PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y MATERIAS PRIMAS PARA EL COMEDOR DE LAKUA EN LA SEDE DEL GOBIERNO VASCO

ÍNDICE:

1. INTRODUCCIÓN 2
2. OBJETO DEL CONTRATO 2
3. ALCANCE DEL SUMINISTRO Y DIVISIÓN EN LOTES 2
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO 3
4.1. SUMINISTRO Y ENTREGA 3
4.2. CAPACIDAD DE RESPUESTA 4
4.3. REQUISITOS DEL SUMINISTRO 4
4.4. MODIFICACIONES SOBRE LA ENTREGA DEL PRODUCTO ADJUDICADO 4
5. PRODUCTOS A SUMINISTRAR Y ESPECIFICACIONES 4
5.1. PRODUCTOS, ESTIMACIÓN DE CONSUMO Y PRECIOS 4
5.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 5
5.2.1. LOTES 5
5.2.2. ENVASES Y EMBALAJES 6
5.2.3. ETIQUETADO 7
5.3. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES 7
6. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN,CONTROl ALÉRGENOS 7
6.1 CONTROL DE LOCALES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN 7
6.2 CONTROLES DE CALIDAD Y TÉCNICAS DE MUESTREO 8
6.3 TRANSPORTE 8
6.4 FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS Y ALÉRGENOS 9
7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO 9
8. PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN 9
9. MODALIDAD DE PAGO 9
10. REPRESENTANTE DEL ADJUDICATARIO 10
11. NORMATIVA APLICABLE 10

1. INTRODUCCIÓN

El servicio de cocina es de gestión propia y dependiente de la Dirección de Recursos Generales, donde se elaboran los menús diarios para los trabajadores/as del edificio de la sede del Gobierno Vasco (Vitoria-Gasteiz).

Desde las instalaciones de la cocina y con personal propio se atienden los menús diarios de alrededor de 280 personas de lunes a viernes, y entre los meses de septiembre a julio. No obstante, durante los meses de junio, julio y septiembre, el consumo del servicio del comedor se ve drásticamente reducido.

La finalidad del presente contrato, es la de asegurar la prestación del servicio del comedor de Lakua a todas las personas usuarias del comedor, todo ello de acuerdo a criterios de calidad, higiene y seguridad alimentaria establecidos en la normativa vigente.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro de alimentos y materias primas, su transporte y entrega de los mismos en la cocina del comedor de Lakua, y todo ello de acuerdo a los términos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

3. ALCANCE DEL SUMINISTRO Y DIVISION EN LOTES

El alcance del suministro serán los productos que se detallan en el Anexo I. La cantidad de los productos a suministrar será orientativa, ya que se ha realizado una estimación del consumo, y en ningún caso la Administración estará obligada a agotar el total del presupuesto, ni a adquirir las cantidades estimadas.

El suministro de productos alimentarios y materias primas de este contrato se dividirá en los siguientes lotes:

LOTE	CATEGORÍA
1	PAN Y HARINAS
2	ACEITE Y VINAGRE
3	FRUTA, VERDURA Y PATATA FRESCA
4	CONSERVAS, ARROCES Y PASTAS, LEGUMBRES, OTROS ALIMENTOS Y BEBIDAS
5	LÁCTEOS Y POSTRES LÁCTEOS
6	CONGELADOS: POSTRES, VERDURA, PESCADO Y OTROS
7	CARNE FRESCA Y PRODUCTOS CÁRNICOS, HUEVOS, EMBUTIDO Y DERIVADOS, Y QUESOS
8	PESCADO FRESCO

Una misma empresa podrá ofertar por uno o varios lotes.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

4.1 Suministro y entrega al comedor de Gobierno Vasco

El suministro y entrega de productos de alimentación y materias primas será efectuado en la sede del Gobierno Vasco (Donostia, 1), en Vitoria-Gasteiz.

