta de palo: a partir de la 5ª costilla.
- Pasados: ternera limpia de grasa, sin ternillas, sin coágulos y picada muy fina.
- Hamburguesas, salchichas y carne picada con un máximo de grasa de un 17%. Sin proteína de soja o guisante
- Carne picada de ternera y cerdo 50% y 50% de cada tipo de carne, con un máximo de grasa de un 17%.
- Lengua de ternera limpia: sin grasa.
- Rabo: troceado por las ternillas
- Zancarrón. Entero o troceado.

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

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

- Ausencia de líquido sanguinolento.

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

LOTE 3: carne de cerdo

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
3.1	Cabezada deshuesada	kg	10%	6,09 €	957
3.2	Carrilleras de cerdo	kg	10%	9,92 €	394
3.3	Costilla fresca de cerdo	kg	10%	5,99 €	630
3.4	Chuletas de lomo de cerdo	kg	10%	6,43 €	3
3.5	Filete de cabezada de lomo de cerdo	kg	10%	6,54 €	44
3.6	Filete de jamón de cerdo	kg	10%	6,21 €	552
3.7	Filete lomo de cerdo adobado	kg	10%	6,59 €	467
3.8	Filete lomo de cerdo fresco	kg	10%	6,59 €	116
3.9	Lomo de cerdo adobado	kg	10%	6,43 €	2057
3.10	Lomo de cerdo fresco	kg	10%	6,43 €	1060
3.11	Manitas de cerdo partidas	kg	10%	3,77 €	459
3.12	Morcilla de arroz	kg	10%	3,83 €	1636
3.13	Patas de cerdo	kg	10%	3,77 €	18
3.14	Picado de cerdo	kg	10%	6,09 €	191
3.15	Ragout de cerdo	kg	10%	6,09 €	932
3.16	Rostrizo de cerdo	kg	10%	12,08 €	10
3.17	San Jacobo de lomo de cerdo	kg	10%	6,59 €	2
3.18	Solomillo de cerdo	kg	10%	8,76 €	130
3.19	Txitxikis de cerdo	kg	10%	6,59 €	20

Requisitos Lote 3:

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

Los artículos deben cumplir con las siguientes características:

- Carrilleras: limpias, sin hueso, pieza entera o troceada.
- Costilla fresca de cerdo: entera, troceada en cuadros, partida a lo largo, a lo ancho.
- Filete lomo de cerdo adobado: posibilidad de sustituir el fileteado por picado.
- Filete lomo de cerdo fresco: posibilidad de sustituir el fileteado por picado
- Patas de cerdo: limpias de pelos, partidas por la mitad a lo largo.
- Ragout de cerdo: porción libre de grasa, uniforme, dados de 3x3

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

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

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

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

LOTE 4: carne de cordero

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	% IVA	Precio licitación	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
4.1	Chuletas de cordero	kg	10%	14,30 €	19
4.2	Cordero guisado Pasto hasta 12 kg	kg	10%	8,81 €	187
4.3	Cordero lechal para asar hasta 6 kg	kg	10%	14,30 €	202
4.4	Pierna cordero lechal sin hueso	kg	10%	15,45 €	268
4.5	Pierna de cordero de pasto sin hueso	kg	10%	11,30 €	54

Requisitos Lote 4:

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

Los artículos deben cumplir con las siguientes características:

- Cordero guisado Pasto hasta 12 Kg: posibilidad de troceado.
- Cordero lechal para asar hasta 6 kg: posibilidad de troceado.
- Pierna cordero lechal sin hueso: troceada, deshuesada y sin grasa.
- Pierna de cordero de pasto sin hueso: troceada

Los artículos se deberán suministrar en las siguientes condiciones

- Ausencia de olor desagradable.
- Con un color natural y textura firme.
- Ausencia de grasa.
- Ausencia de huesos rotos o astillados, de restos de huesos, cartílagos, capas adiposas y sebos, pequeñas fracciones de masa muscular y adherencias.
- Sin hematomas, ni coágulos
- Ausencia de líquido sanguinolento.
- Sin piel.
- Sin pelo.

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

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				