

ANEXO X

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Dña. _____, con residencia en Vitoria-Gasteiz provincia de Álava, Calle Senda del Río Ali 9 5º, según Documento Nacional de Identidad n.º _____ en representación de **Cárnicas Conchi S.L.**, C.I.F.B-01444595 enterada de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del presente contrato

Expediente: 2022/CO_ASUM/0005

Título: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, PARA LOS RECURSOS RESIDENCIALES Y COMEDORES DEL SERVICIO DE PERSONAS MAYORES DEPENDIENTE DEL DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS SOCIALES, PERSONAS MAYORES E INFANCIA DEL AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ

Se compromete en nombre de Cárnicas Conchi S.L. a ejecutar el contrato con estricta sujeción a los requisitos exigidos, de acuerdo con las condiciones ofertadas, a los precios detallados a continuación IVA excluido:

LOTE 5 - CARNES DE AVES, DERIVADOS Y CONEJO

*Nota al artículo 5013: Tras comentarlo con Marian Sarabia, se llega a la conclusión de que el producto 5009 – “Filete de muslo de pollo deshuesado” y el producto 5013 – “Muslos de pollo de 250/270 gramos repelados a mano. Deshuesado manualmente sin muñón, sin pieles colgando ni roturas” es el mismo, y viendo el precio de este último se determina que el producto 5013 es “Muslos de pollo de 250/270 gramos repelados a mano”, por lo que se elimina la parte “Deshuesado manualmente sin muñón, sin pieles colgando ni roturas”

5001 - Alas de pollo sin punta Repeladas a mano y sin roturas ni hematomas	Kilo	3,95 €
5002 - Albóndigas de pollo 100%	Kilo	5,95 €
5003 - Blanquetas de ala de pollo. Repeladas a mano y sin roturas ni hematomas	Kilo	7,50 €
5004 - Brocheta de pollo 160/180 gramos	Kilo	8,50 €
5005 - Conejo limpio y troceado	Kilo	6,65 €
5006 - Contramuslo de pollo con hueso repelado y cortado a mano (180-200grs)	Kilo	3,90 €
5007 - Contramuslo de pollo deshuesado manualmente, sin pieles colgando ni roturas	Kilo	6,90 €
5008 - Estofado de pavo. Sin ternillas ni piel, magro de contramuslo de pavo en trozos pequeños para guisar	Kilo	5,20 €
5009 - Filete de muslo de pollo deshuesado	Kilo	6,90 €
5010 - Gallinas limpias De primera calidad, troceada o entera según se solicite, y manipulada manualmente	Kilo	3,60 €
5011 - Hamburguesa de pollo de 150grs. Aprox.	Kilo	6,55 €
5012 - Muslo de pollo relleno	Kilo	7,95 €
5013* - Muslos de pollo de 250/270 gramos repelados a mano. Deshuesado manualmente sin muñón, sin pieles colgando ni roturas	Kilo	3,95 €
5014 - Pechugas de pavo fileteadas Deshuesadas manualmente en filetes a mano y no a máquina	Kilo	7,15 €
5015 - Pechugas de pollo enteras. Deshuesadas manualmente	Kilo	6,70 €
5016 - Pechugas de pollo fileteadas Deshuesadas manualmente en filetes a mano y no a máquina	Kilo	6,90 €
5017 - Pechugas de pollo rellenas empanadas variadas	Kilo	8,20 €
5018 - Picado de pollo, De filete de muslo, sin ternilla ni piel	Kilo	6,40 €
5019- Picado de pavo, de filete de muslo, sin ternilla ni piel	Kilo	5,50 €
5020- Picado de conejo deshuesado, sin ternilla ni piel	Kilo	8,50 €
5021 - Pollo entero limpio. Repelado a mano, sin roturas y manipulado manualmente	Kilo	3,50 €
5022 - Rotti de pavo mínimo 60% de pavo	Kilo	5,80 €

5023 - Salchichas de pollo 100% carne de ave (unidad de 50 gr. aprox.)	Kilo	6,50 €
5024 - Txitsikis de pollo 100% carne de ave. Sin piel, natural sin aditivos, adobada con pimentón, sal, ajo aceite y orégano	Kilo	6,20 €

A estos precios les corresponde un IVA del 10%

Vitoria-Gasteiz a 26 de abril de 2022

ANEXO X

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Dña. _____, con residencia en Vitoria-Gasteiz provincia de Álava, Calle Senda del Río Ali 9 5º, según Documento Nacional de Identidad n.º _____, en representación de **Cárnicas Conchi S.L.**, C.I.F.B-01444595 enterada de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del presente contrato

Expediente: 2022/CO_ASUM/0005

Título: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, PARA LOS RECURSOS RESIDENCIALES Y COMEDORES DEL SERVICIO DE PERSONAS MAYORES DEPENDIENTE DEL DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS SOCIALES, PERSONAS MAYORES E INFANCIA DEL AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ

Se comprometo en nombre de Cárnicas Conchi S.L. a ejecutar el contrato con estricta sujeción a los requisitos exigidos, de acuerdo con las condiciones ofertadas, a los precios detallados a continuación IVA excluido:

LOTE 6 - CARNES DE TERNERA, PORCINO Y LECHAL

6001 - Albóndigas de ternera y cerdo. 75% ternera y 25% cerdo	Kilo	5,40 €
6002 - Albóndigas de ternera 100%	Kilo	6,20 €
6003 - Callos cocidos blancos troceados envasados al vacío	Kilo	5,20 €
6004 - Carne de cocido	Kilo	3,20 €
6005 - Carne picada albóndigas mezcla ternera y cerdo. 75% ternera y 25% cerdo	Kilo	5,10 €
6006- Carrillera de cerdo	Kilo	7,80 €
6007- Carrillera de ternera	Kilo	8,20 €
6008- Chuleta de cerdo	Kilo	4,95 €
6009 Chuletillas de cordero	Kilo	12,90 €
6010- Cochinillo	Kilo	10,90 €
6011 Cordero de leche para asar hasta 6 Kilos	Kilo	12,10 €
6012- Cordero de pasto para guisar hasta 12 kilos	Kilo	7,95 €
6013- Costilla de cerdo adobada troceada (5x3 cm. aprox.)	Kilo	5,60 €
6014- Costilla de cerdo fresca troceada (5x3 cm. aprox.)	Kilo	4,15 €
6015- Costilla de ternera (churrasco)	Kilo	3,70 €
6016- Entrecot sin hueso	Kilo	11,40 €
6017 Espaldillas	Kilo	7,40 €
6018- Filete 1ª tapa, babilla, rabadilla	Kilo	8,50 €
6019 Filete hígado ternera	Kilo	4,80 €
6020- Hamburguesa 100% ternera (150Grs.)	Kilo	5,50 €
6021- Hamburguesa mezcla de ternera y cerdo. 75% ternera y 25% cerdo (150 grs)	Kilo	5,40 €
6022- Huesos de cocido troceados	Kilo	0,60 €
6023- Jamón entero deshuesado	Kilo	5,90 €
6024- Lengua limpia	Kilo	6,60 €
6025- Lomo de cerdo adobado fileteado	Kilo	6,50 €
6026- Lomo fresco cinta	Kilo	6,80 €
6027- Lomo fresco fileteado	Kilo	6,95 €
6028- Morcilla de arroz	Kilo	4,20 €