El aprovisionamiento de los productos de alimentación y materias primas deberá llevarse a cabo con la necesaria y suficiente antelación para el correcto desarrollo del servicio del comedor, atendiendo en todo caso a las peticiones efectuadas por parte del Encargado de Cocina o persona autorizada por la Dirección de Recursos Generales, y efectuando las entregas en el plazo señalado por éste. La periodicidad de entrega de los suministros se establecerá en base a las necesidades del comedor. En lo relativo al horario de entrega de los suministros, ésta deberá hacerse siempre antes de las nueve y media de la mañana, de no poder realizarse antes de esa hora, se deberá comunicar la incidencia al Encargado de Cocina, el cual, decidirá si el suministro se realiza con posterioridad a esa hora.

Determinados productos, por su carácter, requerirán el suministro diario en cantidades determinadas que serán suministrados por el adjudicatario en la forma que se señale. En todo momento las empresas adjudicatarias ajustarán las frecuencias de suministro a las necesidades de la Cocina, no al contrario. Se entiende que el adjudicatario, posee todos los medios suficientes (almacén, vehículos, medios humanos, etc.) para realizar los suministros a la Cocina. No se admitirán propuestas de empresas licitadoras que exijan un pedido mínimo de cantidad o de precio para efectuar el suministro.

Cuando se trate de alimentos que, durante el proceso de venta o presentación, exista la posibilidad de realizar distintas manipulaciones, como el troceado de la carne, vaciado de pollos, limpieza de pescado, dichas manipulaciones serán realizadas por el adjudicatario.

El adjudicatario será el responsable de realizar el transporte y descarga de los suministros directamente hasta la cocina o lugar habilitado para los productos y materias primas (almacén, cámaras…) con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura del adjudicatario.

4.2 Capacidad de respuesta

En el caso de peticiones urgentes de suministros, el tiempo de entrega por parte de las empresas licitadoras no podrá ser superior a una hora y media desde el momento en que se lleve a cabo la petición desde la Cocina.

En los supuestos en los que las empresas adjudicatarias no pudieran hacer entrega de los productos a suministrar en el lugar, día y hora solicitados, el Encargado de Cocina se reserva el derecho a adquirir en el mercado los productos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor.

4.3 Requisitos del suministro

Las empresas adjudicatarias deberán adecuarse en la realización del suministro a la descripción de cada producto recogido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los artículos objeto del suministro cumplirán con lo establecido en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria, normas de carácter general y específicas de calidad de los alimentos, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y demás disposiciones de ámbito comunitario, nacional y autonómico que pudieran resultar de aplicación.

Todos los productos cumplirán las normas higiénico-sanitarias legalmente establecidas.

4.4 Modificaciones sobre la entrega de producto adjudicado en concurso

Las modificaciones en el suministro de productos diferentes a los ofertados por la empresa licitadora, supone para el proveedor la obligación de:

- Justificar el motivo del cambio
- Informar al Encargado de Cocina con carácter previo a la entrega del producto

Excepcionalmente, en aquellos casos, en los que, durante la vigencia del contrato, el Encargado de Cocina considere necesaria la inclusión de un nuevo artículo no contemplado en el momento de elaboración del presente Pliego, el proveedor del lote al que el nuevo producto corresponda, será quien lleve a cabo la demanda solicitada. Estos productos deberán ser incluidos en una factura aparte.

Se podrán aceptar productos de la empresa adjudicadora que, excepcionalmente, no se disponga en el formato ofertado, siempre que, realizando la equivalencia, no supere el precio unitario ofertado en el contrato. Esta situación deberá ser informada al Encargado de Cocina antes de la puesta a disposición de los productos por la empresa adjudicataria.

5. PRODUCTOS A SUMINISTRAR y ESPECIFICACIONES

5.1 Productos, estimación de consumo y precios

Ver ANEXO I.

