Expdte 46/23

ACUERDO MARCO DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN FRESCA PARA RESIDENCIAS Y CENTROS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO FORAL DE BIENESTAR SOCIAL E INDESA 2010 S.L. COMO ORGANISMO ADHERIDO.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO

La celebración del presente acuerdo marco tiene por objeto la selección de empresas susceptibles de proporcionar el suministro de alimentación fresca para las residencias y centros dependientes del Instituto Foral de Bienestar Social y de INDESA 2010, S.L., como organismo adherido.

INDESA 2010, S.L., se adherirá a las condiciones técnico-económicas resultantes de la adjudicación de la presente licitación para lo cual se deberá formalizar en su momento un contrato independiente entre las empresas adjudicatarias del mismo e INDESA 2010, S.L. Las obligaciones económicas derivadas de tal contrato serán atendidas por INDESA 2010, S.L.

Los artículos de alimentación a licitar se agrupan en los siguientes lotes:

Lote 1: Pescado fresco
Lote 2: Embutido
Lote 3: Frutas, verduras y hortalizas frescas
Lote 4: Patatas y otros 4ª gama
Lote 5: Huevos y derivados
Lote 6: Leche y bebida vegetal
Lote 7: Pan
Lote 8: Precocinados frescos
Lote 9: Yogures, preparados lácteos y otros

2. Descripción

La contratación de estos productos se desarrollará en dos fases, de conformidad con lo previsto en los apartados 5 y 6 del artículo 221 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante, LCSP):

- Primera, mediante la celebración de un acuerdo marco, por el que se seleccionan las empresas proveedoras, fijándose para su adjudicación exclusivamente criterios de calidad. Por tanto el Acuerdo Marco no fijará todos los términos de los contratos basados, por lo que la adjudicación de éstos se efectuará convocando a las partes a una nueva licitación,

- Segunda, mediante los contratos basados del acuerdo marco tramitados posteriormente para la adquisición efectiva de los bienes, de conformidad con las bases establecidas en los pliegos del acuerdo marco y con el procedimiento establecido en el artículo 221.6 de la Ley de Contratos del Sector Público.

Con una periodicidad semestral, las empresas adjudicatarias del Acuerdo Marco presentarán oferta económica para cada uno de los artículos, previa solicitud del Instituto Foral de Bienestar Social.

En cada solicitud se establecerá el precio unitario de licitación máximo calculado según precios de mercado. La solicitud podrá, asimismo, contener el consumo estimado por cada producto para el semestre correspondiente.

Las empresas deberán presentar oferta económica de todos los artículos de la solicitud, quedando excluidas, para esa concreta licitación, en el caso de que no presenten oferta completa. Así mismo, las ofertas que presenten precios unitarios superiores a los indicados, quedarán excluidas.

Las solicitudes indicarán el plazo máximo de presentación de ofertas.

3. REQUISITOS DE LAS OFERTAS Y DOCUMENTACIÓN Y MUESTRAS A PRESENTAR

3.1. Requisitos de las ofertas

Las especificaciones a cumplir por las empresas licitadoras son las siguientes:

- Los artículos deberán cumplir con las características técnicas y los valores mínimos recogidos en el Anexo I adjunto a los presentes pliegos. La empresa que no cumpla con el mínimo exigido en cada artículo quedará excluida de esta licitación.
- Los productos ofertados deberán cumplir con las disposiciones legales exigibles en España, respecto a fabricación, conservación y distribución.

3.2. Documentación y muestras a presentar:

Las empresas licitadoras deberán presentar la documentación descrita a continuación:

En el **SOBRE C.**

1. DEUC. Anexo IV. En este proceso de licitación, el operador económico se limitará a cumplimentar la parte IV del DEUC mediante la respuesta afirmativa a la indicación global relativa al cumplimiento de todos los criterios de selección requeridos.

2. Anexo V. Declaración grupo empresarial

3. Declaraciones responsables firmadas por apoderado a efectos de la presente licitación, en las que se ponga de manifiesto el cumplimiento de los siguientes extremos:

   - Que la empresa está inscrita en el Registro Sanitario de la comunidad correspondiente, según lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. A excepción de los establecimientos de comercios minoristas o detallistas.

