PLIEGO DE BASES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS CONGELADOS PARA LA OSI EZKERRALDEA ENKARTERRI CRUCES

1. OBJETO DEL CONTRATO

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

2. BASES GENERALES DE LICITACIÓN

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

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

- Los licitadores podrán licitar a cuantos lotes consideren oportuno

- Plazo total de ejecución: La vigencia del Contrato será **de 1 año,** prorrogable por un máximo de un año más.

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

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

- Así mismo, para la entrega de pedidos, el adjudicatario se ajustará a los días y horarios establecidos por el HUC. En caso de modificación de tales horarios por parte del Hospital, el adjudicatario asumirá tales modificaciones.

- **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO**: Los licitadores se comprometen a remitir la **ficha técnica** de cada producto al que liciten, incluyendo un apartado específico donde figuren sustancias **alergénicas** y/o que provoquen intolerancias en su **versión vigente.**

- Una vez adjudicado el producto, ante cualquier modificación del mismo, el adjudicatario se compromete a enviar al Servicio de Alimentación la nueva ficha Técnica

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

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

IMPORTE CONTRATO 1 AÑO:	**352.279,09 €**
IMPORTE PRÓRROGA 1 AÑO:	**352.279,09 €**
IMPORTE PREVISTO PARA MODIFICACIONES:	**70.455,82 €**
IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE:	**775.014,00 €**

3. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

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

A – CRITERIO ECONÓMICO: 50 puntos.

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

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

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

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

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

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

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

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

C – CRITERIOS AMBIENTALES: 2 puntos. De acuerdo con lo previsto en la Ley 1/2024, de 8 de febrero, de Transición Energética y Cambio Climático y hasta su desarrollo y aplicación se valorará con 2 puntos aquellos proveedores que faciliten datos de la huella de carbono por unidad de producto y/o servicio objeto de licitación.

A estos efectos, las entidades licitadoras podrán justificar la disposición de la huella de carbono mediante la acreditación del registro de la misma de acuerdo al RD 163/2014 o la organización esté inscrita en el sistema EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) o sistema equivalente.

La documentación acreditativa deberá aportarse en el SOBRE C.

4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

4.1. Recepción de mercancías:

- La entrega de las mercancías se hará directamente en el almacén del Servicio de Alimentación del Hospital.
- El horario para la recepción y almacenaje de mercancías **será el que indique el HUC** siendo éste de obligado y estricto cumplimiento**.**
- Las entregas se realizarán, obligatoriamente, con la periodicidad que el HUC indique para cada tipo de artículo: diario, semanal, etc., en función de las necesidades del Centro.
- El albarán de entrega reflejará las cantidades/pesos de la mercancía. Como peso o cantidad del producto suministrado se tomará el obtenido en el pesaje o recuento a realizar en la recepción en el Almacén de Víveres del HUC.
- El adjudicatario tramitará un solo albarán por la totalidad de las entregas realizadas en el mismo día. En el albarán de entrega, figurarán, obligatoriamente, los siguientes datos:
  - ✓ Código de osakidetza del producto, que será facilitados por el HUC.
  - ✓ Código/referencia del proveedor
  - ✓ Descripción del producto.
  - ✓ Cantidad/peso.
  - ✓ Nº de lote del producto.

4.2. Almacenaje y colocación de mercancías:

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

4.3. Controles a establecer por el Centro:

- La Dirección del HUC se reserva el derecho de efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código alimentario español.
- El responsable de la Recepción de Víveres inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.
- El adjudicatario garantizará la limpieza del vehículo de transporte y el funcionamiento del equipo de frío en los casos en que proceda, así como la adecuada estiba en la caja del camión.
- La oficina de Recepción de Víveres del Hospital comprobará en el momento de recibir el suministro:
    - Cantidad, calidad, presentación y etiquetado del producto, incluyendo el número de lote.
    - Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
    - La caducidad: todos los productos tendrán al menos un periodo de vida útil superior al 75 % del tiempo de caducidad establecido en las correspondientes fichas técnicas.
- Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al **rechazo** de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable y las condiciones establecidas por el HUC.

5. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

- Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, todos los licitadores, presentarán muestras de los artículos incluidos en el presente Expediente de Contratación. La puesta a disposición de las mismas será a demanda de la OSI EEC, según el calendario que se establezca, una vez recibidas las ofertas del Expediente debiendo ser entregadas en la fecha y lugar que se les indique.

