

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
HUEVOS, LÁCTEOS Y OTROS PRODUCTOS AFINES
PARA LA ORGANIZACIÓN SANITARIA INTEGRADA 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 **“Huevos, Lácteos y otros productos afines”** en el Hospital Universitario Cruces.

2. BASES GENERALES DE LICITACIÓN

- El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad y, por tanto, no se considera elemento esencial del contrato. Cualquier variación al alza o a la baja, según las necesidades reales, no limitará las obligaciones del contratista ni dará lugar a compensación económica alguna.
- A todos los efectos se entenderá que el precio unitario estimado como máximo por la Administración comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, licencias e impuestos (excepto IVA).
- Posibilidad de licitar por lotes: Se puede licitar a uno o a varios lotes y la licitación/adjudicación será a lote completo.
- Será motivo de exclusión en un determinado lote la no licitación a alguno de los productos/sublotes incluidos en dicho lote.
- Plazo total de ejecución: la vigencia del contrato será de 1 año, prorrogable por un máximo de 1 año más.
- El número de unidades de compra se fijará a demanda del Hospital.
- En el presente expediente no se contempla la adjudicación compartida de los lotes.
- El lugar de entrega de los pedidos será el designado en los mismos. La prestación del suministro incluye el transporte de los productos hasta el HUC a cargo de la empresa adjudicataria, la

colocación del producto en balda de almacenaje, así como la retirada de todos los materiales de embalaje y protección, en los casos en que proceda. Los gastos de la entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar fijado serán de cuenta del adjudicatario.

- **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO:** El adjudicatario se compromete a remitir la ficha técnica de cada producto incluyendo un apartado específico donde figuren sustancias alergénicas y/o que provoquen intolerancias en su versión vigente ante cualquier modificación de la misma, especialmente en aquellos aspectos que atañan a los ingredientes, proceso de fabricación, alérgenos o sustancias que provocan intolerancias según la normativa vigente. El adjudicatario deberá enviar dicha ficha técnica con al menos dos semanas de antelación previo el primer envío del nuevo producto.

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

IMPORTE CONTRATO INICIAL ANUAL:	433.456,20 €
IMPORTE PRÓRROGA ANUAL:	433.456,20 €
IMPORTE PREVISTO PARA MODIFICACIONES:	86.691,24 €
IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE:	953.603,64 €

3. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

VALORACIÓN	TIPO DE CRITERIO	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
A.-Económico	Fórmula		48
B.-Valoración Técnica	Juicio de valor	25	50
C.-Criterios Ambientales	Fórmula SI/NO		2

A – CRITERIO ECONÓMICO: 48 puntos.

Se asignarán **48 puntos** a la oferta más económica. El resto de ofertas proporcionalmente según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación oferta} = (B / C) * A$$

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: 50 puntos, con un umbral mínimo de 25 puntos. La calidad del producto se puntuará hasta un máximo de 50 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 24 puntos: Productos técnicamente válidos, pero de una calidad no suficiente.

De 25 a 40 puntos: Productos técnicamente válidos de una calidad adecuada.

De 41 a 50 puntos: Productos u ofertas preferentes de 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 B.