   - Que la empresa tiene implantado un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) según lo establecido en el Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

SOBRE B:

1. Memoria Técnica:

Las empresas licitadoras deberán presentar dentro del Sobre B un informe en el que se detalle el Plan de contingencia ante incidencias y alteraciones del suministro. A este respecto, se valorarán

aquellas medidas que la empresa licitadora presente para solventar en el menor tiempo posible y dentro de un marco real las posibles contingencias surgidas del servicio de los productos ofertados. Contingencias que pueden presentarse tanto por parte de la empresa licitadora como por la parte contratante.

Esta memoria tendrá 20 páginas como máximo. En el caso que supere las 20 páginas, sólo se valorarán las primeras 20 páginas.

La inclusión en este informe de cualquier referencia a los criterios de valoración sujetos a fórmula, que deben ser incluidos en el Sobre A, dará lugar a la exclusión de la oferta.

2. Muestras

A los efectos de valoración de los criterios de adjudicación no sujetos a fórmulas, las empresas que liciten a los siguientes lotes: Lote 8: Precocinados frescos y Lote 9: Yogures, preparados lácteos y otros deberán presentar, de manera presencial muestras de los artículos licitados según se detalla a continuación.

El envío de muestras se efectuará previo requerimiento por parte del Área de Contratación y Régimen Jurídico, en el que se informará a los licitadores del lugar, día y hora en el que deben entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación.

Los artículos y número de muestras a presentar por cada artículo se señalan en las tablas expuestas a continuación. Las muestras deberán presentarse en las condiciones óptimas de conservación, tal y como vaya a ser suministrado a las organizaciones peticionarias.

Cada una de las muestras ha de estar debidamente identificadas con su correspondiente albarán. Las cajas conteniendo las muestras indicarán en el exterior mediante etiqueta los siguientes datos:

- Número de expediente
- Nombre de la empresa ofertante

Las muestras contenidas en cada caja deben estar debidamente etiquetadas de manera que se identifique claramente:

- La referencia y marca del producto (en su caso).
- Nº de lote y número del artículo a efectos de la presente licitación.

La referencia y marca de las muestras ha de coincidir exactamente con la indicada en las fichas técnicas que, a su vez, deberá ser coincidente con la indicada en la oferta económica. La no coincidencia de las referencias en las fichas técnicas y las muestras supondrá la exclusión de la oferta de la valoración.

Las unidades de muestra que se han de presentar como mínimo son las siguientes:

<u>Lote 8:</u> Precocinados frescos

Nº	**Artículo**	**Unidad de presentación de la muestra**
8.2	Burguer meat vegetal	6 unidades
8.7	Croquetas jamón serrano	6 unidades
8.13	Empanada fresca bonito	3 unidades
8.16	Lasaña fresca	3 unidades
8.19	Pencas rellenas	6 unidades
8.21	Pimientos rellenos carne	6 unidades
8.24	Rollito espinaca y merluza	6 unidades
8.25	Torrijas	6 unidades

<u>Lote 9:</u> Yogures, preparados lácteos y otros

Nº	Artículo	Unidad de presentación de la muestra
9.3	Cuajada	6 unidades
9.7	Natillas vainilla	6 unidades
9.11	Producto fermentado a base de ingredientes 100% vegetales sin azúcares añadidos, sabores varios	6 unidades
9.12	Savia soja natural. Tipo yogur	6 unidades
9.18	Yogur con bifidus activos natural	6 unidades
9.20	Yogur desnatado sabor aromas varios	6 unidades
9.25	Yogur natural	6 unidades
9.26	Yogur sabor aromas varios	6 unidades

La no presentación de las muestras y la presentación de una muestra que no recoja toda la información mínima exigida en este pliego supondrá la imposibilidad de conocer las características ofertadas del artículo y la consiguiente exclusión de la oferta de la empresa licitadora. Por otra parte, también será causa de exclusión la presentación de muestras, que no reúnan los requisitos mínimos exigidos en el presente pliego.

La presentación de las muestras será sin cargo alguno para el Instituto Foral de Bienestar Social.

La inclusión en las muestras de cualquier referencia a los criterios de valoración sujetos a fórmula, que deben ser incluidos en el Sobre A, dará lugar a la exclusión de la oferta.

SOBRE A:

1. **Anexo I** modelo de criterios sujetos a fórmulas.
2. **Documentación acreditativa** para obtener puntuación en los criterios de adjudicación establecidos en el apartado M) evaluables mediante fórmulas.
3. **Fichas técnicas:** las empresas licitadoras deberán presentar, en el sobre A, las fichas técnicas de todos los productos de aquellos lotes a los que presenten oferta, indicados en el anexo I del presente pliego. Las fichas técnicas deberán estar identificadas con el código del producto que se detalla en dicho anexo.