- El licitador presentará, obligatoriamente, muestras de todos los productos ofertados. La **No presentación** de muestras supondrá la exclusión del concurso.
- La muestra ha de estar identificada, como mínimo, con los siguientes datos:
  - ✓ Nº de Expediente de Contratación
  - ✓ Empresa licitadora
  - ✓ Número de grupo/lote del Expediente, artículo, descripción del producto y referencia del proveedor.
  - ✓ La muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa
  - ✓ La muestra se deberá presentar en su envase original, acompañada de su correspondiente Ficha Técnica.
  - ✓ Se deberán presentar 4 kg/unidades de cada lote para su evaluación.
  - ✓ Las muestras se deberán presentar en su envase original.
- No se admitirán variantes de un mismo producto
- La entrega de las muestras se realizará en el almacén del Servicio de Alimentación e irán acompañados de documento acreditativo de las muestras que se entregan.

6. NORMATIVA APLICABLE:

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

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

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR DE CARÁCTER OBLIGATORIO:

7.1. El licitador deberá presentar la Documentación Técnica precisa de cada producto, al objeto de verificar si las ofertas recibidas se ajustan a las características requeridas.

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

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

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

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

7.5. El licitador **documentará** y explicará el procedimiento **de trazabilidad** para el seguimiento de los productos que oferten, que faciliten la gestión de nuestro propio sistema de calidad.

En este sentido señalar que es de obligado cumplimiento la indicación del lote de los productos suministrados tanto en el producto como en la documentación de acompañamiento comercial (albarán de entrega).

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

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

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

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

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

8. NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

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

9. CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

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

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

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
PESCADOS CONGELADOS			
1	5013513	MERLUZA CONGELADA Nº 4 1.800-2.500 GR	Congelada a bordo, del nº4. Pieza entera, sin cabeza, sin cola y eviscerada. Peso unitario: 1.800 a 2.500 gr. Presentación: caja de 15/17 kg. aprox. Zona de pesca: Atlántico Sudeste, FAO 47 Origen: Sudáfrica
2		MERLUZA CONGELADA Nº 3 1.000-1.500 GR	Congelada en alta mar Pieza entera, sin cabeza, sin cola y eviscerada Peso unitario: 1.000/1.500gr Presentación de la caja : 23 Kg aprox. Zona de pesca: FAO 41 Origen: Argentina
3	5013514	MERLUZA CONGELADA FILETE SIN PIEL	Congelada a bordo, sin piel. Peso unitario: de 80 a 120 g. Presentación: caja de 10/15 kg. aprox. Zona de pesca: Atlántico Sudeste, FAO 47 Origen: Sudáfrica/Namibia
4	5142166	MERLUZA CONGELADA FILETE CON PIEL	Congelada a bordo, con piel. Peso unitario: de 180 a 220 g. Presentación: caja de 10/15 kg. aprox. Origen: Namibia
5	5013657	COGOTE DE MERLUZA	Congelado. Pescado para fumet. Obtenido del corte de la merluza congelada Presentación: caja de 5/10 kg. aprox. Origen: Namibia
6	5013519	ATÚN CONGELADO	Lomo sin piel, espinas, sin cola ni sangrado. Peso unitario: de 2.000 g a 2.500 g Presentación: caja de 15/20 kg. aprox. Zona de pesca : FAO 51

7	5064409	FILETE DE BACALAO	Congelado. Filete con piel, recortado de cola y ventresca, carne blanca, de primera congelación Peso unitario: de 500 a 1.000 o más. Presentación: caja de 8/15 kg. aprox. Zona de pesca: Atlántico Noreste, FAO 27. Origen: Islandia
8	5064285	ABADEJO CONGELADO	Congelado. Sin piel, recortado de cola y ventresca. Peso unitario: de 100 a 200 g Presentación: caja de 8/15 kg. aprox. Zona de pesca: Atlántico Noreste, FAO 27. Origen: Islandia
9	5174429	CAELLA	Congelada. Lomo sin piel. Peso unitario: de 3.000 a 3.500 g Presentación: caja de 10/20 kg. aprox. Zona de pesca: FAO 34 Origen: Océano Atlántico Centro-Oriental
10	5217667	CARBONERO-FILETE SIN PIEL	Congelado sin piel. Peso unitario: ±900 gr. Presentación: caja de 20 kg. aprox. Zona de pesca: Atlántico Noreste, FAO 27. Origen: Islandia
11	5211993	FOGONERO-FILETE CON PIEL	Primera Congelación Filete con piel Peso unitario: 100-500 gr Presentación de la caja: 11 Kg. aprox. Zona pesca: FAO 27 Origen: Islandia
12	5161490	POTA CONGELADA-TIRAS	Congelado, limpio, interfoliado. Peso unitario: 18/22 cm-23/27 talla Presentación: caja de 4 kg. aprox. Zona de pesca: Atlántico Noreste, FAO 41. Origen: Islandia
13	5218780	RAPE CONGELADO FILETE	Sin piel ni espina.300/500 gr. Origen chino.
14	5218752	BACALAO DESMIGADO	Desalado. Paquete de kg. Origen Islandia