Los precios por producto tienen carácter de máximos, en consecuencia, las ofertas que los superen serán rechazadas, pudiéndose igualar el precio unitario máximo.
Se deberá usar dos decimales para presentar las ofertas unitarias por producto.
Nota: No se podrán usar 3 o más decimales en los precios ofertados por las empresas licitadoras.
Se deberá realizar **oferta por todos los productos** del Anexo I. En caso de faltase oferta de algún producto de un lote, la oferta de la empresa será rechazada.

5.2 Especificaciones técnicas:

5.2.1. Lotes:

Los artículos a suministrar son los especificados en el ANEXO I. Si en la descripción del artículo vienen especificadas unas características, éstas deberán respetarse.
En general, los productos deberán estar exentos de humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, fuertes deformidades, y deberán contar con una caducidad adecuada. En todo momento, el adjudicatario, garantizará la integridad de productos y envases con el fin de garantizar la vida útil y seguridad de estos productos.

LOTE	ESPECIFICACIONES
1	• El pan no precocido deberá ser fabricado y horneado en el día. Se rechazará el pan "envejecido". • Los productos sin envasar deberán transportarse en cestas o recipientes adecuados • Los productos envasados, como el pan rallado y la harina deberán estar debidamente etiquetados según su normativa.
2	• Los productos envasados, deberán estar debidamente etiquetados según su normativa.
3	• Los productos presentados deberán estar limpios y sanos, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, y corresponderán a la categoría o calidad que se señale en el presente Pliego. • Se suministrarán en cajas limpias de uso exclusivo. • El transporte se realizará a la temperatura y estiba adecuada, y en buenas condiciones higiénico-sanitarias.
4	• Los productos deberán estar bien etiquetados y en su forma de presentación correcta, sin roturas y sin caducar o cerca de la fecha de caducidad, pudiendo ser rechazado. • Las latas de conserva deberán presentar un aspecto normal, no se aceptarán latas hinchadas o golpeadas.
5	• Los alimentos presentados deberán estar correctamente etiquetados, y no estarán caducados o cerca de su fecha de caducidad, pudiendo ser rechazados. No tendrán golpes ni roturas en el envase o envoltorios.

	• El transporte se realizará a la temperatura y estiba adecuada, y en buenas condiciones higiénico-sanitarias.
6	• Los alimentos presentados deberán estar correctamente etiquetados, y no estarán caducados o cerca de su fecha de caducidad, pudiendo ser rechazados. No tendrán golpes ni roturas en el envase o envoltorios. • El transporte se realizará a la temperatura y estiba adecuada, y en buenas condiciones higiénico-sanitarias.
7	• Los alimentos que su forma de presentación sea cualquier tipo de envoltura, deberán estar correctamente etiquetados, y no estarán caducados, ni cerca de la fecha de caducidad. Los envoltorios no tendrán roturas. • El transporte se realizará a la temperatura y estiba adecuada, sin mezclar carne de tipos diferentes, pudiendo ser rechazados. • Cuando se trate de productos cárnicos, la empresa adjudicataria, deberá entregar la carne limpia y eviscerada, y cuando exista la posibilidad de realizar otras manipulaciones, si así lo requiere el Encargado de la Cocina, también troceada y lista para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en Cocina. • La carne deberá ser fresca, nunca previamente congelada. • Los huevos de gallina deberán estar limpios, sin roturas ni fisuras y correctamente etiquetados. • Todas las carnes procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marcado o etiqueta de garantía sanitaria.
8	• Los alimentos que su forma de presentación sea cualquier tipo de envoltura, deberán estar correctamente etiquetados, y no estar caducados, ni cerca de la fecha de caducidad. • Los embalajes y cajas no tendrán roturas, y los materiales utilizados en el embalaje serán plásticos permitidos, papel, cartón, madera o combinación de varios. • El transporte se realizará a la temperatura y estiba adecuada, pudiendo ser rechazados si no reúnen las condiciones de presentación mínimas establecidas en el presente Pliego. • El pescado fresco deberá entregarse limpio y eviscerado.

5.2.2. Envases y embalajes:

Los envases y embalajes deberán satisfacer todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso…), se ajustarán a las necesidades específicas de cada producto contenido en el pliego.

