PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN (X22014)

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de la contratación será el suministro de productos de alimentación para los Departamentos de la Diputación y los organismos autónomos Fundación Uliazpi y Kabia de acuerdo a las prescripciones técnicas indicadas en este pliego.

Para la licitación de esta contratación, en este pliego se indican las cantidades estimadas de consumo de los productos a contratar. Sin embargo, las cantidades indicadas se deben entender como orientativas de forma que los licitadores tengan una aproximación de los volúmenes a ofertar. Por tanto, no suponen compromiso de compra por lo que los suministros se demandarán en cada momento de acuerdo a las necesidades y las disponibilidades presupuestarias existentes.

2. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Tal como se indica en el PCAP, la contratación se licita bajo la modalidad de acuerdo marco, conforme a la cual se efectuará en dos fases.

En la primera fase o del acuerdo marco las empresas licitarán de acuerdo a este pliego y al pliego de cláusulas administrativas particulares, seleccionándose para cada lote la mejor oferta conforme a los criterios de adjudicación establecidos y finalizará con la adjudicación y formalización del acuerdo marco con las empresas seleccionadas, quedando en los acuerdos marco fijados todos los términos o condiciones.

En la segunda fase o de los contratos derivados cada Departamento de la Diputación y los organismos autónomos adjudicarán sus correspondientes contratos derivados con las empresas seleccionadas en la fase anterior. La formalización de estos contratos derivados se realizará sin ser necesaria una nueva licitación e inmediatamente después de formalizarse los acuerdos marco.

El acuerdo marco prevé una desviación de la demanda del 20% por mayores consumos respecto de los estimados.

DIVISIÓN POR LOTES

La contratación se divide en los siguientes lotes:

	DFG	KABIA	ULIAZPI	TOTAL
Lote 1	213.562	241.008	147.950	602.520
Lote 2	81.441	86.662	48.551	216.654
Lote 3	85.680	119.165	93.067	297.912
Lote 4	158.362	186.515	121.411	466.287
Lote 5	95.905	170.498	159.842	426.245
Lote 6	73.326	159.266	165.574	398.166
	708.276	963.113	736.394	2.407.783

Las empresas podrán presentar oferta a la totalidad de los lotes o a una parte de ellos. Tal como se explica en el apartado "Adjudicación por lotes", esta contratación se adjudicará por lotes separados o la oferta combinada o integradora, según qué opción sea globalmente más ventajosa.

3. NORMATIVA DE APLICACIÓN

Todos los productos objeto de licitación se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario, y por lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias, así como por las Normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones del mismo.

Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y acreditar el Número de Registro Sanitario (N.R.S.), excepto las empresas dedicadas a la producción de frutas y hortalizas destinadas a ser entregadas en estado fresco y los establecimientos de comercio minorista o detallista.

4. ETIQUETADO Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Respecto del etiquetado y presentación de los productos, todos los productos ofertados deberán cumplir rigurosamente la siguiente reglamentación:

- Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (B.O.E. número 202, de 24 de agosto), modificada por el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 43, de 19 de febrero), por el Real Decreto 134/2002, de 13 de diciembre (B.O.E. número 305, de 21 de diciembre), por el Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre (B.O.E. número 286, de 27 de noviembre), por el Real Decreto 1164/2005, de 30 de septiembre (B.O.E. número 235, de 1 de octubre), por el Real Decreto 226/2006, de 24 de febrero (B.O.E. número 48, de 25 de febrero), por el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio (B.O.E. número 184, de 31 de julio) y por el Real Decreto 890/2011, de 24 de junio (B.O.E. número 164, de 11 de julio).

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre (B.O.E. número 308, de 25 de diciembre), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio.

- Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 930/1992, de 17 de julio (B.O.E. número 187, de 5 de agosto), modificada por el Real Decreto 2180/2004, de 12 de noviembre (B.O.E. número 274, de 13 de noviembre) y por el Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre (B.O.E. número 269, de 7 de noviembre).

5.1 INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.

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

El etiquetado de los productos alimenticios objeto del presente contrato de suministros requerirá, obligatoriamente, en su caso, las siguientes indicaciones:

a) La denominación de venta del producto.
b) La lista de ingredientes.
c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
d) La cantidad neta, para productos envasados.
e) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
f) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
g) Identificación de la empresa.
h) El lote.
i) El lugar de origen o procedencia.

5.2 DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO.

La denominación de venta del producto será la prevista por las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables. En su defecto, estará constituida por el nombre consagrado por el uso o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

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

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

5.3 LISTA DE INGREDIENTES Y CANTIDADES DE CIERTOS INGREDIENTES.

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

La lista de ingredientes de los productos objetos del presente suministro irá precedida del título "ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

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

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso de la fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después, en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.
b) Los aditivos cuya presencia se deba al hecho que estaban contenidos entre los ingredientes, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.
c) Los coadyuvantes tecnológicos.

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

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

5.4 CANTIDAD NETA.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

a) En unidades de volumen para los productos líquidos.
b) En unidades de masa para los demás.

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

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

5.5 MARCADO DE FECHAS.

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima (fecha hasta la que mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas, completadas con la referencia a las condiciones de conservación a observar para asegurar dicha duración) o en su caso, la fecha de caducidad.

5.6 IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

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

5.7 INDICACION DEL LOTE.

Se entiende por lote un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas (este concepto de Lote es diferente al referido en el apartado 3 de este pliego).

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

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

b) Los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.
c) Se trate de envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados.

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

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

5.8 LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA.

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

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

5.9 OTRAS INFORMACIONES.

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

Productos sin envasar: los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, deberán indicar la denominación de venta, así como la categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.

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

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

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

5.10 LISTADO DE PRODUCTOS.

A fin de que los centros receptores de los alimentos dispongan de información para la compra diaria, la empresa adjudicataria pondrá a disposición y mantendrá actualizado un listado por lotes de los productos incluidos, en el que se indicará la siguiente información:

- Nombre del producto
- Nombre comercial
- Características principales
- Unidad de venta
- Lote de venta
- Precio de la unidad de venta sin IVA
- Precio de la unidad de venta con IVA

5.11 TRAZABILIDAD.

Con objeto de facilitar la trazabilidad de los alimentos, en los albaranes se deberá indicar para cada artículo el lote y la fecha de caducidad, aceptándose como alternativa la consulta de estos datos a través de página web. Las empresas podrán proponer otras opciones que mejoren la obtención de los datos de trazabilidad.

5. RECIPIENTES Y ENVASES.

Todos los productos alimenticios ofertados deberán cumplir la Norma General sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, aprobada por Real Decreto 888/1988, de 29 de julio (B.O.E. número 187, de 5 de agosto).