4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

4.1. Recepción de mercancías:

- La entrega de las mercancías se hará directamente en el almacén del Servicio de Alimentación del Hospital.
- El horario para la recepción y almacenaje de mercancías será el que indique el HUC siendo este de obligado y estricto cumplimiento.
- Las entregas se realizarán, obligatoriamente, con la periodicidad que el HUC indique para cada tipo de artículo: diario, semanal, etc., en función de las necesidades del Centro.
- El albarán de entrega reflejará las cantidades/pesos de la mercancía. Como peso o cantidad del producto suministrado se tomará el obtenido en el pesaje o recuento a realizar en la recepción en el Almacén de Víveres del HUC.
- El adjudicatario tramitará un solo albarán por la totalidad de las entregas realizadas en el mismo día. En el albarán de entrega, figurarán, obligatoriamente, los siguientes datos:
 - ✓ Código de Osakidetza del producto, que será 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, incluido el proveedor habitual, 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.
 - ✓ Se indicará, cuando proceda, la presentación de variantes del mismo producto
 - ✓ La muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa
 - ✓ La muestra se deberá presentar en su envase original, acompañada de su correspondiente Ficha Técnica.
 - ✓ 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.** Las firmas licitadoras deberán presentar la Documentación Técnica precisa de cada producto, al objeto de verificar si las ofertas recibidas se ajustan a las características requeridas.
- 7.2.** En la citada documentación deberá figurar la Ficha Técnica de cada producto con la declaración de alérgenos, confirmando en cada caso de forma expresa el cumplimiento de la normativa aplicable.
- 7.3.** Los productos cumplirán las Normas Sanitarias vigentes correspondientes y a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad, de los Productos Alimenticios envasados.
- 7.4.** El adjudicatario presentará un Plan de contingencia en el que se describa la capacidad de respuesta máxima en el aprovisionamiento, que habrá de ser:
 - Productos que no necesitan elaboración previa: 1 hora.
 - Productos que si necesitan elaboración previa: 2 horas.
- 7.5.** El licitador documentará y explicará el procedimiento de trazabilidad para el seguimiento de los productos que oferten, que faciliten la gestión de nuestro propio sistema de calidad. En este sentido señalar que es de obligado cumplimiento la indicación del lote de los productos suministrados tanto en el producto como en la documentación de acompañamiento comercial (albarán de entrega).
- 7.6.** Experiencia: Se señalará la experiencia con que se cuenta en el suministro de víveres a centros hospitalarios o similares.
- 7.7.** En la documentación técnica de cada producto se deberá indicar de forma expresa para cada artículo el nº de unidades que contiene el envase con el que trabajen normalmente, al objeto de valorar tanto su facilidad de manejo y ubicación en nuestros almacenes como el que exista coincidencia entre las cantidades que en su momento solicite el Servicio de Cocina de éste Centro, con las que se sirvan normalmente por la adjudicataria.
- 7.8.** Otros aspectos que consideren interesantes, en especial aquellos que hagan referencia a los sistemas de calidad con los que cuenten.
- 7.9.** Fotocopia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- 7.10.** Quedarán excluidos los licitadores que no presenten la totalidad de la documentación anteriormente citada.

8. NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

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

9. CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

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

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

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HUEVO			
LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
1. HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO			
1.1	5218930	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO ±10KG	Elaborado con huevo fresco sometido a proceso de ultra pasteurización. Sin conservantes, ni colorantes, ni otros aditivos. La equivalencia de un litro de huevo es de 20 huevos frescos cáscara de 55/60 g. Presentación: envase de 10 kg aprox.
1.2	5068406	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO ±1 KG	Elaborado con huevo fresco sometido a proceso de ultra pasteurización. Sin conservantes, ni colorantes, ni otros aditivos. La equivalencia de un litro de huevo es de 20 huevos frescos cáscara de 55/60 g. Presentación: envase de 1 kg aprox.
2. HUEVO FRESCO CLASE L DOCENA			
2.1	5013435	HUEVO FRESCO CLASE L DOCENA	Huevo de gallina, clase L, categoría A. Peso comprendido entre 63/73 g por unidad. Presentación: docena.