   Las fichas técnicas deberán estar firmadas por apoderado a efectos de la presente licitación, en los que se recojan todas las especificidades y características del producto, tal y como vienen recogidas en los apartados del Pliego de Prescripciones Técnicas, a efectos de comprobar que el producto cumple con los requisitos mínimos exigidos.

   Las fichas técnicas deberán indicar la declaración de alérgenos y la valoración nutricional.

   La presentación de las fichas técnicas es un requisito indispensable. La no presentación de alguna ficha técnica o la presentación de fichas técnicas que no incorporen la información necesaria para poder comprobar el cumplimiento de los requisitos mínimos conllevará la exclusión de la empresa licitadora del proceso de licitación, salvo que de acuerdo con lo dispuesto en la Ley se entienda que se hubiera incurrido en un error material o formal.

Toda la información deberá estar redactada en uno de los dos idiomas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco (euskera o castellano). En el caso de que se encuentren redactados en otra lengua deberá acompañarse la correspondiente traducción jurada.

4. CONDICIONES DE SUMINISTRO

El suministro se efectuará en los centros que se relacionan en el Anexo II, u otros centros que se puedan designar durante la duración del contrato, conforme a las entregas parciales consecutivas, que se deberán efectuar previa petición de los diferentes centros y residencias del IFBS o de INDESA

La periodicidad y horario de los suministros dependerá de las necesidades específicas de cada centro. No se admitirán propuestas de empresas licitadoras que exijan un pedido mínimo de cantidad o de precio para efectuar el suministro. En ningún caso los paquetes que contengan los envases deberán superar el peso de 15 Kg. La retirada de todos los envases, envoltorios de embalajes, palets, etc. es obligación de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias de los centros, acompañados del correspondiente albarán de entrega. En el caso del pescado fresco, la cantidad constará en el albarán en los siguientes términos: peso en bruto / o peso del producto antes de su manipulación y peso neto /o peso del producto limpio.

Con la formalización del Acuerdo Marco y con anterioridad a la licitación de los correspondientes contratos basados, las empresas homologadas y el IFBS formalizarán un documento, donde se establecerá el **calendario, la frecuencia y el horario del reparto y el luga**r donde se han de colocar los artículos suministrados, para cada centro.

El suministro se considera efectuado cuando se coloque en el lugar asignado en cada centro en perfectas condiciones y con arreglo al correspondiente pedido.

A todos los efectos se entenderá que la oferta presentada comprende no solo el importe de los productos a suministrar, sino también gastos repercutibles, coste de transporte, seguros, aranceles, licencias y autorizaciones de todo tipo que recaigan sobre la operación, instalación hasta la entrega y recepción de los productos ofertados.

Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del Instituto Foral de Bienestar Social y las personas responsables de los centros y residencias de consumo, que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de los suministros son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución, personal, así como en lo que respecta a etiquetados, envasados y rotulación de los productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las distintas disposiciones legales, debiendo aportar la empresa certificado acreditativo de su inclusión en el Registro Sanitario.

Las empresas que resulten adjudicatarias deberán **estar en posesión de sistema APPCC implantado y verificado por Sanidad,** con fecha de implantación anterior a la fecha fin de presentación de proposiciones.

Así mismo, las empresas que resulten adjudicatarias **deberán remitir, en cualquier momento previo requerimiento por parte del IFBS, los siguientes documentos.** Su incumplimiento dará lugar a la aplicación de las penalidades previstas en el apartado U del cuadro de características:

- Últimos informes realizados de ensayos de carga microbiológica y vida útil de las materias primas.
- Resultados de las últimas auditorías internas y externas de Sanidad.

Las cantidades a suministrar que se señalan son estimativas del consumo anual. El consumo efectivo está condicionado por las necesidades reales del IFBS e INDESA 2010 S.L. los cuales, por tanto, no quedan obligados a demandar una determinada cuantía de unidades. Se indican a los efectos de que las empresas licitadoras tengan una aproximación del volumen de negocio que podrá generar el presente contrato. Dicha estimación no supone un compromiso de gasto por parte del IFBS ni por parte de Indesa 2010, SL, y únicamente generarán obligación de pago los suministros efectivamente entregados por la empresa adjudicataria, a partir de los correspondientes contratos basados.