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

Las condiciones que deben cumplir los recipientes son las siguientes:

a) No ceder al alimento sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización.
b) No ceder al alimento productos provenientes de los recipientes, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.
c) Deberán estar fabricados de tal manera que impidan el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque mediante lengüetas u otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.
d) No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que los maneje.

e) Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener necesariamente sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.
f) El recipiente, antes de su llenado, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.
No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poli estireno expandido, ni aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización tras su uso.
En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.
No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes, ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños a su contenido.

6. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

El almacenamiento de los alimentos objeto del presente suministro se regirá por la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios, aprobada por Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo (B.O.E. número 90, de 15 de abril), modificada por el Real Decreto 1112/1991, de 12 de julio (B.O.E. número 170, de 17 de julio) y demás normativa complementaria.

A tales efectos, en el complejo de almacenamiento deberán estar totalmente separados los siguientes almacenes:

- El de productos alimenticios y/o alimentarios.
- El de productos no destinados a la alimentación.
- Los de cámaras de desinfección y/o desinsectación, o de tratamientos específicos, si no se está autorizado a hacerlo en el mismo almacén.

Asimismo, los almacenes serán de dimensiones suficientes para el uso a que se destinan, mantendrán las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios perjudiciales. Igualmente, deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar o de las corrientes de aire cuando les sean perjudiciales.

Las partidas de alimentos deberán estar almacenadas de manera que puedan ser identificables en cualquier momento. En el caso de productos envasados, las partidas de alimentos deberán estar almacenadas de manera que estén identificados en cualquier momento, y pueda conocerse cualquier característica exigida a los mismos.

Los productos que se almacenen en un mismo recinto deberán ser compatibles entre sí, tanto por su naturaleza como por su envasado, por lo que todo artículo susceptible de transmitir olores o contaminación se mantendrá aislado de aquellos otros que, por su naturaleza, puedan absorberlos.

7. TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El transporte de los alimentos objeto del presente suministro, será realizado según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), el Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes (BOE 21.10.2005), y el Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en 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, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. nº 65, de 16 de marzo).

8. CONTROLES A ESTABLECER POR LA DIPUTACIÓN

La Diputación podrá efectuar la inspección de los locales que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario y demás normativa aplicable.

La Diputación podrá inspeccionar las condiciones de transporte de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se procede al transporte de los mismos.

La Diputación podrá establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, recabará por parte de la persona responsable 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.

La Diputación comprobará al recibir el suministro:

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

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

9. NORMATIVA COMPLEMENTARIA.

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

- Decreto 2257/1972, de 21 de julio (B.O.E. número 205, de 26 de agosto), por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior.
- Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre (B.O.E. número 300, de 15 de diciembre), por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior.
- Real Decreto 31/2009, de 16 de enero (B.O.E. número 21, de 24 de enero), por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional.
- Reglamento (CE) nº 1221/2008, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2008, que modifica, en lo que atañe a las normas de comercialización, el Reglamento (CE) nº 1580/2007, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) nº 2200/96, (CE) nº 2201/96 y (CE) nº 1182/2007, del Consejo, en el sector de las frutas y hortalizas.
- Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Aditivos Alimentarios, aprobada por Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre (B.O.E. de 28 de noviembre), modificada por Real Decreto 1339/1988, de 28 de octubre (B.O.E. de 10 de noviembre) y por Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio (B.O.E. de 17 de julio).
- Normas de identidad y pureza de colorantes, aprobadas por Real Decreto 2107/1996, de 20 de septiembre (B.O.E. de 16 de octubre), modificadas por Real Decreto 1373/2000, de 19 de julio (B.O.E. de 20 de julio).
- Lista positiva de colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobada por Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre (B.O.E. de 22 de enero de 1996), modificada por Real Decreto 485/2001, de 4 de mayo (B.O.E. de 22 de mayo).
- Normas de identidad y pureza de edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, aprobadas por R.D. 299/2009, de 6 de marzo (B.O.E. de 20 de marzo).
- Lista positiva de edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobada por Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre (B.O.E. de 12 de enero de 1996), modificada por Real Decreto 2027/1997, de 26 de diciembre (B.O.E. de 17 de enero de 1998) y por Real Decreto 2197/2004, de 25 de noviembre (B.O.E. de 3 de diciembre).
- Normas de identidad y pureza de aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, aprobadas por Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre de 1997 (B.O.E. de 1 de enero de 1998), modificadas por R.D. 1802/1999, de 26 de noviembre (B.O.E. de 30 de noviembre).
- Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobada por Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero (B.O.E. de 20 de febrero), modificada por Real

Decreto 257/2004, de 13 de febrero (B.O.E. de 14 de febrero), por Real Decreto 2196/2004, de 25 de noviembre (B.O.E. de 3 de diciembre) y por Real Decreto 698/2007, de 1 de junio (B.O.E. de 14 de junio).

- Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre (B.O.E. de 22 de noviembre), modificada por Real Decreto 1320/1992, de 30 de octubre (B.O.E. de 20 de noviembre) y por Real Decreto 4/2004, de 9 de enero (B.O.E. de 16 de enero).

10. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en su reglamentación técnico-sanitaria y en su Norma de Calidad, en su caso.

El envase de distribución deberá ser de materiales que no alteren las características organolépticas de los productos, no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos. El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar y que permita la evacuación de agua, cuando se trate de productos que se conserven en hielo.

El almacenamiento y transporte se realizará a la temperatura establecida en la Norma Técnica Sanitaria y en las condiciones previstas en la misma.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones anteriores.

En el embalaje deberá figurar: marca comercial (si existiese), razón social, dirección y número de registro sanitario del matadero (para carnes), número de piezas que contiene, categoría, calidad y peso.

En la relación de productos a ofertar se indica el formato de cada uno, por ejemplo, lata de 500 gr. Estas cantidades deben entenderse como aproximadas, por lo que no es imprescindible que el formato ofertado coincida exactamente con el indicado, pero no se admitirán formatos con una diferencia de +-25% del prescrito. Aquellas ofertas que presenten productos con formatos fuera de estos límites serán excluidas del lote correspondiente. En el sobre 2 de la oferta se indicará la relación de productos ofertados y para cada uno se indicará su formato.

En la relación de productos se indica para algunos de ellos una marca comercial. Esta indicación no debe entenderse como un requisito, sino que sólo se indica a efectos de definir una calidad de referencia pudiendo por tanto las empresas ofertar marcas diferentes de calidades similares.

11.1 LOTE 1: ALIMENTACIÓN DIVERSA, ACEITE, EMBUTIDOS, HUEVOS PAN Y BOLLERÍA

ARROZ Y LEGUMBRES SECAS

El producto arroz redondo cumplirá las especificaciones contenidas en la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior, aprobada por Orden de 12 de noviembre de 1980 (B.O.E. número 278, de 19 de noviembre), modificada por Orden de 18 de abril de 1984 (B.O.E. número 100, de 26 de abril).

El arroz ofertado deberá ser el denominado de grano corto o redondo, y de la Categoría Primera, de acuerdo con las características contenidas en la Norma de Calidad mencionada.