LECHE			
LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
3. LECHE EN BRICK ±1L			
3.1	5041445	LECHE U.H.T. ENTERA BRICK ±1 L	Leche entera UHT de vaca. Presentación: brik de 1L aprox. Paquete de 6 briks aprox.
3.2	5215151	LECHE U.H.T. DESNATADA BRICK ±1 L	Leche desnatada UHT de vaca. Presentación: brik de 1L aprox. Paquete de 6 briks aprox.
3.3	5180147	LECHE SIN LACTOSA DESNATADA BRICK ±1 L	Leche desnatada UHT sin lactosa. Enriquecida en vitaminas A, D, E y ácido fólico. Presentación: brik de 1L aprox. Paquete de 6 briks aprox.
4. LECHE PASTEURIZADA ±10L			
4.1	5013581	LECHE ENTERA PASTEURIZADA ±10L	Leche de vaca entera, higienizada y homogeneizada, pasteurizada, sin aditivos. Con materias primas no modificadas genéticamente. Índice de materia grasa igual o superior al 3,5%. Presentación: bolsa de plástico alimentario de 10L aprox.
4.2	5013588	LECHE DESNATADA PASTEURIZADA ±10 L	Leche de vaca desnatada, higienizada, pasteurizada, sin aditivos. Con materias primas no modificadas genéticamente. Índice de materia grasa 0%. Presentación: bolsa de plástico alimentario de 10L aprox.

+

BEBIDAS VEGETALES			
LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
5. BEBIDA VEGETAL EN BRICK ±1L			
5.1	5168591	BEBIDA DE SOJA BRIK ±1 L	Bebida de soja 100% vegetal. Cantidad de semilla de soja >= 14% Presentación: brik de 1L aprox. Paquete de 6 briks aprox.
5.2	5212631	BEBIDA DE ARROZ BRICK ±1L	Bebida vegetal de arroz, con aspecto claro, líquido translúcido y ligeramente tostado. Presentación: brik de 1L aprox. Paquete de 6 briks aprox.

YOGURES			
LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
6. YOGURES ±125G			
6.1	5013645	YOGURT NATURAL ±125G	Natural. Presentación: Envase de ±125g netos. Caja de 24 uds. aprox.
6.2	5013646	YOGURT DESNATADO NATURAL ±125G	Natural desnatado. Mínimo contenido en materia grasa. Presentación: Envase ±125g netos. Caja de 24 uds. aprox.
6.3	5215255	YOGUR NATURAL DESNATADO SIN LACTOSA ±125G	Sin Lactosa. Sin materia grasa. Presentación: Envase ±125g netos.
6.4	5216706 5216707	YOGUR DE SABOR SIN TROZOS ±125G	Sabor Fresa y Plátano. Presentación: Envase ±125g netos. Caja de 24 uds. aprox.
6.5	5204074	YOGURT DESNATADO DE SABOR SIN TROZOS ±120G	Sin trozos. Mínimo contenido en materia grasa. Presentación: envases ±120 g. Caja de 24 uds. aprox.
6.6	5214250	YOGURT SIN LACTOSA SABOR FRESA ±125G	Leche fermentada sin lactosa, sabor fresa. Presentación: envase ±125 g netos. Caja de 24 uds. aprox.
7. YOGUR NATURAL ±2KG			
7.1	5218518	YOGUR NATURAL ±2KG	Yogurt entero sin azúcar. De leche de vaca pasteurizada. Sin alérgenos ni trazas salvo los propios de la leche y derivados. Presentación: envase de 2kg aprox.

8. YOGURES PASTEURIZADOS ±125G			
8.1	5218457	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL ±120G	Yogur pasteurizado tras la fermentación. Presentación: envase ±120 g netos. Caja de 24 uds. aprox.
8.2	5217721 5217722	YOGUR PASTEURIZADO SABOR SIN TROZOS ±120G	Yogur pasteurizado tras la fermentación. Sabor fresa y macedonia. Presentación: envase ±120 g netos. Caja de 24 uds. aprox.

QUESOS			
LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
9. QUESO RALLADO ±1KG			
9.1	5013424	QUESO RALLADO ±1KG	Sin trazas de alérgenos salvo los de la leche. Presentación: 1 kg aprox.
10. QUESO FRESCO ±2KG			
10.1	5125970	QUESO FRESCO ±2KG	De leche entera de vaca. Sin trazas ni alérgenos salvo los de la leche. Presentación: Envase de 2 kg aprox.
11. QUESITOS CAJA ±24UND			
11.1	5013423	QUESITOS CAJA ±24UND	Queso en porciones de 15 a 19 g/unidad. Presentación: envase de ± 24 porciones individuales. Caja de 24 envases aprox.