6029 - Morros de ternera cocido	Kilo	7,90 €
6030 - Pasados de cerdo. Limpia de grasa y picada muy fina	Kilo	6,90 €
6031 - Pasados de ternera. Limpia de grasa y picada muy fina	Kilo	6,20 €
6032 - Pata de ternera. Limpia y troceada	Kilo	3,90 €
6033 - Patitas de cerdo limpias y abiertas a la mitad	Kilo	2,45 €
6034 - Patitas de cordero limpias	Kilo	4,90 €
6035 - Rabo de ternera troceado	Kilo	7,15 €
6036 - Redondo de ternera	Kilo	7,20 €
6037 - Salchichas de ternera (unidad de 50 gr. aprox.) 100% ternera. Máximo 20% de grasa	Kilo	6,40 €
6038- Salchichas de ternera y cerdo 75% ternera y 25% cerdo. Máximo 20% de grasa (unidad de 50 gr. aprox.)	Kilo	6,40 €
6039 - Solomillo de cerdo	Kilo	7,90 €
6040 - Solomillo de ternera fileteado	Kilo	20,80 €
6041- Txitxikis de cerdo envasados al vacío	Kilo	4,80 €
6042 - Zancarrón troceado	Kilo	6,50 €

A estos precios les corresponde un IVA del 10%

Vitoria-Gasteiz a 26 de abril de 2022

CONTENIDO SOBRE 3

DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULA MATEMÁTICA.

- Anexo X - MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA Lote 5
- Anexo X - MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA Lote 6
- Rapidez de respuesta
 - Captura de pantalla de Google Maps con las posibles rutas de entrega
- Calculo de las emisiones de CO2
 - Documentación del vehículo
- Producción Ecológica
 - Certificado Bienestar Animal Aragonesa de Piensos
 - Certificado Bienestar Animal Sociedad Cooperativa Gallega
 - Certificado Bienestar Animal Batalle
 - Certificado Bienestar Animal Agropecuaria La Fuente
- Envases Utilizados
 - Ficha técnica Bandeja 5V
 - Ficha técnica Bandeja 6V
 - Ficha técnica Bandeja 167
 - Ficha técnica Film de PVC
 - Ficha técnica Bolsas de vacío

RAPIDEZ DE RESPUESTA

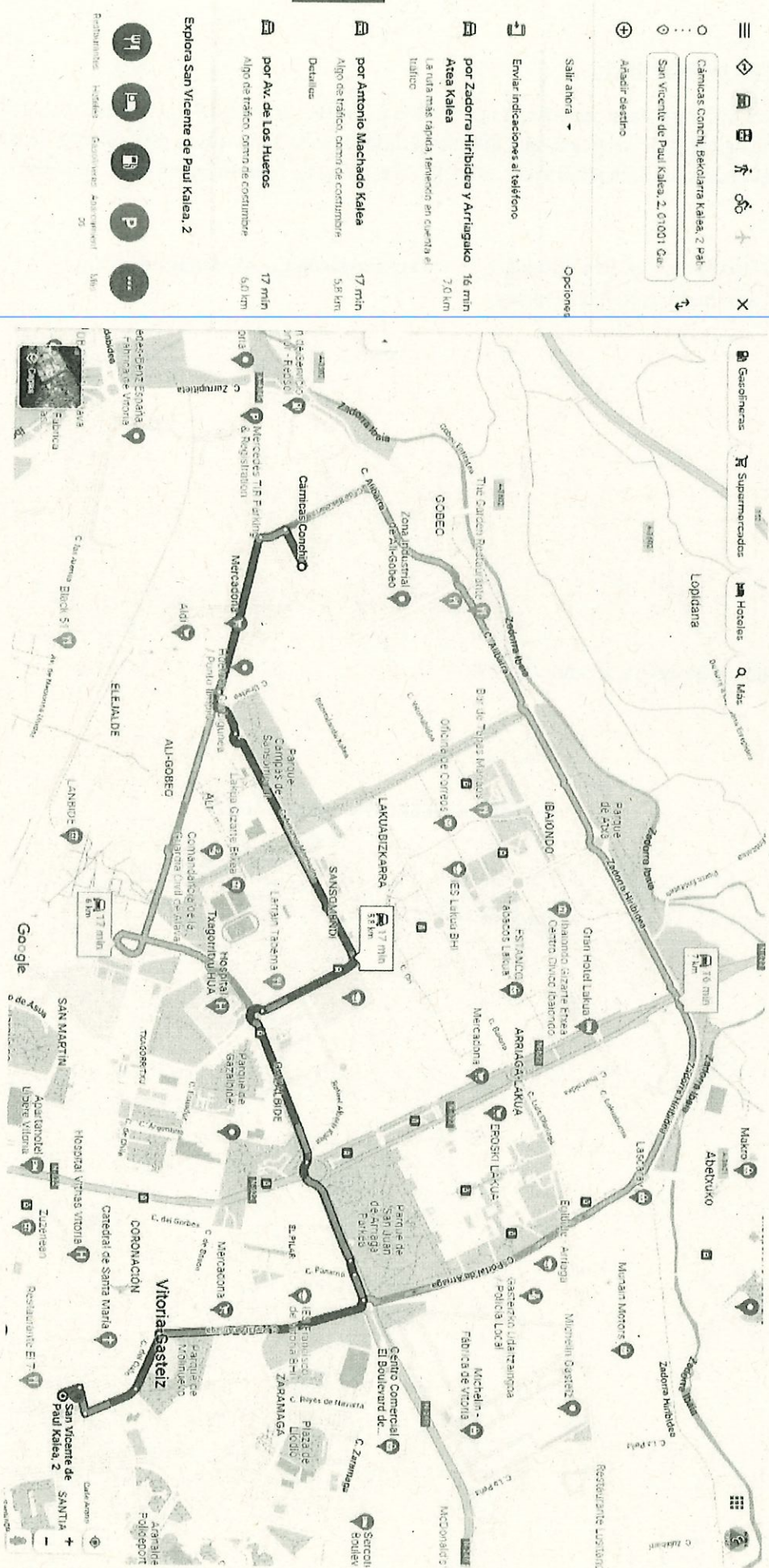
- Desde el centro de producción de CARNICAS CONCHI, sito en calle Becolarrra 2 Pab 12, al muelle de carga de la cocina del CIAM San Prudencio sito San Vicente de Paúl Nº 2 de Vitoria-Gasteiz, la distancia más corta es de 5,8 Km, siendo el tiempo estimado de 17 minutos.