El resto de productos deberán cumplir las especificaciones contenidas en la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior, aprobada por Orden de 16 de noviembre de 1983 (B.O.E. número 275, de 17 de noviembre).

Las legumbres secas ofertadas deberán estar enteras, sanas limpias (exentas de trazas visibles de residuos) y exentas de olores y/o sabores extraños, y de la Categoría "Extra", es decir, deberán estar exentas de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general ni a la calidad.

PASTAS ALIMENTICIAS

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias, aprobada por Real Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre (B.O.E. número 220, de 13 de septiembre), modificada por Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio (B.O.E. nº 180, de 28 de julio), por Real Decreto 2811/1983, de 13 de octubre (B.O.E. nº 270, de 11 de noviembre), por Real Decreto 1093/1987, de 19 de junio (B.O.E. número 215, de 8 de septiembre) y por Real Decreto 1534/1991, de 18 de octubre (B.O.E. número 260, de 30 de octubre).

A tales efectos, con el nombre de pastas alimenticias se designan los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada, elaborada con sémolas, semolinas o harina, procedente de trigo duro, de trigo semiduro, o de trigo blando o sus mezclas, y agua potable. Las pastas alimenticias ofertadas deberán pertenecer a la calidad superior, tal y como está definida en la mencionada Reglamentación Técnico-Sanitaria.

CEREALES EN COPOS

El producto cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de cereales en copos o expandidos, aprobada por Real Decreto 1094/1987, de 26 de junio de 1987 (B.O.E. número 215, de 8 de septiembre), y modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se entiende por cereales en copos o expandidos los productos alimenticios elaborados a base de granos de cereales sanos, limpios y de buena calidad, enteros, o sus

partes, o molidos, preparados mediante las técnicas indicadas en la Reglamentación mencionada, aptos para ser consumidos directamente, o previa cocción.

CONSERVAS VEGETALES

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en las normas de calidad para las conservas vegetales, aprobadas por Orden de 21 de noviembre de 1984 (B.O.E. número 287, de 30 de noviembre; nº 288, de 1 de diciembre; y nº 289, de 2 de diciembre), modificadas por Orden de 11 de febrero de 1987 (B.O.E. número 44, de 20 de febrero).

A tales efectos, además de la norma técnica general, común a todos los productos incluidos dentro de estos 4 grupos, cada uno de dichos productos cumplirá las especificaciones concretas referidas a los mismos, establecidas en los diferentes anejos de la citada Orden.

CONSERVAS ANIMALES: PESCADOS

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto (B.O.E. número 201, de 22 de agosto), en todo aquello que no haya sido derogado por modificaciones legislativas posteriores.

A tales efectos, se entiende por productos de la pesca en conserva los que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han introducido en envases cerrados herméticamente y han sido tratados por procedimientos físicos apropiados, de tal forma que se asegure su conservación como producto no perecedero.

CONSERVAS ANIMALES: PESCADOS AHUMADOS

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto (B.O.E. número 201, de 22 de agosto), en todo aquello que no haya sido derogado por modificaciones legislativas posteriores.

A tales efectos, se entiende por productos de la pesca ahumados aquellos que, previamente salados o no, son sometidos a la acción del humo de madera o de otros procedimientos autorizados. Los factores de calidad que deben cumplir estos productos son: consistencia firme al tacto y textura normal; olor, sabor y color propios del producto; no perderán líquido d constitución al presionarlos.

CAFÉS E INFUSIONES

Los productos denominados café grano, café molido, café soluble, descafeinado sobres cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café, aprobada por Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre (B.O.E. nº 252, de 20 de octubre), modificada por Real Decreto 1372/1997, de

29 de agosto (B.O.E. nº 215, de 8 de septiembre) y por Real Decreto 943/2001, de 3 de agosto (B.O.E. nº 186, de 4 de agosto).

A tales efectos, la materia prima de dichos productos es el café en grano, verde o crudo, que deberá estar desprovisto de tegumentos exteriores, sin haber sido sometido a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento, procederá del beneficiado normal de frutos frutos sanos y maduros, sin que los defectos den mal sabor o aroma a la infusión (que serán los propios de la variedad y zona de producción), y su contenido en cafeína será el propio de la variedad botánica a la que pertenezca.

El producto denominado té infusión cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, circulación y comercio de Té y derivados, aprobada por Real Decreto 1354/1983, de 27 de abril (B.O.E. número 126, de 27 de mayo), y modificada por Real Decreto 1256/1999, 16 de julio (B.O.E. número 176, de 24 de julio).

A tales efectos, se denominará té a las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del género botánico "Thea", en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y que posean el aroma y gusto característicos de su variedad y zona de producción.

Los productos denominados manzanilla infusión, poleo menta infusión y tila infusión cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especias vegetales para infusiones de uso en alimentación, aprobada por Real Decreto 3176/1983, de 16 de noviembre (B.O.E. nº 310, de 28 de diciembre).

A tales efectos, se definen como especies vegetales para infusiones de uso en alimentación a aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, características de la especie a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica, y se define como infusión al producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Los productos denominados sal fina y sal gorda cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril (B.O.E. número 130, de 1 de junio), modificada por Real Decreto 1095/1987, de 10 de julio (B.O.E. número 215, de 8 de septiembre) y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se define como sal el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico, en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios, y que se conoce con el nombre de "sal comestible" o simplemente "sal".

Los productos denominados vinagre, vinagre de estragón, vinagre de manzana y vinagre de módena cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico- Sanitaria para

la elaboración y comercialización de los vinagres, aprobada por Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre (B.O.E. número 293, de 8 de diciembre).

A tales efectos, se define como vinagre el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas.

Los productos denominados ketchup y mostaza cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, aprobada por Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo (B.O.E. número 112, de 10 de mayo), modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se define como ketchup, al producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias y con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

Se define a la mostaza como el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza) sazonado con vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado.

El producto denominado mayonesa cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, aprobada por Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo (B.O.E. número 112, de 10 de mayo), modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

En cuanto a la preparación y conservación, el producto denominado mayonesa se regirá por lo dispuesto en el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto (B.O.E. número 185, de 3 de agosto), por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

A todos los efectos, se define como mayonesa (o mahonesa) a los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de la mencionada Reglamentación Técnico-Sanitaria, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

El resto de productos incluidos en este grupo, que incluye los siguientes productos: azafrán molido, canela molida, laurel, nuez moscada molida, orégano molido, pimentón dulce, pimentón picante, pimienta blanca molida, pimienta negra molida, romero, tabasco y tomillo, cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, aprobada por Real Decreto 2242/1984, de 26

de septiembre (B.O.E. número 306, de 22 de diciembre), modificada por Real Decreto 40/2010, de 15 de enero (B.O.E. número 21, de 25 de enero) y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se designan con el nombre de especia o condimento aromático, a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

AZÚCARES Y DERIVADOS

Los productos denominados azúcar y endulzante cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre determinados azúcares destinados al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto (B.O.E. número 184, de 2 de agosto), modificada por Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre (B.O.E. número 244, de 9 de octubre).