OTROS POSTRES			
LOTE	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
12. YOGURES PASTEURIZADOS ±125G			
12.1	5064156	ARROZ CON LECHE ±125G	Presentación: envase ±125 g netos. Caja de 48 uds. aprox.
12.2	5013584	CUAJADA ±140G	Cuajada de oveja. Presentación: bote de barro de 140 g aprox.
12.3	5013472	FLAN VAINILLA ±100G	Postre lácteo sabor vainilla. Presentación: envase de ±100 g netos. Caja de 48 uds. aprox.
12.4	5013474	NATILLAS ±125G	Presentación: envase de ±125 g netos. Caja de 24 uds. aprox.
12.5	5217145	NATILLAS CHOCOLATE ±125G	Postre lácteo de cacao. Cremoso espeso. Presentación: envase de ±125 g netos. Caja de 24 uds. aprox.

13. FLANINES ±1KG			
13.1	5013473	FLANINES ±1KG	Preparado para la realización de flanes y natillas. Presentación: paquete de ±1 kg neto. Caja de 12 uds. aprox.
14. PURE DE FRUTAS (COMPOTA) ±100G			
14.1	5149771	PURE DE FRUTAS (COMPOTA) ±100G	Postre de fruta sin azúcar añadida, 100% fruta. Elaborado con ingredientes naturales. Sabor manzana. Presentación: envase ±100 g netos. Caja de 36 uds. aprox.

11.- ANEXO RELACIÓN DE MATERIALES, UNIDADES ESTIMADAS, PRECIOS UNITARIOS.

Bases técnicas / Oinarri teknikoak
Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces
Objeto / Xedea: SUMINISTRO DE HUEVOS, LÁCTEOS Y AFINES

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Entregatu beharreko lagin-kopurua
HUEVO							
1. HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO							
1.1	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO ±10 KG	1.724	UND = 10KILOS	56,00	10 KILOS	96.544,00	1
1.2	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO ±1KG	1.635	UND = 1KILO	5,60	KILO	9.156,00	4
Total lote / Lotea guztira						105.700,00	
2. HUEVO FRESCO CLASE L DOCENA							
2.1	HUEVO FRESCO CLASE L DOCENA	4.258	UND = 1 DOCENA	2,76	DOCENA	11.752,08	1
Total lote / Lotea guztira						11.752,08	
LECHE							
3. LECHE EN BRICK ±1L							
3.1	LECHE U.H.T. ENTERA BRICK ±1 L	9.100	UND = 1L	1,14	LITRO	10.374,00	4
3.2	LECHE U.H.T. DESNATADA BRICK ±1 L	39.060	UND = 1L	1,04	LITRO	40.622,40	4
3.3	LECHE SIN LACTOSA DESNATADA BRICK ±1 L	2.740	UND = 1L	1,74	LITRO	4.767,60	4
Total lote / Lotea guztira						55.764,00	
4. LECHE PASTEURIZADA ±10L							
4.1	LECHE ENTERA PASTEURIZADA ±10L	12.670	UND = 10L	8,48	10 LITROS	107.441,60	1
4.2	LECHE DESNATADA PASTEURIZADA ±10 L	3.253	UND = 10L	8,12	10 LITROS	26.414,36	1
Total lote / Lotea guztira						133.855,96	
BEBIDAS VEGETALES							
5. BEBIDA VEGETAL EN BRICK ±1L							
5.1	BEBIDA DE SOJA BRIK ±1 L	410	UND = 1L	8,19	10 LITROS	335,79	4
5.2	BEBIDA DE ARROZ BRICK ±1L	41	UND = 1L	2,14	LITRO	87,74	4
Total lote / Lotea guztira						423,53	
YOGURES							
6. YOGURES ±125G							
6.1	YOGURT NATURAL ±125G	67.200	UND = 1 YOGUR	2,05	10 UND	13.776,00	4