Estos datos han sido obtenidos con la aplicación de Google Maps, se adjunta captura de pantalla del mismo

En Vitoria-Gasteiz, a 16 abril de 2022

Fdo: [Redacted Signature]

Captura de pantalla de Google Maps con las posibles rutas de entrega



CÁLCULO DE LAS EMISIONES DE CO₂ A LA ATMÓSFERA DESDE CARNICAS CONCHI, AL MUELLE DE CARGA DE LA COCINA DEL CIAM SAN PRUDENCIO

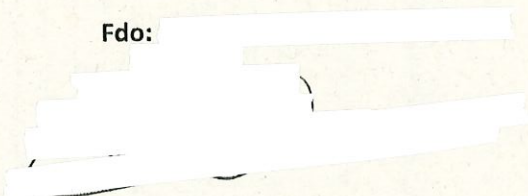
- Distancia más corta 5,8, Km, hecho el cálculo por la herramienta Google Maps.
- Las emisiones de CO₂, tomadas de la tarjeta de Inspección Técnica de Vehículos, casilla V7, de los distintos vehículos que tiene la empresa son: 166 gr, 170 gr y 175 gr
- Para realizar el cálculo usamos la de mayor valor:

CÁLCULO: 5,8 Km * 175 gr.CO₂ = **1015 gr. de CO₂ por viaje**

Se adjunta ficha técnica del vehículo

En Vitoria-Gasteiz, a 16 abril de 2022

Fdo:

A large, irregular white rectangular area redacting the signature of the official.

FCA ITALY S.P.A.

B N° de Serie: e004779285

78260

Matrícula	Certificado N°	Código	Descripción	Código	Descripción
5367KDM	218606009	G	1980	M.1	3098 /
		F.1	2980	M.4	/
		F.1.1	1585 / 1650 /	L	2 / 4
		F.1.5		L.0	/
		F.2	2980	L.1	1 / ANTERIORE /
		F.2.1	1585 / 1650 /	L.2	
		F.3	4980	P.5.1	RENAULT
		F.3.1	4980	P.5	R6M D4
		O.1		P.3	MONOCOMBUSTIBLE / D
		O.1.1		P.1	1598
O.1.2		P.1.1	4 / EN LINEA		
O.1.3	2000	P.2	107		
O.1.4	750	P.2.1	11.64		
F.4	2495	S.1	3		
F.5	1956	S.2			
F.6	4999	U.1	74		
F.7	1615	U.2	2625		
F.7.1	1628	V.7	175		
F.8		V.9	EURO 6Y		
D.6	EEE				
K	e2*2007/46*0497*04				
Z					

El abajo firmante, legalmente autorizado por: FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES SPAIN, S.A.

Certifica que el vehículo cuyas características se reseñan es completamente conforme con el número de homologación.

Observaciones :
L.2- (*) NEUMATICOS INCLUIDOS EN LA HOMOLOGACION TIPO: 215/65R16C 106/104T -; 215/65R16C 106/104T -; 205/65R16C 107/105T -; 205/65R16C 107/105T -; 215/60R17C 109/107T -; 215/60R17C 109/107T -

Firma autorizada Registro de fabricantes y firmas autorizadas

Opciones incluidas en la homologación de tipo

Fecha de emisión: 31/08/2017

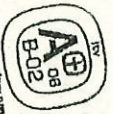
Jorge Peñalver

32517C534ED34D26B4CFF96A63A087D2

Tarjeta eITV expedida por D3T

Primera expedición: 05/10/2017 15:54:34

INSPECCIONES TÉCNICAS			
Fecha: 05/10/2017	Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	
Validez: 05/10/2019	Firma y sello	Firma y sello	
Estación:			
Resultado: FAVORABLE			
Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	
Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello	
Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	
Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello	
Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	Fecha: Validez:	
Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello	
Diligencia de venta / Reformas en el vehículo			



Applus+ Tecnología
81.2225Kg. IN-0802

27/10/2017: Transformación en FURGON FRIGORÍFICO, mediante el revestimiento interior del compartimento de carga con paneles aislantes y la instalación de un equipo de refrigeración (marca) CARRIER mod. XARIOS 200-11 RPPC736035, quedando la clasificación en 2425 y la MOM