Los consumos estimados están vinculados a la unidad de medida indicada. Respecto a la "unidad de suministro" hace referencia a los formatos o unidades que en la actualidad se están suministrando. La empresa adjudicataria deberá realizar el suministro en unos formatos similares.

Los cambios de horas, días, festivos, rutas, existencia de periodos vacacionales, absentismos, factores generados por terceros, etc. no serán exhibidos por la empresa adjudicataria para eludir el suministro en cantidades, tiempo y fechas solicitadas por los Centros.

En caso de siniestro en la carga y descarga en cualquier residencia o centro dependiente del IFBS o Indesa 2010, SL, cualquier daño que generase será responsabilidad de la empresa adjudicataria, que adoptará las medidas necesarias para minimizar el mismo.

Cualquier incidente generado en el transporte, carga, descarga y manipulación de alimentos o envases será notificado al IFBS de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y normativa que lo desarrolla.

En caso de que durante la vigencia del contrato haya variación en los formatos o unidades adjudicados, la empresa adjudicataria deberá informar y justificar ante el IFBS esta situación, debiendo obtener autorización expresa para poder realizar el cambio en el suministro. El precio a abonar será proporcional a la unidad de medida suministrada.

5. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.

- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

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

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019, modificado por el Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.

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

- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

- Orden de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales y platos preparados.

- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.

- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- 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

- Real Decreto 217/2004 de 6 de febrero.

- Real Decreto 1728/2007 de 21 de diciembre.

- Cuanta normativa sea de aplicación.

5.1.- NORMATIVA GENERAL APLICABLE

Todos los productos que sean objeto de licitación para el suministro del servicio de alimentación se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Código Alimentario español, aprobado por el Decreto 2484/1967, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Todas las empresas participantes en dicha licitación deberán mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S), salvo los establecimientos de comercio minorista o detallista.

5.2. ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Se entiende por “envase” todo tipo de recipiente (incluidos los paquetes y las envolturas) que contiene productos alimenticios para venderlos como un solo artículo, a los que cubre total o parcialmente de modo que no forme parte de su propia naturaleza.

Los productos ofertados deberán cumplir la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por R.D. 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24/8/1999), y modificada por R.D. 1245/2008, de 18 de julio (BOE de 31/07/08) así como la Norma General sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos aprobada por R.D. 888/1988, de 29 de julio (BOE DE 5/08/1988).

5.2.1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al Instituto Foral de Bienestar Social conocer la naturaleza real de producto y distinguirlo de aquellos otros con lo que puede confundirse.

Cuando el producto alimenticio esté normalizado deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la norma correspondiente.

En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General Sanitario de Alimento, la denominación deberá ser idéntica a la que figura inscrita en el mencionado Registro.

5.2.2.- LISTA DE INGREDIENTES

Irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

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

5.2.3.- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

En el etiquetado de los productos alimenticios se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiese la validez de las fechas marcadas.

Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia.

5.2.4.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Se harán constar el nombre, la razón social o la denominación de la empresa fabricante o envasador/a o el de un vendedor/a, establecidos en el interior de la U.E. y, en todos los casos, su domicilio.

Cuando se trate de industrias nacionales, todos los datos de identificación de la Empresa coincidirán literalmente con los que figuran inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos.

5.2.5.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Además, el lote de fabricación deberá constar en el albarán junto con la indicación del artículo. Esta indicación solamente será exigible a los productos alimenticios fabricados o envasados en España.

Para los productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, las características de los recipientes se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 888/1988 de 29 de Julio, debiendo atender a lo siguiente:

CONDICIONES DE LOS RECIPIENTES: Las condiciones que debe reunir un recipiente son las siguientes:

- No ceder al alimento

a) Sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización o comercialización.

b) Productos provenientes de los mismos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.

- Los recipientes deberán estar fabricados de tal manera que impiden el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque

mediante lengüetas y otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.

No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro o para el alimento en sí o para la persona que los maneje.

Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener necesariamente salientes o hendiduras u otros sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.

- **El recipiente antes de su llenado**, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.

RECIPIENTES NO REUTILIZABLES: no podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse cada nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.

Los productos empleados para estos procesos deberán ser autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños al contenido.

6. CONTROLES A ESTABLECER POR LOS CENTROS DE CONSUMO

Las personas responsables de las cocinas de los centros y residencias de consumo, o personal autorizado por el Instituto Foral de Bienestar Social realizarán los siguientes controles para asegurar en todo momento la calidad del suministro:

- La inspección, en cualquier momento, de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que posea la empresa proveedora, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español.