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Entregatu beharreko lagin-kopurua
6.2	YOGURT DESNATADO NATURAL ±125G	156.746	UND = 1 YOGUR	2,15	10 UND	33.700,39	4
6.3	YOGUR NATURAL DESNATADO SIN LACTOSA ±125G	2.400	UND = 1 YOGUR	2,60	10 UND	624,00	4
6.4	YOGUR DE SABOR SIN TROZOS ±125G	183.350	UND = 1 YOGUR	2,05	10 UND	37.586,75	4
6.5	YOGURT DESNATADO DE SABOR SIN TROZOS ±120G	13.800	UND = 1 YOGUR	2,26	10 UND	3.118,80	4
6.6	YOGURT SIN LACTOSA SABOR FRESA ±125G	2.100	UND = 1 YOGUR	2,60	10 UND	546,00	4
Total lote / Lotea guztira						89.351,94	
7. YOGUR NATURAL ±2KG							
7.1	YOGUR NATURAL ±2KG	745	UND = 1 YOGUR	4,50	UND	3.352,50	4
Total lote / Lotea guztira						3.352,50	
8. YOGURES PASTEURIZADOS ±125G							
8.1	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL ±120G	1.150	UND = 1 YOGUR	4,41	10 UND	507,15	4
8.2	YOGUR PASTEURIZADO SABOR SIN TROZOS ±120G	2.850	UND = 1 YOGUR	4,41	10 UND	1.256,85	
Total lote / Lotea guztira						1.764,00	
QUESOS							
9. QUESO RALLADO ±1KG							
9.1	QUESO RALLADO ±1KG	123	UND = 1KILO	5,54	KILO	681,42	1
Total lote / Lotea guztira						681,42	
10. QUESO FRESCO ±2KG							
10.1	QUESO FRESCO ±2KG	460	UND = 2KILOS	8,62	2 KILOS	3.965,20	1
Total lote / Lotea guztira						3.965,20	
11. QUESITOS CAJA ±24UND							
11.1	QUESITOS CAJA ±24UND	1.100	UND = 24 QUESITOS	2,95	CAJA 24 UNIDADES	3.245,00	1
Total lote / Lotea guztira						3.245,00	
OTROS POSTRES							
12. YOGURES PASTEURIZADOS ±125G							
12.1	ARROZ CON LECHE ±125G	1.800	UND = 1 ENVASE	3,05	10 UND	549,00	4
12.2	CUAJADA ±140G	1.280	UND = 1 ENVASE	1,03	UND	1.318,40	4
12.3	FLAN VAINILLA ±100G	41.200	UND = 1 ENVASE	2,05	10 UND	8.446,00	4
12.4	NATILLAS ±125G	8.900	UND = 1 ENVASE	3,05	10 UND	2.714,50	4

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	Izena	Unitate zk. Urte 1	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Entregatu beharreko lagin-kopurua
12.5	NATILLAS CHOCOLATE ±125G	3.260	UND = 1 ENVASE	3,05	10 UND	994,30	4
Total lote / Lotea guztira						14.022,20	
13. FLANINES ±1KG							
13.1	FLANINES ±1KG	341	UND = 1KILO	5,19	KILO	1.769,79	4
Total lote / Lotea guztira						1.769,79	
14. PURE DE FRUTAS (COMPOTA) ±100G							
14.1	PURE DE FRUTAS (COMPOTA) ±100G	36.660	UND = 1 ENVASE	2,13	10 UND	7.808,58	4
Total lote / Lotea guztira						7.808,58	
Total / Totala						433.456,20	

Documento firmado por: MARIA DEL
CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 20.02.2026 14:46:25 CET

Documento firmado por: IRATXE BENGOA
ALONSO
En la fecha 20.02.2026 15:09:37 CET