A.1	Nombre del fabricante del vehículo base	F.3.1	Masa Máxima Autorizada del conjunto (MMC)	O.1.4	Remolque sin freno
A.2	Dirección del fabricante del vehículo base	F.4	Altura total	O.2.1	Masa máxima remolcable Técnicamente Admisible con frenos mecánicos
B.1	Nombre del fabricante del vehículo completado	F.5	Anchura total	O.2.2	Masa máxima remolcable Técnicamente Admisible con frenos de inercia
B.2	Dirección del fabricante del vehículo completado	F.5.1	Anchura máxima carrozable	O.2.3	Masa máxima remolcable Técnicamente Admisible con frenos hidráulicos
C.1	Código ITV	F.6	Longitud total	O.3	Tipo de freno de servicio
CL	Clasificación del vehículo	F.6.1	Longitud máxima carrozable	P.1	Cilindrada
C.V	Contról VIN	F.7	Via anterior	P.1.1	Número y disposición de los cilindros
D.1	Marca	F.7.1	Via posterior	P.2	Potencia del motor
D.2	Tipología/Versión	F.8	Voladizo posterior	P.2.1	Potencia fiscal
D.3	Denominación comercial del vehículo	F.8.1	Voladizo máximo posterior carrozable	P.3	Tipo de combustible o fuente de energía
D.6	Procedencia	G	Masa en Orden de marcha (MOM)	P.5	Código de identificación del motor
E	Nº de identificación del vehículo	G.1	Masa en vacío para vehículos categoría L	P.5.1	Fabricante o marca del motor
EP	Estructura de protección	G.2	Masa Mínima Admisible del vehículo completado	Q	Relación potencia/masa
EP.1	Marca de la estructura de protección	J	Categoría del vehículo	R	Color
EP.2	Modelo de la estructura de protección	J.1	Carrocería del vehículo	S.1	Nº de plazas de asiento/Nº de asientos o sillones
EP.3	Nº de homologación de la estructura de protección	J.2	Clase	S.1.1	Cinturones de seguridad
EP.4	Nº identificativo de la estructura de protección	J.3	Volumen de botegas	S.2	Nº de plazas de pie
F.1	Masa Máxima en carga Técnicamente Admisible (MMTA)	K	Nº de homologación del vehículo de base	T	Velocidad máxima
F.1.1	Masa Máxima en carga Técnicamente Admisible en cada eje 1º/2º/3º/...	K.1	Nº de homologación del vehículo completado	U.1	Nivel sonoro en parado
F.1.5	Masa Máxima en carga Técnicamente Admisible en 5ª rueda o pivote de acoplamiento	L	Nº de ejes y ruedas	U.2	Velocidad del motor a la que se mide el nivel sonoro a vehículo parado
F.2	Masa Máxima en carga Admisible del vehículo en circulación (MMA)	L.0	Nº y posición de ejes con ruedas gemelas	V.7	Emisiones de CO2
F.2.1	Masa Máxima autorizada en cada eje 1º/2º/3º/...	L.1	Ejes motrices	V.8	Emisiones de CO
F.2.5	Masa Máxima Autorizada en 5ª rueda o pivote de acoplamiento	L.2	Dimensiones de los neumáticos	V.9	Nivel de emisiones
F.3	Masa Máxima Técnicamente Admisible del conjunto (MMTAC)	M.1	Distancia entre ejes 1º-2º, 2º-3º...	Z	Año y Número de orden de la serie corta
		M.4	Distancia entre 5ª rueda o pivote de acoplamiento y último eje	(1)	Código NIVE
		O.1	Masa Remolcable con frenos/Masa Remolcable Técnicamente Admisible		
		O.1.1	Barra de Tracción del vehículo de motor en caso de:		
		O.1.2	Semirremolque		
		O.1.3	Remolque eje central		

A	5367 KDM
B	-----
H	-----
I	05-10-2017
(I.1)	07-11-2017
(I.2)	BARCELONA
C.1.1	PETIT FORESTIER ESPANA SL
C.1.2	
C.1.3	
C.4	C 32517C534ED34D26B4CFF96A63A087D2
D.1	FIAT
D.2	FFL/CR9M/MG1001611A1
D.3	TALENTO
(D.4)	PUBL-ALQUILER SIN CONDUCTOR

E	ZFAFFL000H5058335
F.1	2980
F.2	2980
G	2225
K	E2*2007/46*0497*04
P.1	1598
P.2	107,00
P.3	DIESEL
Q	-----
S.1	003
S.2	-----

OBSERVACIONES:

Documento valido si acompaña ITV en vigor.
Proxima ITV:05-10-2019

62752

B

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Uno de los principios de la producción ecológica, es la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal.

En Cárnica Conchi creemos que si a la hora de criar los animales, esto se hace con respeto y en base a unas normas, el resultado obtenido es de mayor calidad. Por esta razón, la presentación de este tipo de certificados, se ha convertido en una estrategia de selección de nuestros proveedores.

Actualmente, nuestros proveedores principales de pollo y pavo son Aragonesa de Piensos y Sociedad Cooperativa Gallega; nuestro proveedor principal de productos de porcino es Cárnica Batallé, y nuestro proveedor principal de ternera es Ikalobi Okela, quien adquiere gran parte de sus animales al grupo La fuente. Todos ellos cuentan certificado de bienestar animal que adjunto.

La lista de productos del concurso distribuidos por estos proveedores o elaborados con productos distribuidos por estos proveedores son los siguientes:

Lote 5 CARNES DE AVES, DERIVADOS Y CONEJO:

- 5001 - Alas de pollo sin punta Repeladas a mano y sin roturas ni hematomas
- 5002 - Albóndigas de pollo 100%
- 5003 - Blanquetas de ala de pollo. Repeladas a mano y sin roturas ni hematomas
- 5004 - Brocheta de pollo 160/180 gramos
- 5006 - Contramuslo de pollo con hueso repelado y cortado a mano (180-200grs)
- 5007 - Contramuslo de pollo deshuesado manualmente, sin pieles colgando ni roturas
- 5008 - Estofado de pavo. Sin ternillas ni piel, magro de contramuslo de pavo en trozos pequeños para guisar
- 5009 - Filete de muslo de pollo deshuesado
- 5010 - Gallinas limpias De primera calidad, troceada o entera según se solicite. y manipulada manualmente
- 5011 - Hamburguesa de pollo de 150grs. Aprox.
- 5012 - Muslo de pollo relleno
- 5013 - Muslos de pollo de 250/270 gramos repelados a mano. Deshuesado manualmente sin muñón, sin pieles colgando ni roturas
- 5014 - Pechugas de pavo fileteadas Deshuesadas manualmente en filetes a mano y no a máquina
- 5015 - Pechugas de pollo enteras. Deshuesadas manualmente
- 5016 - Pechugas de pollo fileteadas Deshuesadas manualmente en filetes a mano y no a máquina
- 5017 - Pechugas de pollo rellenas empanadas variadas
- 5018 - Picado de pollo, De filete de muslo, sin ternilla ni piel
- 5019 - Picado de pavo, de filete de muslo, sin ternilla ni piel
- 5021 - Pollo entero limpio. Repelado a mano, sin roturas y manipulado manualmente
- 5022 - Rotti de pavo mínimo 60% de pavo
- 5023 - Salchichas de pollo 100% carne de ave (unidad de 50 gr. aprox.)
- 5024 - Txixikis de pollo 100% carne de ave. Sin piel, natural sin aditivos, adobada con pimentón, sal, ajo aceite y orégano

Lote 6 CARNES DE TERNERA, PORCINO Y LECHAL:

- 6001 - Albóndigas de ternera y cerdo. 75% ternera y 25% cerdo
- 6002 - Albóndigas de ternera 100%
- 6004 - Carne de cocido Kilo
- 6005 - Carne picada albóndigas mezcla ternera y cerdo. 75% ternera y 25% cerdo
- 6006 - Carrillera de cerdo
- 6007 - Carrillera de ternera
- 6008 - Chuleta de cerdo
- 6013 - Costilla de cerdo adobada troceada (5x3 cm. aprox.)
- 6014 - Costilla de cerdo fresca troceada (5x3 cm. aprox.)
- 6015 - Costilla de ternera (churrasco)

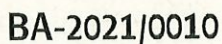
- 6016 - Entrecot sin hueso
- 6017 - Espaldillas
- 6018 - Filete 1ª tapa, babilla, rabadilla
- 6019 - Filete hígado ternera
- 6020 - Hamburguesa 100% ternera (150Grs.)
- 6021 - Hamburguesa mezcla de ternera y cerdo. 75% ternera y 25% cerdo (150 grs)
- 6022 - Huesos de cocido troceados
- 6023 - Jamón entero deshuesado
- 6024 - Lengua limpia
- 6026 - Lomo fresco cinta
- 6027 - Lomo fresco fileteado
- 6029 - Morros de ternera cocido
- 6030 - Pasados de cerdo. Limpia de grasa y picada muy fina
- 6031 - Pasados de ternera. Limpia de grasa y picada muy fina
- 6032 - Pata de ternera. Limpia y troceada
- 6033 - Patitas de cerdo limpias y abiertas a la mitad
- 6035 - Rabo de ternera troceado
- 6036 - Redondo de ternera
- 6037 - Salchichas de ternera (unidad de 50 gr. aprox.) 100% ternera. Máximo 20% de grasa
- 6038 - Salchichas de ternera y cerdo 75% ternera y 25% cerdo. Máximo 20% de grasa (unidad de 50 gr. aprox.)
- 6039 - Solomillo de cerdo
- 6040 - Solomillo de ternera fileteado Kilo
- 6041 - Txitxikis de cerdo envasados al vacío
- 6042 - Zancarrón troceado

En Vitoria-Gasteiz, a 16 abril de 2022

Fdo: [Redacted Signature]

[Redacted Stamp]

**Certificación en Bienestar Animal WelfairTM homologada
por IRTA y NEIKER basada en los referenciales Europeos
Welfare Quality y AWIN^R**



ARAGONESA DE PIENSOS, S.A.


Rafael GARCÍA MEIRO
Director General

AENOR

Certificación en Bienestar Animal WelfairTM homologada
por IRTA y NEIKER basada en los referenciales Europeos
Welfare Quality y AWIN[®]



BA-2021/0055

AENOR (Nº Autorización: 01) certifica que la organización

COOPERATIVAS OURENSANAS, SOCIEDAD COOPERATIVA GALEGA

Códigos de Bienestar Animal: 012106/0055, 012113/0055, 022121/0055

Con domicilio social: Lugar SANTA CRUZ DE ARRABALDO, 33 32990 OURENSE

Alcance: Cría de pollo de engorde. Sacrificio*, despiece, elaborado y envasado de carne y productos cárnicos de pollo.

* La presente de certificación sólo aplica a aquellos animales sacrificados con aturdimiento efectivo previo al degollado.

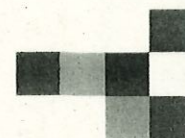
Todos los operadores amparados por la presente certificación han sido evaluados y certificados por AENOR

Que se producen en: ANEXO I
Que se procesan y envasan en: ANEXO II
Referencias: ANEXO II

Es conforme con el: Reglamento Particular RP B 76.01 y el Reglamento General de la Certificación en Bienestar Animal WELFAIR[®] basado en Welfare Quality y AWIN[®]

Fecha de primera emisión: 2021-05-31
Fecha de expiración: 2024-05-31

Rafael GARCÍA MEIRO
Director General



Certificación en Bienestar Animal Welfair™
homologada por IRTA y NEIKER basada en los
referenciales Europeos Welfare Quality y AWIN



BA- 2021/0083

AENOR (Nº Autorización: 01) certifica que la organización

COOPERATIVAS OURENSANAS, SOCIEDAD COOPERATIVA GALEGA

es conforme con el Reglamento Particular RP B 76.01 y el Reglamento General de la Certificación
en Bienestar Animal WELFAIR™ basado en Welfare Quality y AWIN®

Códigos de Bienestar Animal 012110/0083 - Pavo de engorde
012116/0083 - Pavo para carne en matadero
012121/0083 - Trazabilidad

Con domicilio social: Lugar SANTA CRUZ DE ARRABALDO, 33 32990 OURENSE

Alcance: *Sacrificio*, despiece, elaboración y envasado de carne y productos
cárnicos del pavo.*
**La presente certificación sólo aplica a aquellos animales
sacrificados con aturdimiento efectivo previo al degollado.*

Todos los operadores amparados por la presente certificación han
sido evaluados y certificados por AENOR

Que se producen en: ANEXO I
Que se procesan y envasan en: ANEXO II
Referencias: ANEXO II

Fecha de primera emisión 2021-09-29
Fecha de expiración: 2024-09-29



Rafael GARCÍA MEIRO
Director General

**Certificación en Bienestar Animal WelfairTM homologada
por IRTA y NEIKER basada en los referenciales Europeos
Welfare Quality y AWIN[®]**



AENOR (Nº Autorización: 01) certifica que la organización

Códigos de Bienestar Animal: 012101/0024, 012102/0024

Con domicili social: AV. DELS SEGADORS, S/N 17421 RIUDARENES BARCELONA

Alcance: Cría de porcino

Todos los operadores amparados por la presente certificación han sido evaluados y certificados por AENOR

Que se producen en: **ANEXO I**

Es conforme con el: **Reglamento Particular RP B 76.01 y el Reglamento General de la Certificación en Bienestar Animal WELFAIR® basado en Welfare Quality y AWIN®**

Fecha de primera emisión: 2021-03-17

Fecha de expiración: 2024-03-17

Rafael GARCIA MEIR

Rafael GARCÍA MEIRO
Director General



Certificado de Conformidad

otorgado a

AGROPECUARIA LA FUENTE SL

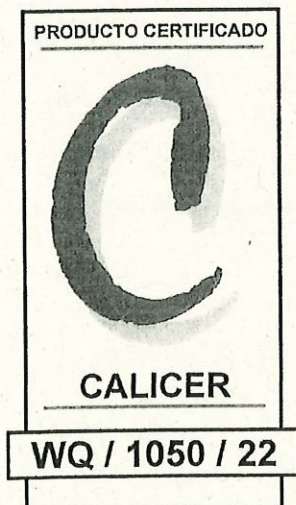
CALICER (Nº autorización: 17)