No podrán alterar las características organolépticas de los productos, ni transmitir sustancias nocivas para la salud humana, garantizando una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo los materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad o consumo preferente del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad el producto.

5.2.3. Etiquetado:

Los productos constarán con carácter general de (dependiendo de su propia naturaleza):

- Denominación del producto
- Categoría comercial, en su caso
- Lista de ingredientes, si procede reglamentariamente.
- Fecha de caducidad o consumo preferente
- Condiciones de conservación
- Identificación del lote
- Peso neto
- Identificación de la empresa y domicilio
- Marcado sanitario, en su caso.
- Indicación del método de refrigeración

5.3. Condiciones de ejecución del contrato para todos los lotes:

Tanto si los productos se presentan envasados como si no, todo ello con arreglo a la legislación vigente, será obligatorio que se garantice la seguridad y trazabilidad de cada producto.

6. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN, CONTROL Y ALÉRGENOS

6.1 Control de locales de almacenamiento y preparación

El personal del Gobierno Vasco autorizado por el Departamento de Gobernanza Pública y Autogobierno del Gobierno Vasco, podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que posea la adjudicataria, comprobando que cumplan las condiciones de almacenamiento, conservación, manipulación y preparación que señala el Código Alimentario Español y resto de normativa vigente.

6.2 Controles de calidad y técnicas de muestreo

La empresa adjudicataria realizará análisis microbiológicos de materia prima, producto terminado y superficies, remitiendo los correspondientes informes a la atención de a la atención de la Responsable de Servicios Generales de la Dirección de Recursos Generales, en el caso de que se les solicite. Se podrán solicitar estos informes cuando desde la empresa que realiza los análisis microbiológicos en la Cocina de Lakua comunique la existencia de no conformidades con las materias primas o productos de los proveedores.

El personal responsable encargado de la recepción de alimentos, productos alimentarios y materias primas, podrá proceder al rechazo de aquellos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente pliego que se entenderán como condiciones mínimas. En estos casos, también se podrá solicitar informe de análisis microbiológicos, si las materias primas o productos no cumplen a simple vista con criterios organolépticos.

Entre otras cosas, los responsables de la recepción, comprobarán la exactitud de la cantidad recibida, así como la calidad y/o categoría del producto, su presentación y condiciones higiénicas de transporte, envasado y embalaje y, en su caso temperatura de recepción, así como su caducidad o fecha de consumo preferente. En lo relativo a los pesos y cantidades de los productos suministrados la referencia se adoptará teniendo en cuenta los pesajes obtenidos o el recuento realizado en la Cocina.
En el supuesto de que algún producto resultara rechazado por incumplimiento con trascendencia para la salud, falta de calidad de este, no coincidencia injustificada con la Ficha Técnica del producto aportada, logística o servicio y la Cocina procediera a su devolución, se comunicará de este hecho a la empresa proveedora que procederá a reponer el producto lo más rápidamente posible desde la comunicación por parte de la Cocina.

6.3 Transporte

El transporte de los alimentos, productos alimentarios y materias primas hasta el lugar de entrega señalado en los presentes pliegos, será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando esta última, el correcto embalaje, estiba y transporte de los mismos, así como las condiciones de temperatura si es necesario.

El transporte de los suministros, deberá efectuarse de acuerdo con lo dispuesto por la normativa vigente en la materia.
El incumplimiento de la normativa o del grado de limpieza de los vehículos, podrá suponer el rechazo del producto.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve que pudiera suceder), como consecuencia de las acciones de transporte o de entrega del producto.

Los gastos relativos al transporte y entrega de los suministros, serán por cuenta de los adjudicatarios.