15	5132887	MEJILLÓN GRANEL	Bolsa de 1 kg. Sin cáscara y cocido.
16	5065161	PREPARADO DE SURIMI (TXAKA)	En barritas. Paquete de 1 Kg. Envuelto individual.
VERDURAS CONGELADAS			
17	5013442	MENESTRA VERDURAS CONGELADA	Congelada, mezcla de verduras (judía verde plana ±33%, zanahoria en dados ±24%, guisantes ±18%, coliflor ±12%, brócoli en dados ±8%, corazón de alcachofa ±5%). Presentación: envase de 2,5 kg neto aprox. Caja de 10 kg neto aprox.
18	5013552	ESPINACA CONGELADA CAT. EXTRA	Congelada, hojas, en cajas de 10 kg. Neto aprox. Presentación: envase de 2,5 kg neto aprox, en pastillas individuales de 833 gr. aprox. Caja de 10 kg. neto, aprox.
19	5216958	ACELGA HOJA CONGELADA	Bolsa de 2.5 kg. aprox cortada
20	5216959	ACELGA PENCA CONGELADA	Bolsa de 2.5 kg. aprox cortada
21	5066194	PIMIENTO TIRAS ROJO CONGELADO	En tiras. Bolsa de 10 kg aprox
22	5125971	PUERRO TROCEADO CONGELADO	En trozos. Bolsa de 2.5 kg aprox
23	5013555	JUDÍA VERDE PLANA CONGELADA CAT. EXTRA	Congelada, judía verde, troceada, plana, exenta de hilos, coloración uniforme. Presentación: envase de 2,5 kg neto aprox. Caja de 10 kg. Aproximadamente
24	5013570	GUISANTE FINO CONGELADO CAT. EXTRA	Congelado, fino. Presentación: envase de 2,5 kg neto aprox. Caja de 10 kg. neto aproximadamente

25	5013549	ALCACHOFA CORTADA	Congelada, cortada, trozos. Presentación: envase de 2,5 kg neto aprox. Caja de 10 kg neto
26	5064267	CHAMPIÑÓN LAMINADO CONGELADO	Extra, congelado, laminado. Presentación: envase de 2,5 kg neto aprox. Caja de 10 kg neto
27	5064257	COLIFLOR	En ramilletes, limpia. Envase de 2.5 kg aprox. Color blanco
28	5180746	ZANAHORIA CUBOS	Bolsa de 2.5 kg aprox. En cubos pequeños.
29	5216931	TRÍO DE COLES	Mezcla de coliflor, brócoli y romanesco. 2.5 kg aprox
30	5216930	BERZA TROCEADA	Picada y lista para cocción. Bolsa de 2.5 kg aprox
31	5216904	PIMIENTO TRICOLOR TIRAS	Prefrito. Bolsa de 1 kg
32	5215742	BERENJENA ASADA- LÁMINAS	Asada parrilla. Bolsa de 1 kg
FRUTAS CONGELADAS Y HELADOS			
33	5218517	MEZCLA FRUTOS ROJOS	Variedad de frutos rojos. Bolsa 1 kg.
34	5218516	MANGO CONGELADO-TROZOS	En trozos pequeños. Bolsa 1 kg.
35	5013624	TARRINA HELADO LÁCTEO	Tarrina individual de 50-75 gr
36		POLO HIELO-SABORES	Limón, fresa y naranja. Caja de 10 Uds.
CARNES CONGELADAS			
37	4215465	CODILLO CONGELADO	En mitades. Crudo

Bases técnicas / Oinarri teknikoak

Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces

Nº Expediente / Espediente zk.:

Objeto / Xedea: Suministro de Productos Congelados

Lote Sorta	Denominación Izena	Nº de Unidades 1 año Unitate zk. Urte 1	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
	PESCADOS CONGELADOS										
1	MERLUZA CONGELADA Nº4 1.800-2.500GR	10.500	KG	5,36	1	56.280,00	SI	NO	SI	SI	4
2	MERLUZA CONGELADA Nº3 1.000-1.500 GR	8.000	KG	4,95	1	39.600,00	SI	NO	SI	SI	4
3	MERLUZA CONGELADA FILETE SIN PIEL	3.270	KG	6,04	1	19.750,80	SI	NO	SI	SI	4
4	MERLUZA CONGELADA FILETE CON PIEL	8.860	KG	6,56	1	58.121,60	SI	NO	SI	SI	4
5	COGOTE DE MERLUZA	53	KG	2,00	1	106,00	SI	NO	SI	SI	4
6	ATÚN CONGELADO	640	KG	8,19	1	5.241,60	SI	NO	SI	SI	4
7	FILETE DE BACALAO	5.990	KG	8,14	1	48.758,60	SI	NO	SI	SI	4
8	ABADEJO CONGELADO	566	KG	3,26	1	1.845,16	SI	NO	SI	SI	4
9	CAELLA - LOMO ENTERO SIN PIEL	1.915	KG	3,94	1	7.545,10	SI	NO	SI	SI	4
10	CARBONERO-FILETE SIN PIEL	200	KG	6,25	1	1.250,00	SI	NO	SI	SI	4
11	FOGONERO-FILETE CON PIEL	4.000	KG	3,78	1	15.120,00	SI	NO	SI	SI	4
12	POTA CONGELADA-TIRAS	275	KG	6,20	1	1.705,00	SI	NO	SI	SI	4
13	RAPE CONGELADO FILETES	1.000	KG	6,25	1	6.250,00	SI	NO	SI	SI	4
14	BACALAO DESMIGADO	350	KG	5,95	1	2.082,50	SI	NO	SI	SI	4

Lote Sorta	Denominación Izena	Nº de Unidades 1 año Unitate zk. Urte 1	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
15	MEJILLÓN GRANEL	350	KG	4,45	1	1.557,50	SI	NO	SI	SI	4
16	PREPARADO DE SURIMI (TXAKA)	350	KG	6,95	1	2.432,50	SI	NO	SI	SI	4
	VERDURAS CONGELADAS										
17	MENESTRA VERDURAS CONGELADA	2.083	KG	1,94	1	4.041,02	SI	NO	SI	SI	4
18	ESPINACA CONGELADA CATEGORIA EXTRA	1.135	KG	1,68	1	1.906,80	SI	NO	SI	SI	4
19	ACELGA HOJA CONGELADA	2.483	KG	2,02	1	5.015,66	SI	NO	SI	SI	4
20	ACELGA PENCA CONGELADA	2.402	KG	2,29	1	5.500,58	SI	NO	SI	SI	4
21	PIMIENTO TIRAS ROJO CONGELADO	550	KG	3,62	1	1.991,00	SI	NO	SI	SI	4
22	PUERRO TROCEADO CONGELADO	3.472	KG	2,63	1	9.131,36	SI	NO	SI	SI	4
23	JUDÍA VERDE PLANA CONGELADA CATEGORÍA EXTRA	2.137	KG	1,68	1	3.590,16	SI	NO	SI	SI	4
24	GUISANTE FINO CONGELADO CATEGORIA EXTRA	2.594	KG	1,79	1	4.643,26	SI	NO	SI	SI	4
25	ALCACHOFA CORTADA	1.300	KG	2,92	1	3.796,00	SI	NO	SI	SI	4
26	CHAMPIÑON LAMINADO CONGELADO	4.457	KG	2,52	1	11.231,64	SI	NO	SI	SI	4
27	COLIFLOR	4.800	KG	1,79	1	8.592,00	SI	NO	SI	SI	4
28	ZANAHORIA CUBOS	4.308	KG	1,42	1	6.117,36	SI	NO	SI	SI	4
29	TRÍO DE COLES	428	KG	3,57	1	1.527,96	SI	NO	SI	SI	4
30	BERZA TROCEADA	143	KG	1,47	1	210,21	SI	NO	SI	SI	4
31	PIMIENTO TRICOLOR TIRAS	293	KG	5,15	1	1.508,95	SI	NO	SI	SI	4
32	BERENJENA ASADA- LÁMINAS	216	KG	4,99	1	1.077,84	SI	NO	SI	SI	4
	FRUTAS CONGELADAS Y HELADOS										
33	MEZCLA FRUTOS ROJOS	250	KG	4,90	1	1.225,00	SI	NO	SI	SI	4

Lote Sorta	Denominación Izena	Nº de Unidades 1 año Unitate zk. Urte 1	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
34	MANGO CONGELADO-TROZOS	250	KG	4,95	1	1.237,50	SI	NO	SI	SI	4
35	TARRINA HELADO LÁCTEO	900	UND	30,77	100	276,93	SI	NO	SI	SI	4
36	POLO HIELO-SABORES	500	UND	34,13	100	170,65	SI	NO	SI	SI	4
	CARNES CONGELADAS										
37	CODILLO CONGELADO	2.685	KG	4,41	1	11.840,85	SI	NO	SI	SI	4
					Total / Totala	**352.279,09**					

Documento firmado por: MARIA DEL CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 26.02.2025 14:39:58 CET

Documento firmado por: IRATXE BENGOA ALONSO
En la fecha 27.02.2025 14:12:25 CET