Con domicilio social: C/ Felipe VI, s/n; 37778 – Campillo de Salvatierra (Salamanca)
Alcance: Vacuno de engorde
Certificación en Bienestar Animal Welfair® homologada por IRTA y NEIKER basada en los referenciales europeos Welfare Quality y AWIN®
Que se encuentran localizadas en: Ver anexo técnico WQ/1050/22
Códigos de Bienestar animal: 1722041050
Es conforme: Reglamento General de la certificación en Bienestar Animal Welfair® homologada por IRTA y NEIKER basada en los referenciales Europeos Welfare Quality y AWIN®.
En la revisión indicada en el anexo técnico WQ/1050/22
Se han evaluado según lo indicado en: Procedimiento Particular de Certificación PPC/WF – 62

Este certificado es válido hasta el 05 de abril de 2025, siempre que se mantengan las condiciones de aplicación

Fecha de emisión: 05 de abril de 2022

Fecha de certificación inicial: 05 de abril de 2022



Por Certificadores de Calidad S.L.

Entido
Director
D. Sebastián Vidal Martín



Códigos Welfair®: 1722041050

Expediente Nº: WQ/1050/22

Anexo Técnico Rev.00

Fecha: 05/04/2022

Fecha de validez de este anexo: 05/04/2025

Hoja 1 de 1

TITULAR del CERTIFICADO

AGROPECUARIA LA FUENTE, S.L.
C/ Felipe VI, s/n
37778 – Campillo de Salvatierra
Salamanca

CALICER certifica que los operadores abajo indicados (granjas), cumplen con los requisitos exigidos en el Reglamento General de la Certificación en Bienestar Animal WELFAIR®, homologada por IRTA y NEIKER, en su revisión 2.1 de fecha 01-06-2020.
Los requisitos han sido evaluados según lo indicado en el Procedimiento Particular de Certificación PPC/WF-62 de CALICER.

El sistema de certificación utilizado para verificar el cumplimiento del Documento Normativo se basa en actividades de inspección y auditoría del proceso productivo y del producto, incluyendo verificaciones documentales.

ALCANCE de la CERTIFICACIÓN

1. a) Granjas:

Operador - Titular	Código REGA	Ubicación	Módulo certificado	Actividad y Especie amparada
AGROPECUARIA LA FUENTE, S.L.	ES371561100471	Campillo de Salvatierra (Salamanca)	04 – Vacuno de Engorde	Cría de vacuno
GARCÍA CASQUERO, S. COOP.	ES371561101052	Campillo de Salvatierra (Salamanca)	04 – Vacuno de Engorde	Cría de vacuno
RAFAEL GARCÍA CASQUERO	ES371561100981	Campillo de Salvatierra (Salamanca)	04 – Vacuno de Engorde	Cría de vacuno
RICARDO JOSÉ GARCÍA CASQUERO	ES371561100821	Campillo de Salvatierra (Salamanca)	04 – Vacuno de Engorde	Cría de vacuno

TODOS LOS OPERADORES AMPARADOS POR LA PRESENTE CERTIFICACIÓN HAN SIDO EVALUADOS Y CERTIFICADOS POR CALICER

(*) Este anexo técnico sólo tiene validez acompañando al Certificado de Conformidad correspondiente al expediente WQ/1050/22.

Por la Entidad de Certificación


D. Sebastián Vidal Martín
Director General

Verificar el estado de revisión del Anexo Técnico en la página web de CALICER (www.calicer.com)

G06-08-3

ENVASES UTILIZADOS

Todos los productos van en envases primarios reciclables *no reutilizables*:

- Bandeja blanca de poliestireno – expandido
- Film transparente alimentario
- Bolsas de plástico para vacío

Envases secundarios para el transporte:

- Cajas plásticas de polietileno para carne, reutilizables. Se pueden dejar en las instalaciones del cliente y recogerlas el siguiente día de entrega de producto, o llevárselas tras la entrega. A diario estas cajas pasan por un proceso de lavado para poder ser utilizadas de nuevo.

A continuación, adjuntamos Fichas Técnicas del proveedor, de los siguientes envases:

- Bandeja ref. 5V
- Bandeja ref. 6V
- Bandeja ref. 167
- Film de PVC apto para alimentos
- Bolsa de vacío



Fiche technique produit Product technical datasheet

Code Client
Customer Code

polystyrène expansé / Mono-extruded polystyrene foam tray. Barquette Standard / Standard tray

Désignation
Description

5V

Code Article
Reference

557

Matériau
Material

Polystyrène expansé /
Polystyrene foam

EAN 13
Barcode (EAN 13)

8022549155074

Couleur
Color

BLANC

Caractéristiques - Characteristics

Dimensions (mm) ± 2
Cutsizes (mm) ± 2

300 x 210

Type de Buvard
Pad Type

Hauteur Externe (mm) ± 1
External Height (mm) ± 1

55

Dimensions Buvard (mm) ± 5
Pad cutsizes (mm) ± 5

Hauteur Interne (mm) ± 1
Internal Height (mm) ± 1

50

Poids (g) $\pm 10\%$
Item Weight (g) $\pm 10\%$

15,99

Tracabilité - Traceability

SIRAP GEMA FRANCE
SNGC



13 21

BQT SF 5/40 BC
JAUNE 107U /280

Numéro à relever
en cas de non
conformité



SF05405Y06AQ

DATE DE VALIDATION
09/09/2019 14:17:11
DRAH H111
280

Conditionnement - Packaging

Qté / colis
Pcs / Carton

210

Dim. Colis (mm)
Inner Box (mm)

730 x 1200 x 210

Poids colis (kg) $\pm 10\%$
Carton Weight (kg) $\pm 10\%$

3,4

Palettisation - Palletization

Tous nos produits sont palettisés sur des palettes 80 x 120. Nos palettes ont une hauteur maximale de 2,50 m
All our products are palletized on 80 x 120 pallets. Our pallets maximal height is 2,50 m

Application

Conditionnement des viandes, volailles, charcuterie/traiteur, poissons, fromages, fruits et légumes entiers à des températures ambiantes ou inférieures
Packaging of meat, poultry, delicatessen meat, fish, cheese, fruit and vegetable to ambient or inferior temperature