A tales efectos, con el nombre específico de azúcar se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (Beta vulgaris, L. y var. rapa) o de la caña de azúcar (Saccharum officinarum, L.).

El producto denominado mermelada cumplirá las especificaciones contenidas en la norma de calidad para configuras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, aprobada por Real Decreto 863/2003, de 4 de julio (B.O.E. nº 130, de 31 de mayo).

A tales efectos, se define a la mermelada como el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

El producto denominado miel cumplirá las especificaciones contenidas en norma de calidad relativa a la miel, aprobada por Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto (B.O.E. número 186, de 5 de agosto).

A tales efectos, se designa a la miel como la sustancia natural dulce producida por la abeja Apis mellifera a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

CALDOS Y PLATOS PRECOCINADOS

Los productos denominados caldo carne pastilla, caldo pescado pastilla y caldo pollo y endulzante cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico- Sanitaria sobre la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas, aprobada por Real Decreto 2452/1988, de 17 de noviembre (B.O.E. número 281, de 24 de noviembre), modificada

por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

Los productos denominados canelones precocinados, espinacas precocinadas y puré de patata cumplirán las especificaciones contenidas en las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, aprobada por Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre (B.O.E. número 11, de 12 de enero de 2001), modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero), y por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero (B.O.E. nº 57, de 8 de marzo), sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

DERIVADOS DE CACAO Y DE HARINAS

Los productos denominados cacao y chocolatinas cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, aprobada por Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto (B.O.E. número 186, de 5 de agosto), así como por lo dispuesto en el Título VI del Real Decreto 822/1990, de 22 de junio (B.O.E. número 154, de 28 de junio), que mantiene su vigencia.

A tales efectos, se denomina como cacao en polvo, o cacao, al producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contengan un 20 %, como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca y, como máximo, un 9 % de agua.

El resto de productos incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de galletas, aprobada por Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril (B.O.E. número 133, de 4 de junio), modificada por Real Decreto 2812/1983, de 13 de octubre (B.O.E. número 270, de 11 de noviembre) y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se entiende por galletas, los productos alimenticios elaborados, fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento término, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

ACEITUNAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO

Los productos denominados aceitunas deshuesadas, aceitunas con hueso y aceitunas rellenas cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa, aprobada por Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre (B.O.E. nº 279, de 21 de noviembre).

A tales efectos, se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas del olivo cultivado (Olea europea sativa Hoffg, Kink), sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación.

- Aceitunas de mesa con hueso o enteras son las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso.
- Aceitunas de mesa deshuesadas son aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.
- Aceitunas de mesa rellenas son aceitunas deshuesadas, rellenadas con uno o más productos adecuados (pimiento, almendras, anchoa, etc.).

El resto de productos incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, aprobada por Real Decreto 126/1989, de 3 de febrero (B.O.E. nº 33, de 28 de febrero), modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se denomina patatas fritas al producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicios de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva u otros aceites y grasas vegetales comestibles.

Se denomina productos de aperitivo a aquellos preparados de utilización básicamente fruitiva como aperitivos y que se obtienen por la aplicación a las materias primas reguladas en la Reglamentación mencionada de operaciones de secado, tostación, extrusión, fritura, troquelado o procedimientos similares.

ACEITES VEGETALES COMESTIBLES

Los productos incluidos en el presente contrato de suministros cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico Sanitaria de aceites vegetales comestibles, aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero (B.O.E. nº 44, de 21 de febrero), modificada por Real Decreto 2813/1983, de 13 de octubre (B.O.E. nº 270, de 11 de noviembre), por Real Decreto 259/1985, de 20 de febrero (B.O.E. nº 56, de 6 de marzo), por Real Decreto 1043/1987, de 24 de julio (B.O.E. nº 207, de 29 de agosto), por Real Decreto 475/1988, de 13 de mayo (B.O.E. nº 121, de 20 de mayo), por Real Decreto 494/1990, de 16 de marzo (B.O.E. nº 98, de 24 de abril), por Real Decreto 98/1992, de 7 de febrero (B.O.E. nº 38, de 13 de febrero), por Real Decreto 538/1993, de 12 de abril (B.O.E. nº 107, de 5 de mayo), por Real Decreto 1909/1995, de 24 de noviembre (B.O.E. nº 20, de 23 de enero de 1996) y por Real Decreto 1909/1995, de 13 de abril (B.O.E. nº 20, de 23 de enero).

A tales efectos se entiende por aceite de oliva virgen el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Para la obtención de aceite de oliva virgen, estarán permitidas las siguientes prácticas:

a) Lavado y molturación de la aceituna.

b) Batido y calentamiento de la masa sin sobrepasar los 30º C en el sistema de presión y los 65º C en el sistema de centrifugación.

c) Presión o centrifugación.

d) Clarificación por un proceso mecánico de sedimentación, centrifugación o filtración.

Se entiende por aceite de oliva refinado el aceite de oliva obtenido del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinado que no provoquen modificaciones de la estructura glicerídica inicial.

Se entiende por aceite refinado de girasol dentro de los aceites de semillas oleaginosas, que son los obtenidos de las semillas oleaginosas expresamente autorizadas de acuerdo con las normas establecidas en la Reglamentación Técnico Sanitaria mencionada, el aceite procedente de las semillas de girasol (Hellanthus annuus, L.).

Para la refinación del aceite de oliva y del aceite de girasol estáran permitidas las siguientes prácticas:

a) La clarificación por un proceso mecánico: sedimentación, centrifugación o filatración.

b) Desmucilaginación por los anteriores métodos o mediante el empleo de productos debidamente autorizados.

c) La desacidificación del aceite por neutralización con lejías acuosas alcalinas o por procedimientos físicos que no provoquen modificación de la estructura glicerídica inicial.

d) La decoloración con tierras decolorantes o con otros productos debidamente autorizados.

e) La desodorización por tratamientos en corriente de vapor de agua.

f) La winteración o desmarganirización, por enfriamento a bajas temperaturas y separación subsiguiente.

Los envases de distribución estarán debidamente cerrados y precintados y en los mismos deberán figurar los datos exigidos por la legislación vigente. Asimismo, deberán ser de materiales que no alteren las características organolépticas de los productos, no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones señaladas en el presente pliego.

EMBUTIDOS.

Deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Chistorra: formato en rastra calibre 22/24, aproximadamente, en bolsa al vacío en atmósfera controlada, de 3-4 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Choricillo fresco: formato en atado de 8 a 10 centímetros, calibre 34-36, aproximadamente, en atmósfera controlada, en bolsa de 3-4 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Chorizo Pamplona: formato al vacío de 1 ó 2 piezas. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Chorizo para cocer: formato en rastra o sarta al vacío, calibre 34-36 en atmósfera controlada, en bolsa de 3-4 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Jamón cocido extra: formato guitarra o mandolina, caja de una pieza. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Jamón serrano: jamón de cerdo de capa blanca, con una curación mínima de 12 meses, limpio, deshuesado y envasado al vacío.
- Morcilla de arroz: formato en unidad de 15 centímetros aproximadamente, calibre 40/45, en bolsas de 3-4 kilos al vacío en atmósfera controlada. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Panceta adobada: formato de envasada al vacío. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Paté finas hierbas: formato tarrina entre 1,5 y 3 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Paté pimienta negra: formato tarrina entre 1,5 y 3 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Salchicha fresca: su composición será de 70 % de carne de ternera y de 30 % de carne de cero. Sabor tradicional, calibre 22/24 aproximadamente. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Salchichón extra: formato al vacío de 1 ó 2 piezas. Se adjuntará ficha técnica y analítica.

HUEVOS

Cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, y elaboración, conservación y venta de ovoproductos, aprobada por Real Decreto 408/1975, de 7 de marzo (B.O.E. número 61, de 12 de marzo), así como las establecidas en el Real Decreto 1348/1992, de 6 de noviembre (B.O.E. número 292, de 5 de diciembre), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos.

También será de aplicación, en su caso, lo dispuesto en el Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero (B.O.E. número 56, de 5 de marzo), por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.

A tales efectos, con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallina, y se consideran huevos frescos los que se presentan en su estado natural, sin haber sido limpiados por ningún procedimiento, ni haber sufrido tratamientos de conservación o refrigeración.

Los huevos frescos objeto del presente suministro deberán cumplir las siguientes características:

1. Cáscara limpia, íntegra, sin rugosidades, sin deformaciones y homogénea. Ausencia de olores y sabores extraños.

2. Observados al ovoscopio presentarán:
   a) Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños.
   b) Cámara de aire inmóvil, no excediendo su altura de seis milímetros.
   c) Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno definido y exenta de cuerpos extraños.
   d) Germen de desarrollo imperceptible.

3. Deberán ser de la Categoría A, clase 3, y peso de 63 a 73 gramos por unidad (L).

4. El embalaje o caja en las que se suministren los huevos se fabricará con materiales autorizados y será recuperable o no, según su naturaleza. En todo caso, el embalaje estará limpio, seco, sin desperfectos y exento de olores y de cualquier otro producto que pueda afectar el sabor de los huevos. Las cajas nunca contendrán viruta o material de relleno.

5. Cada caja estará rotulada o llevará una etiqueta en la que figuren al menos, de forma perfectamente visible y legible, los siguientes datos:
   a) Fecha de puesta y fecha de caducidad.
   b) Clase y categoría de los huevos, con expresión del peso en gramos.
   c) Número de unidades que contiene.
   d) Marca o nombre o razón social y domicilio
   e) Envasadora y su domicilio

HARINAS.

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano, aprobada por Real Decreto 1286/1984, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), modificada por Real Decreto 1166/1990, de 21 de septiembre (B.O.E. número 231, de 26 de septiembre).

A tales efectos, deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo; y por harina de fuerza, la harina de extracción T-45 y T-55, exclusivamente, procedentes de trigos especiales, con contenido mínimo en proteínas del 11% y valor de características alveográfica W mínimo 200, admitiéndose una tolerancia en defecto del 10%.

PAN Y PANES ESPECIALES.

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, aprobada por Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo (B.O.E. número 146, de 19 de junio), y las modificaciones posteriores realizadas sobre la misma.

A tales efectos, deberá entenderse por pan, sin otro calificativo, el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria, como el saccharomyces cerevisiae; por pan de molde, aquél que tiene una ligera corteza blanda y que, para su cocción, ha sido introducido en molde; y por pan rallado, el producto resultante de la trituración industrial del pan, estando prohibido fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo.

BOLLERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, aprobada por Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo (B.O.E. número 244, de 12 de octubre), modificada por Real Decreto 1355/1983, de 27 de abril (B.O.E. número 126, de 27 de mayo) y por Real Decreto 1909/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. número 259, de 29 de octubre) y el Real Decreto 496/2010, de 30 de abril (B.O.E. número 118, de 14 de mayo).

A tales efectos, se considerarán productos de bollería aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas comestibles fermentada, cocida o frita, a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos canarios y/o aditivos autorizados.

Productos de pastelería y repostería son aquellos productos elaborados, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias.

11.2 LOTE 2: LACTEOS

La normativa propia aplicable a los diferentes productos incluidos en el lote 2 del presente contrato de suministro (productos lácteos), será la siguiente:

a) La leche cumplirá las especificaciones contenidas en el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero (B.O.E. número 43, de 19 de febrero de 2004), por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, así como en el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre (B.O.E. número 15, de 17 de enero de 2008) por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplirlos operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004.

   A tales efectos, deberá entenderse por leche entera la leche cruda producida por una o varias vacas que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40º C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

   Y por leche desnatada, la leche higienizada o conservada, privada parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales.

Tanto la leche entera como la leche desnatada serán necesariamente de vaca, y pasteurizadas.

El contenido en grasas, proteínas y lactosas, así como la acidez, serán las indicadas en la legislación vigente para cada una de las dos variedades señaladas.

El suministro se realizará en envases de brik de un litro, y deberán cumplir con las normas de etiquetado y envasado determinadas legalmente.

b) La mantequilla cumplirá las especificaciones previstas en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007 (D.O.U.E. L 299/1, de 16 de noviembre), por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas(Reglamento único para las OCM), una vez que mediante el Real Decreto 200/2009, de23 de febrero (B.O.E. número 55, de 3 de marzo) ha sido derogada la Orden de 7 de enero de 1975 (B.O.E. número 55, de 5 de marzo), por la que se aprobó la Norma de Calidad para la mantequilla destinada al mercado nacional.

A tales efectos, se entenderá por mantequilla el producto derivado de la leche, con un contenido de materia grasa láctea igual o superior al 80% e inferior al 90por cien, y contenidos máximos de agua del 16% y de materia láctea seca no grasa del 2%.

c) La margarina cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos, aprobada por Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril (B.O.E. número 130, de 1 de junio), modificada por Real Decreto 3141/1982, de 12 de noviembre, por Real Decreto 472/1990, de 6 de abril, por Real Decreto 1356/1991, de 13 de septiembre y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero.

A los efectos mencionados, deberá entenderse por margarina el alimento extensible en forma de emulsión líquida o plástica, usualmente del tipo agua-aceite, obtenido principalmente a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan fundamentalmente de la leche.