Los vehículos en los cuales se transporten los suministros deberán cumplir necesariamente, entre otras, las siguientes condiciones:

- Vehículos de uso exclusivo para el transporte de alimentos y caja del vehículo limpia y de material resistente, que permite la limpieza y desinfección.
- Ausencia de restos de productos, cartones y cuerdas entre otros.
- Estiba correcta.
- No han de darse incompatibilidades de género.
- Ausencia de productos químicos.
- Mantenimiento de la cadena de frío.
- Normas básicas de higiene del transportista, tanto en lo referente a su indumentaria, como en lo referente a sus hábitos.

6.4 Ficha técnica de los productos y alérgenos

Una vez adjudicado el contrato, la empresa deberá remitir las fichas técnicas de todos los productos en el plazo máximo de 10 días y rellenar el compromiso de actualización de alérgenos que le será remitido desde esta Administración para su cumplimentación.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución será de un año a contar desde la formalización del contrato. Existirá una prórroga de 1 año.

8. PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN

El presupuesto máximo de la licitación será de **239.899,89 € (IVA incluido).**

PRECIO	IVA (al 5%, 10% y al 21%)	TOTAL (IVA INCLUIDO)
224.379,17 €	15.520,72 €	239.899,89 €

9. MODALIDAD DE PAGO

Se efectuarán pagos parciales con vencimiento mensual, previa presentación de factura. Las facturas se presentarán ante la Dirección de Recursos Generales, correspondiendo a ésta el visto bueno, según albarán de los productos suministrados.

Los proveedores deben estar de alta en el registro telemático de terceros https://www.euskadi.eus/web01-s2oga/es/contenidos/informacion/regtelter_infor/es_rtt/index.shtml

Las facturas telemáticas que se registren en la aplicación tendrán que especificar los siguientes datos:

- Órgano gestor: A16007431 Servicio de comedores
- Unidad tramitadora: A16007333
- Oficina contable: A16007243

No se aceptarán facturas que:

- El valor unitario del producto suministrado que se detalle en la factura sea mayor que el ofertado por la empresa adjudicataria.
- En una factura se incluyan productos diferentes a los que figuran en el contrato (si excepcionalmente, se ha acordado entre las partes la inclusión de un producto nuevo, deberá constar en una factura aparte).
- Haya diferencias entre albarán y factura, en lo referente a cantidades y productos suministrados.
- En los precios de los productos tengas 3 o más decimales.
- Teniendo adjudicado una empresa dos lotes, se incluyan en una misma factura. Lotes diferentes, deberán presentarse en facturas diferentes.

10. REPRESENTANTE DEL ADJUDICATARIO

La empresa adjudicataria, a fin de supervisar y mantener un permanente contacto con la/s persona/s designadas por la Dirección de Recursos Generales, designará una persona representante de su confianza con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observadas en la prestación del suministro.

11. NORMATIVA APLICABLE

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 Español y por lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias, así como por las normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones del mismo.

De forma adicional, las empresas adjudicatarias deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución personal, seguridad e higiene, etiquetados, envasados, y rotulación de los productos y normas generales y particulares de

cada uno de ellos establecidas en la legislación vigente, incluyendo, pero no limitándose a:

Reglamento CE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento

(CE) nº 2073/2005. Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Real decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre de 2005 sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Real Decreto 380/2001, de 6 de abril, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Real Decreto 66/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.

Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.

Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.

Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación y etiquetado de las bebidas espirituosas.

Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 543/2008, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del reglamento CCE) 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.

Reglamento (CE) nº 37/2005, de 12 de enero de 2005 de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Orden de 12 de noviembre de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior.

Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias.

Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Venta de las Aceitunas de Mesa.

Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, 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 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas.

Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.

Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

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.

Orden de 8 de enero de 1987, por la que se modifica la lista positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de helados.

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Real Decreto 112/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Vitoria-Gasteiz, 25 de octubre de 2023

MARIA CONCEPCION MADRAZO RODRIGUEZ - 14582620E

Firmado digitalmente por MARIA CONCEPCION MADRAZO RODRIGUEZ - 14582620E
Fecha: 2023.10.25 13:07:39 +02'00'

Conchi Madrazo Rodríguez
Responsable Área Régimen Interior
Dirección Recursos Generales