Condition d'utilisation et de stockage - Storage and term of use

- L'utilisateur doit vérifier la compatibilité de l'emballage avec l'usage auquel il est destiné
- Afin de garantir la conformité aux exigences de la réglementation européenne en termes de sécurité alimentaire, la quantité d'exsudat délivrée par la denrée alimentaire doit être inférieure à la capacité d'absorption du buvard.
- Afin de préserver la chaîne du froid, il est vivement recommandé de préconditionner les barquettes à la température du laboratoire avant utilisation (températures recommandées : -30°C / +30°C)
- Conserver à l'abri de la chaleur (inférieur à 30°), de l'humidité et des odeurs. Le stockage à proximité d'une source de chaleur est susceptible d'entraîner une déformation du produit. Éviter la superposition de poids.
- The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for which it is destined
- To ensure compliance with the requirements of European regulations in terms of food security, the amount of exudate issued by the foodstuff shall be lower than the absorption capacity of the pad.
- In order to keep cold chain, before utilisation, it is warmly advise to pre-packaged trays at laboratory temperature (recommended temperatures : -30°C / +30°C)
- Keep away from heat (below 30°C), humidity and odours. Storage close to source of heat is liable to involve product deformation. Avoid overlapping of weight.

Quality Manager : Karine Collinieux

Rev. :

Date : 28/09/2017



Fiche technique produit Product technical datasheet

Code Client -
Customer Code

polystyrène expansé / Mono-extruded polystyrene foam tray. Barquette Standard / Standard tray

Désignation Description	6V		
Code Article Reference	652	Matériau Material	Polystyrène expansé / Polystyrene foam
EAN 13 Barcode (EAN 13)	8022549155333	Couleur Color	BLANC

Caractéristiques - Characteristics

Dimensions (mm) ±2 Cutszie (mm) ±2	330 x 280	Type de Buvard Pad Type	
Hauteur Externe (mm) ±1 External Height (mm) ±1	65	Dimensions Buvard (mm) Pad cutszie (mm)	
Hauteur Interne (mm) ±1 Internal Height (mm) ±1	60		
Poids (g) ±10% Item Weight (g) ±10%	33,989		

Tracabilité - Traceability

SIRAP GEMMA FRANCE
830C



BQT SF 5/40 BC
JAUNE 107U /280

Numéro à relever
en cas de non
conformité



SF05405Y06AQ

DATE DE FABRICATION
08/01/2016 14:17:11
QUANTITÉ
200 PCS CA 500L10



Conditionnement - Packaging

Qté / colis Pcs / Carton	150
Dim. Colis (mm) Inner Box (mm)	910 x 1010 x 280
Poids colis (kg) ±10% Carton Weight (kg) ±10%	5,1

Palettisation - Palletization

Tous nos produit sont palettisées sur des palettes 80 x 120. Nos palettes ont une hauteur maximale de 2,50 m
All our products are palletized on 80 x 120 pallets. Our pallets maximal height is 2,50 m

Application

Conditionnement des viandes, volailles, carcutterie/traiteur, poissons, fromage, fruits et légumes entiers à des températures ambiantes ou inférieures
Packaging of meat, poultry, delicatessen meat, fish, cheese, fruit and vegetable to ambient or inferior temperature

Condition d'utilisation et de stockage - Storage and use conditions

- L'utilisateur doit vérifier la compatibilité de l'emballage avec l'usage auquel il est destiné
- Afin de garantir la conformité aux exigences de la réglementation européenne en termes de sécurité alimentaire, la quantité d'exsudat délivrée par la denrée alimentaire doit être inférieure à la capacité d'absorption du buvard.
- Afin de préserver la chaîne du froid, il est vivement recommandé de préconditionner les barquettes à la température du laboratoire avant utilisation (températures recommandées : -30°C / +30°C)
- Conserver à l'abri de la chaleur (inférieur à 30°), l'humidité et les odeurs. Le stockage à proximité d'une source de chaleur est susceptible d'entraîner une déformation du produit. Éviter la superposition de poids.
- The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for which it is detined
- To ensure compliance with the requirements of European regulations in terms of food security, the amount of exudate issued by the foodstuff shall be lower than the absorption capacity of the pad.
- In order to keep cold chain, before utilisation, it is warmly advise to pre-packaged trays at laboratory temperature (recommended teperatures : -30°C / +30°C)
- Keep away from heat (below 30°C), humidity and odours. Storage close to source of heat is liable to involve product deformation. Avoid overlapping of weight.

Quality Manager : **Franck Dumasdelage**

Rev. :

Date : **24/11/2016**



Fiche technique produit Product technical datasheet

Code Client -
Customer Code

polystyrène expansé / Mono-extruded polystyrene foam tray. Barquette Standard / Standard tray

Désignation Description	167		
Code Article Reference	467	Matériau Material	Polystyrène expansé / Polystyrene foam
EAN 13 Barcode (EAN 13)	8022549154824	Couleur Color	BLANC

Caractéristiques - Characteristics

Dimensions (mm) ± 2 Cutszie (mm) ± 2	250 x 175	Type de Buvard Pad Type	
Hauteur Externe (mm) ± 1 External Height (mm) ± 1	40	Dimensions Buvard (mm) Pad cutszie (mm)	
Hauteur Interne (mm) ± 1 Internal Height (mm) ± 1	35		
Poids (g) $\pm 10\%$ Item Weight (g) $\pm 10\%$	10,208		

Conditionnement - Packaging

Qté / colis Pcs / Carton	500
Dim. Colis (mm) Inner Box (mm)	860 x 750 x 350
Poids colis (kg) $\pm 10\%$ Carton Weight (kg) $\pm 10\%$	5,1

SIRAP GEMA FRANCE

XSEC



18 21

8022549154824

**BQT SF 5/40 BC
JAUNE 107U /280**

Numéro à relever
en cas de non
conformité



Code de référence / Reference code

SF05405Y06AQ

DATE DE VALIDATION
09/01/2016 14:17:11
QUANTITE
280
PESCEUR

EAN 170



8022549154824

Palettisation - Palettization

Tous nos produit sont palettisés sur des palettes 80 x 120. Nos palettes ont une hauteur maximale de 2,50 m
All our products are palletized on 80 x 120 pallets. Our pallets maximal height is 2,50 m

Application

Conditionnement des viandes, volailles, carcuterie/traiteur, poissons, fromage, fruits et légumes entiers à des températures ambiantes ou inférieures
Packaging of meat, poultry, delicatessen meat, fish, cheese, fruit and vegetable to ambient or inferior temperature