La margarina que se oferte será necesariamente de origen vegetal, y no será admitida aquellas cuyo origen sea el coco, la palma o el palmaste, ni las que sean fabricadas a partir de granas hidrogenadas.

d) La nata líquida cumplirá las especificaciones contenidas en las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior, aprobadas por Orden de 12 de julio de 1983 (B.O.E. número 172, de 20 de julio), modificada por Orden de 5 de octubre de 2001 (B.O.E. número 245, de 12 de octubre).

A tales efectos, se entiende por nata o nata de vaca el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche de vaca, que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua, que contiene un mínimo de materia grasa del 30% y menos del 50% respecto de la masa del producto final.

e) Los quesos deberán cumplir, con carácter general, las especificaciones contenidas en las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, aprobadas por Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre (B.O.E. número 239, de 6 de octubre).

A tales efectos, se entiende por queso el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

Así mismo, se entiende por queso fresco el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

El queso Manchego cumplirá las especificaciones previstas en la Orden de 23de noviembre de 1995 (B.O.E. número 295, de 11 de diciembre), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso Manchego" y de su Consejo Regulador, así como las contenidas en la Orden APA/3273/2007, de 25 de octubre, por la que se publica el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida.

f) Los yogures incluidos dentro del presente contrato de suministro deberán cumplir las especificaciones contenidas en la norma de calidad para el yogur o yoghourt, aprobadas por Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero (B.O.E. número 42, de 18 de febrero).

A tales efectos, se entiende por «yogur» o «yoghourt» el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de «Lactobacillusbulgaricus» y «Streptococcus thermophilus» a partir de leche pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche total o parcialmente desnatada pasterizada, lecheconcentrada pasterizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasterizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

De modo análogo, se entiende por yogur de aromas el yogur definido en el párrafo anterior, al que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

11.3 LOTE 3: CONGELADOS

11.3.1 PRODUCTOS CONGELADOS

VERDURAS CONGELADAS

Serán de calidad extra o primera según las normas de calidad de cada una de las variedades y especies, y habrán sido recolectadas y ultracongeladas en el momento óptimo de madurez.

Podrán ir envasadas de forma individual o mezcladas para la preparación de distintos tipos de menús según las necesidades de los centros o las practicas comerciales.

En el caso de mezcla de distintas especies de verduras deberá indicarse en el etiquetado la proporción de cada una de ellas presente en el envase.

PESCADOS CONGELADOS

Se incluyen en este lote además de los pescados congelados los moluscos y crustáceos que se consumen habitualmente en los centros.

Podrán ser animales enteros eviscerados y descabezados, fileteados, etc.

Todos estos productos se ajustaran en todo especialmente en las condiciones de frescura y las medidas a las normas marcadas por la legislación.

PLATOS PREPARADOS O ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS CONGELADOS

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras la descongelación o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS

Todos estos productos se ajustarán a lo establecido en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas A los efectos del presente pliego se entenderá por "alimentos ultracongelados" los productos alimenticios:

- Que hayan sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado "congelación rápida", o "ultracongelación", que permita rebasar tan rápidamente como sea necesario, en función de la naturaleza del producto, la zona de máxima cristalización.
- Que la temperatura de productos en todas partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18º C.
- Que sean comercializados de modo que indiquen que poseen esta característica.

Las materias primas utilizadas para la elaboración de alimentos ultracongelados deberán ser de calidad sanitaria y comercial adecuadas y presentar, en su caso, el grado necesario de madurez y frescura.

El proceso de preparación de los productos y la congelación rápida deberá efectuarse lo antes posible con ayuda de un equipo técnico adecuado para reducir al mínimo las modificaciones químicas, bioquímicas y microbiológicas, así como las físicas no deseadas.

Se autorizan exclusivamente como sustancias congelantes en contacto directo con los alimentos ultracongelados, las siguientes

- El aire.

- El nitrógeno.
- El anhídrido carbónico.

Estas sustancias deberán ser inertes para no ceder componentes a los alimentos en una cantidad que pueda suponer un riesgo para la salud humana, originar una modificación inaceptable de la composición de los mismos o alterar sus caracteres organolépticos.

Se determinará, en la medida en que sea necesario, los criterios de pureza de estos fluidos congelantes.

La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18º C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de +3º C como máximo durante breves períodos de tiempo.

No obstante, en la distribución local se admitirán tolerancias de temperatura en el producto, siempre conforme a las correctas prácticas de conservación y distribución.

Dichas tolerancias no superarán los 3º C.

PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.

Los locales donde se preparan los productos que van a ser sometidos a un proceso de ultracongelación, así como los locales de almacenamiento y los medios de transporte, deberán ajustarse en todo momento a las normas reguladoras que les sean de aplicación.

Tanto los locales de almacenamiento como los medios de transporte deberán disponer durante su utilización de instrumentos de registro adecuados para controlar, de modo automático y a intervalos regulares y frecuentes, la temperatura del aire a que están sometidos los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Los documentos en los que figuren los citados controles de las temperaturas deberán ser fechados y conservados por las empresas responsables de los medios de transporte y de los locales de depósito y almacenamiento durante un año, como mínimo, contando a partir de la fecha de finalización del transporte o de la de salida de los productos de los locales de depósito y almacenamiento.

Los equipos utilizados para la congelación rápida y el almacenamiento, serán los adecuados para dar cumplimiento a lo dictado en la Norma General.

Además, deberán cumplir las condiciones técnicas establecidas en el Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, que aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

En cuanto a las condiciones del transporte, los productos alimenticios congelados deberán ser transportados en vehículos refrigerantes con una fuente de frío o vehículos frigoríficos provistos de un dispositivo de producción de frío que permite para una temperatura exterior media de +30º C, bajar la temperatura en el interior de la caja vacía hasta una temperatura igual o inferior a -20º C.

de acuerdo con las condiciones técnicas establecidas en el Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios a temperatura regulada y el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, que establece 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.

11.3.2 HELADOS Y MEZCLAS PREPARADAS PARA CONGELAR

DEFINICIONES:

A los efectos de este pliego se definen los **"helados"** de forma genérica como preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semi-sólido o pastoso, por una congelación simultanea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor.

Así mismo se definen las **"mezclas envasadas para congelar"** como aquellos productos preparados, debidamente envasados, que en forma liquida o en polvo se destinen a la elaboración de helados, y cuya composición cuanti-cualitativa, una vez reconstituidos con agua potable o leche esterilizada, se ajuste a alguno de los tipos de helados.

Los helados, postres y tartas heladas se ajustarán a lo establecido en el real decreto 618/1998, de 17 de abril por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

Clasificación de helados:

a) Helado crema: Son aquellos que en su composición llevan al menos un 8% de materia grasa y un 2,5% de proteínas de origen lácteo.

b) Helado de leche: Son aquellos que en su composición contiene como mínimo un 2,5% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y un 6% de extracto seco magro lácteo.

c) Helado de leche desnatada: Contendrá un máximo de 0,30% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y 6% de extracto seco magro lácteo.

d) Helado: Contendrá en masa como mínimo un 5% de materia grasa alimenticia y en el las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.

e) Helado de agua: Deberá contener como mínimo un 12 % de extracto seco total.

f) Sorbete: Deberá contener al menos un 15% de frutas y un 20% de extracto seco total.

g) Postre de helado: Es toda presentación de los helados, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se someten a un proceso de elaboración y decoración con productos alimenticios aptos para el consumo humano.

PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Las mezclas para helados serán sometidas al tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo, que garantice la destrucción de cualquier tipo de microorganismo patógeno y se conservarán hasta su congelación, a temperaturas inferiores a 6º C, siendo el tiempo de conservación antes de su congelación de 72 horas como máximo.

Los helados se almacenaran y conservaran a una temperatura igual o inferior a -18º C en el centro del producto.

Los granizados a una temperatura igual o inferior a 0º C en el centro del producto.

Las temperaturas de almacenamiento serán registradas según la legislación vigente, y la velocidad de congelación permitirá que los productos alcancen la temperatura requerida lo más rápidamente posible.

En cuanto al transporte, los helados se mantendrán a una temperatura igual o inferior a -18º C, con una tolerancia máxima de 4º C.

Los granizados se mantendrán a una temperatura igual o inferior a 0º C.

Los helados podrán ser almacenados y transportados junto con otros productos alimenticios congelados, siempre que estén envasados, de tal forma que no perjudique a la calidad de los mismos y que no transmitan olores ni sabores extraños.

La preparación, almacenamiento, y transporte de los helados y mezclas preparadas para congelar, se hará de acuerdo a las normas reguladoras.

11.4 LOTE 4: CARNES Y AVES.

Todos los productos serán de primera calidad, sin golpes, ni roturas, ni hematomas. Los productos se entregarán limpios, repelados a mano y manipulados manualmente, listos para cocinar, enteros o troceados (según petición) sin que necesiten otra manipulación en las cocinas.

La categoría será la que la legislación contempla para "A". Se trata de productos frescos: la acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8º.

La Diputación podrá solicitar, según sus necesidades, la entrega de las piezas cortadas y preparadas para cocinar.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, y que permita la evacuación de agua, cuando se trate de productos que se conserven en hielo.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones reflejadas en las presentes bases.

11.4.1 CARNE

Los productos deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Carne de aguja de ternera: limpia de cartílago y sangradera pulido de grasa y nervio.
- Carne magra de cerdo: la relación de magro y grasa no será superior al 20% de grasa.
- Chuleta de cerdo: cinta completa, incluida la parte superior, sin nuca y con solomillo.
- Cordero lechal: cordero lechal sin cabeza y sin asadura, partido a la mitad, y no siendo su peso superior a 8 kilos.
- Entrecot de buey: cinta de chuleta sin hueso, de vacuno mayor, desmontado de grasa y falda.
- Guiarra de cerdo: maza de jamón fresco, sin hueso y sin piel.
- Jamoncito de cerdo: osobuco o nerviosa de cerdo, trasero con hueso y serrado sin los extremos.
- Lengua de ternera: cocida y pelada. Envasada al vacío.
- Lomo adobado natural: lomo fresco natural, adobo tradicional.
- Lomo fresco: lomo fresco natural, sin cartílagos.
- Pistola de ternera: procedente de animales no mayores de 15 meses, bien conformada, deshuesadas todas sus piezas, envasadas al vacío, y debidamente etiquetada, con su número de identificación, el nombre de cada pieza y su caducidad.
- Rabo de buey: limpio y troceado. Envasado al vacío.

11.4.2 AVES

Los productos a ofertar serán los siguientes:

- Pollo entero limpio: Los canales serán del tipo "1". El peso del pollo entero estará comprendido entre 1.300 y 1.500 gramos por pieza, y en piezas de peso igualado. Se suministrará entero o troceado según se especifique en cada pedido.
- Pechuga de pollo: El peso aproximado de cada pechuga entera será de 400 gramos, y en piezas de peso igualado. Se suministrará entero o fileteada según se especifique en cada pedido.
- Conejo: El peso del conejo entero estará comprendido entre 1.100 y 1.400 gramos por pieza, y en piezas de peso igualado. Se suministrará entero o en canal o troceado según se especifique en cada pedido.
- Jamoncitos de pollo: El peso aproximado de cada jamoncito de pollo será de 75 gramos, y en piezas de peso igualado.

- Pollo picantón: Se suministrará por unidades de 500 gramos.
- Pechuga de pavo: Se suministrará por unidades de aproximadamente 800 gramos.
- Pechuga de pavo en fiambre: Se suministrará en barra de 3,5 kg.
- Codornices: Se suministrará por unidades de 160 gramos
- Carcasas de pollo: Se suministrará por kilogramos, según pedido.

11.5 LOTE 5: FRUTAS Y VERDURAS.

Con la denominación de fruta se entiende el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano (Código Alimentario).

Las hortalizas y verduras son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado (Código Alimentario).

Las frutas frescas se presentarán para el consumo: enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal, y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad y estación.

Las frutas y verduras frescas objeto del suministro del presente contrato deben ser aptas para el consumo humano inmediato y, por tanto, no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y verduras deberán haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deberán tener la madurez adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticida superior a los tolerados en la legislación vigente, ni tratadas con productos no autorizados en ella.

Las frutas y verduras de temporada sólo se suministrarán en su temporada.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, y que permita la evacuación de agua, cuando se trate de productos que se conserven en hielo.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones reflejadas en las presentes bases.

11.6 LOTE 6: PESCADO Y MOLUSCOS FRESCOS

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en su Norma de Calidad, y teniendo en cuenta que se destinan al consumo humano, deberán corresponder a la Clase A; en general, deberán presentar buen estado de frescura, pérdida insignificante de pigmentos, globo ocular convexo, consistencia firme, branquias rojas y sin olor.

El pescado se entregará siempre limpio y sin espinas, de acuerdo a las indicaciones de cada centro. El precio del pescado se indicará en la oferta y en el suministro referido al peso sin limpiar, pero podrá solicitarse que se entregue el desperdicio (espinas, vísceras, cabeza, etc.) para poder comprobar la exactitud del peso facturado.

El envase de distribución deberá ser de materiales que no alteren las características organolépticas de los productos, no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos pesqueros. El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar y que permita la evacuación de agua y se entregará siempre con hielo.

A través del marcado o de los documentos de acompañamiento de los productos deberá ser posible conocer el origen de los productos pesqueros.

El almacenamiento y transporte se realizará a la temperatura establecida en la Norma Técnica Sanitaria y en las condiciones previstas en la misma.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones anteriores.