Condition d'utilisation et de stockage - Storage and use

- L'utilisateur doit vérifier la compatibilité de l'emballage avec l'usage auquel il est destiné
- Afin de garantir la conformité aux exigences de la réglementation européenne en termes de sécurité alimentaire, la quantité d'exsudat délivrée par la denrée alimentaire doit être inférieure à la capacité d'absorption du buvard.
- Afin de préserver la chaîne du froid, il est vivement recommandé de préconditionner les barquettes à la température du laboratoire avant utilisation (températures recommandées : -30°C / +30°C)
- Conserver à l'abri de la chaleur (inférieur à 30°), l'humidité et les odeurs. Le stockage à proximité d'une source de chaleur est susceptible d'entraîner une déformation du produit. Eviter la superposition de poids.
- The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for which it is destined
- To ensure compliance with the requirements of European regulations in terms of food security, the amount of exudate issued by the foodstuff shall be lower than the absorption capacity of the pad.
- In order to keep cold chain, before utilisation, it is warmly advise to pre-packaged trays at laboratory temperature (recommended temperatures : -30°C / +30°C)
- Keep away from heat (below 30°C), humidity and odours. Storage close to source of heat is liable to involve product deformation. Avoid overlapping of weight.

Quality Manager : **Franck Dumasdelage**

Rev. :

Date : **24/11/2016**

HOJA TÉCNICA DE PRODUCTO

Material:

EX 1 SM

Edición:

Descripción:

C-4,5-2-05 Rev 1

PROPIEDAD	UNIDADES	METODO	VALOR
Espesor Medio	Micras (μm)	D374	10,5
Tamaño Mandril - (Diámetro interior)	Milímetros (mm)	N/A	vacio
Metros	Mtros (M)	N/A	vacio
Permeabilidad al Oxígeno	$\text{l/m}^2/24\text{h}/1\text{ atm}$	D1434	1235
Permeabilidad al Dióxido de Carbono	$\text{l/m}^2/24\text{h}/1\text{ atm}$	D1434	Mayor 30.000
Resistencia a la Tracción (MD)	Kg/cm^2	D882	371
Resistencia a la Tracción (TD)	Kg/cm^2	D882	406
Resistencia a la Rotura (MD)	N/mm	ASTM D1922	22
Resistencia a la Rotura (TD)	N/mm	ASTM D1922	24
Estiramiento (MD)	%	D882	297
Estiramiento (TD)	%	D882	294
Modulus 100% (MD)	Mpa		33
Modulus 100% (TD)	Mpa		33
Brillo (Gloss)	%		137
Transparencia (Haze)	%		1.4

La información técnica aquí ofrecida es una guía general y no representa los resultados que puedan ser obtenidos en laboratorios ajenos al nuestro.

Descripción / Características:

Film de PVC apto para alimentos en concordancia con la legislación Española y Europea en materia de materiales plásticos en contacto con alimentos. Producto en concordancia con la Directiva Comunitaria 2002/72/CE del 6 de Agosto del 2.002 y del Real Decreto 1262/2.005 del 21 de octubre 2.005.

Apto para todo tipo de alimentos salvo grasas y aceites animales puros, mantequilla, margarina y otras materias grasas de índole parecida. Apto para todo tipo de alimentos hasta X/3.

Mantiene los alimentos frescos.

Brillante y transparente.

Colores amarillo y/o morado.

No apto para su uso en micro-ondas ni hornos.

Máxima temperatura de uso 40°C .

Tiempo máximo de almacenaje: 12 meses.

Temperatura de almacenaje de 0°C a 30°C en un ambiente sin mucha humedad.

Tolerancia permitida según los estándares de nuestra producción: ancho de la bobina de $\pm 6\text{mm}$, espesor $\pm 18\%$ y largo 5% .



DIN EN ISO 9002

Certificado N° 01 100 028058



FICHA TÉCNICA

Bolsa de vacío para uso en contacto con alimentos

Material: PA Y PEBD Coextrusionado

Color: Transparente

Espesor: $\pm 90\mu\text{m}$

COMPOSICIÓN

	POLIAMIDA (PA)	POLIETILENO (PE)
90��m	16	74

PROPIEDADES MECÁNICAS

	RESULTADO	UD	MÉTODO
TRACCIÓN LONGITUDINAL	21-43	N/15mm ²	DIN EN ISO 527-1,-3
TRACCIÓN TRANSVERSAL	20-39	N/15mm ²	DIN EN ISO 527-1,-3
ELONGACIÓN LONGITUDINAL	356-590	%	DIN EN ISO 527-1,-3
ELONGACIÓN TRANSVERSAL	400-600	%	DIN EN ISO 527-1,-3

PERMEABILIDAD

	ESPESOR	RESULTADO	UD	CONDICIONES
OXIGENO	90��m	≤ 78	cm ³ /m ² /24h	23��C; 0%RH
AGUA	90��m	≤ 10	g/m ² /24h	38��C, 90%RH

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe ser almacenado en un lugar seco y limpio fuera del alcance de la luz solar directa y lejos de cualquier fuente de calor.

Las temperaturas recomendadas para el almacenamiento son de 15°C a 25°C y humedad relativa entre 45 y 70%.

El material más antiguo siempre se debe utilizar en primer lugar.

No abra los paquetes externos con objetos afilados que puedan dañar el producto.

No superponga palets sin una barrera apropiada.

Nuestros proveedores declaran que en su proceso de fabricación no utiliza materiales reciclados.

Apto para 70° durante 2 horas.

Apto para 85° a 90° durante 30 minutos.

Apto para 100° durante 15 minutos

Pasteurizable a 80 °C durante máximo 30 minutos.

Apto para congelación hasta -30 °C

No esterilizable. No apto para cocción.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en la legislación aplicable y en nuestro conocimiento y experiencia se proporciona de buena fe, pueden ser diferentes debido a varios factores particulares fuera de nuestro conocimiento y control y afectar el uso del producto, en particular, el almacenamiento, el clima, el manejo de materiales, entre otros.

Esta información está destinada a proporcionar información a los lectores especializados para evaluar las posibilidades de aplicación del producto. la usuario debe comprobar siempre la idoneidad del producto para la aplicación deseada.



SAMARPLAST PLASTICS, S.L.

C.I.F. B-98704521

P.I. "El Carrascot" C/ la Canya, n.º 6 B
46850 L'OLLERIA (Valencia)

SAMARPLAST PLASTICS, SL.