11. PRODUCTOS DE CALIDAD SUPERIOR Y PRODUCTOS DE KILÓMETRO CERO

12.1 PRODUCTOS DE CALIDAD SUPERIOR

En el lote 4 de carnes y aves se incluyen productos de calidad superior que deberán acreditarse mediante la etiqueta Eusko Label o equivalente. En el sobre 2 deberá incluirse junto a la ficha técnica del producto un certificado Eusko Label o certificación equivalente. En la lista de productos, éstos se identifican con la indicación "Eusko Label".

12.2 PRODUCTOS DE KILÓMETRO CERO

En el lote 5 de frutas y verduras se incluyen productos de "kilómetro cero", indicados en la lista de productos como "Kmcero", para los que se quiere garantizar una mayor calidad en relación a los genéricos correspondientes.

En estos productos, la proximidad del productor al punto de consumo y el corto plazo entre la recogida en la huerta y la entrega junto con el cumplimiento de determinados requisitos en la producción y manipulación de los productos, hace posible que los productos se recojan en su punto óptimo de maduración preservando sus características de sabor y permitiendo además que lleguen siempre frescos al punto de venta o consumo. Por ello, los productos indicados como Kmcero deberán disponer del certificado Euskal Baserri o equivalente y entregarse en un plazo

máximo de un día natural desde su extracción en la huerta. En el sobre 2 deberá incluirse junto a la ficha técnica del producto un certificado Eusko Baserri o certificación equivalente y un compromiso de entrega en un plazo máximo de un día natural desde su extracción en la huerta.

12. ENTREGA DE LOS SUMINISTROS

Las empresas deberán entregar los productos en las condiciones indicadas en estos pliegos y en la oferta de la empresa adjudicataria del lote.

En el lote 5 de frutas y verduras se indica para cada artículo su temporada. La empresa adjudicataria estará obligada a suministrar cada producto dentro de su temporada en las condiciones establecidas, salvo que razones extraordinarias de carestía, que como tales no podrán reiterarse, lo impidan.

Del mismo modo, en el lote 6 de pescados se incluyen pescados de temporada (bonito y anchoas) que la empresa solo estará obligada a suministrar en su temporada correspondiente (aproximadamente de junio a octubre para el bonito y de febrero a junio para la anchoa), salvo que se produzcan situaciones de carestía.

13.1 CENTROS DE ENTREGA

Los centros a los que se entregarán los suministros serán inicialmente los correspondientes a la Diputación Foral y a Uliazpi y en un futuro se podrán incorporar las residencias de la sociedad Kabia.

DIPUTACIÓN FORAL

- Residencia Egogain de Eibar
- Albergue Igerain de Zarautz
- Albergue Txurruka de Orio
- Albergue J.S. Elkano de Hondarribia
- Albergue de Segura

ULIAZPI

- Centro de Donostia (Ategorrietako Galtzada Zaharra, 95)
- Centro de Ategorrrieta (Jose Elosegi Alkatea, 22)
- Centro Zubieta de Hondarribia
- Centro Fraisoro de Zizurkil

KABIA

- Residencia de Tolosa
- Residencia de Andoain

- Residencia de Bergara
- Residencia de Ordizia
- Residencia de Errenteria

El suministro de productos para las residencias de Kabia quedará incluido en esta contratación hasta que esta entidad adjudique un contrato de servicio de cocina para sus residencias que se prevé que entrará en vigor a lo largo de 2023.

13.2 FRECUENCIAS DE ENTREGA

Pan	Diario incluso domingos y festivos. Dos entregas diarias en Albergues. Resto, una entrega al día.
Lote 1: alimentación diversa Lote 2: lácteos	1 día a la semana. Plazo de entrega: 2 días.
Lote 3: congelados	2 días a la semana. Plazo de entrega: 2 días.
Lote 4: carne y aves	3 días a la semana. Plazo de entrega: 2 días.
Lote 5: fruta y verduras Lote 6 :pescado	3 días a la semana. Plazo de entrega: 1 día.
Lote 5: fruta y verduras de Km0	1 día a la semana. Plazo de entrega: 2 días hábiles. 1 día natural desde su extracción en la huerta.

Además, podrán surgir suministros no planificados o imprevistos, que deberán ser atendidos a la mayor brevedad de acuerdo a lo indicado en la oferta de la empresa.

13. ADJUDICACIÓN POR LOTES O A LA OFERTA INTEGRADORA

Las empresas podrán presentar oferta a algunos o a todos los lotes de forma individualizada y, además, podrán presentar una oferta integradora, es decir, para obtener la adjudicación del conjunto de los lotes. En cualquier caso, las empresas deberán ofertar todos los productos del lote que oferten siendo causa de exclusión la no presentación de precio para alguno de los productos incluidos en el lote.

El interés de la oferta integradora se justifica porque puede resultar beneficioso para la Administración que una única empresa obtenga la adjudicación del conjunto de los lotes y ello se deberá reflejar en los siguientes criterios de adjudicación:

- Logística de reparto: la entrega de varios lotes por una única empresa puede reducir el número de viajes de reparto y por tanto el impacto medioambiental ligado a la entrega.
- Gestión del contrato: la gestión del contrato por una única empresa puede aportar beneficios para la Administración en cuanto al plan de lanzamiento, gestión de suministros, atención de reclamaciones, facturación y trazabilidad.
- Atención de imprevistos: la unificación de los lotes puede aportar una mejora en la gestión de imprevistos.

Aquellas empresas que propongan una oferta integradora deberán explicar y justificar en su memoria técnica (sobre 2) para cada uno de estos criterios los beneficios que aporta su oferta integradora con respecto a la adjudicación por lotes a empresas diferentes.

- Precio: la unificación de los lotes puede aportar una reducción de precios por economía de escala (reducción de gastos de gestión, comerciales, etc.) y por optimización de la logística de entrega.

Una vez valorados todos los criterios y obtenidas las propuestas que alcancen la máxima puntuación en cada lote se sumarán y compararán con la propuesta combinada que alcance la máxima puntuación, eligiéndose la opción que obtenga la máxima puntuación de acuerdo a la fórmula que se indica. La ponderación dada a cada lote es proporcional al peso económico del mismo.

Las puntuaciones otorgadas a las empresas en el criterio "Calidad de los productos" será la misma para la oferta de lotes individuales y combinada.

0,25xPtos1 + 0,09xPtos2 + 0,12xPtos3 + 0,19xPtos4 + 0,18xPtos5 + 0,17xPtos6 <> Ptos combinada

14. REVISION DE PRECIOS

Conforme a lo establecido en el artículo 103 de la Ley de Contratos del Sector Público y tal como se indica en el cuadro de características del PCAP, los precios ofertados por la empresa que resulte adjudicataria no podrán ser modificados durante el contrato ni en sus prórrogas, por lo que las empresas a la hora de calcular su oferta deberán tener esto en cuenta para poder mantener el equilibrio financiero del contrato.

San Sebastián, 6 de octubre de 2022
LA JEFA DE SERVICIOS GENERALES

Fdo.: Marta Blanco Suarez