- La inspección regular de las condiciones higiénicas del transporte de los productos, así como el grado de limpieza de vehículos.

- Comprobación, en el momento de recibir el suministro de la calidad del producto entregado, su presentación, envasado, la caducidad y el etiquetado, etc. así mismo se realizarán las comprobaciones de cantidad pertinentes, para contrastar si la cantidad de producto suministrado coincide con la solicitada e indicada en el albarán de entrega del proveedor. Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento realizado en su recepción.

- Establecimiento de los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido se recabará el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos que se suministran se corresponden con los adjudicados y cumplen todo tipo de Normas Alimentarias. Si estos análisis determinaran el incumplimiento de las calidades adjudicadas o de las Normas Alimentarias, la empresa adjudicataria asumirá los gastos ocasionados.

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que presenten alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos así como los que incumplan cualquiera de las condiciones exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y/o la normativa aplicable. También podrán ser rechazados los productos que sean entregados fuera de plazo de entrega establecido en el pedido realizado con suficiente antelación.

Cuando el personal designado al efecto por el centro receptor del suministro detecte alguna anomalía, la misma será subsanada en un plazo de 24 horas por la entidad adjudicataria.

A fin de llevar un control efectivo de los proveedores, los responsables de cada uno de los centros recogerán, en una ficha elaborada al efecto, cada una de las incidencias derivadas del suministro tanto en el momento de recepción de la mercancía como a posteriori. En dichas fichas se describirá detalladamente cada uno de los hechos de manera que posibilite su categorización como incumplimiento susceptible de penalidad, en atención a lo establecido en el PCT o como incidente no calificado como incumplimiento de contrato.

7. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los productos serán transportados según las exigencias establecidas en la "Reglamentación Técnico Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y de Productos Alimentarios a Temperatura Regulada" (R.D. 237/2000, de 18/02/00) y en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias de los distintos productos; de forma que durante esta fase no se vean alteradas ninguna de las características higiénico-sanitarias y organolépticas del producto.

8. ENVASES RECUPERABLES

Si se trata de envases recuperables deberán facilitarse sin cargo alguno, quedando depositados en el centro durante 24 horas responsabilizándose el propio Centro de la pérdida o deterioro que pudieran sufrir los mismos solo durante estas 24 horas.

9. CADUCIDAD

En relación con los productos alimenticios envasados, se atenderá a las siguientes definiciones adecuadas a las Directivas Comunitarias:

a) Fecha de fabricación: la fecha en que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito.

b) Fecha de envasado: fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final.

c) Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

d) Fecha de caducidad: fecha a partir de la cual el producto no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal.

10.COMPOSICIÓN Y UNIDADES

Las empresas licitadoras detallarán la composición de cada artículo, atendiendo a las distintas calidades que sean ofertadas.

En aquellos artículos que lo requieran, deberán indicar la marca registrada, peso bruto, peso neto, peso neto escurrido.

Al objeto de que exista coincidencia entre las cantidades que soliciten los centros con las que sirva normalmente la empresa adjudicataria, se detallarán el nº de unidades que contenga el envase con el que trabajen habitualmente.

11.ATENCIÓN POST-VENTA

Las adjudicatarias deberán adscribir al contrato una persona de contacto directo la cual tendrá relación a efectos de este contrato con la persona responsable del contrato designado por la administración o con el responsable del propio centro, que facilite la resolución de posibles incidencias que pudieran surgir en el suministro o en la facturación del mismo.

ANEXO I

LISTADO DE PRODUCTOS POR LOTES

Lote 1: Pescado fresco

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	Categoría	% IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
1.1	Anchoas	Kg.	Primera	10%	7,57 €	319,00
1.2	Bacalao Dinamarca	Kg.	Primera	10%	7,64 €	983,00
1.3	Bonito	Kg.	Primera	10%	7,73 €	581,00
1.4	Calamar fresco limpio	Kg.	Primera	10%	7,51 €	1.083,00
1.5	Filete bacalao	Kg.	Primera	10%	7,03 €	213,00
1.6	Filete mero	Kg.	Primera	10%	9,17 €	798,00
1.7	Locha	Kg.	Primera	10%	7,64 €	1.031,00
1.8	Merluza mediana	Kg.	Primera	10%	8,79 €	4.094,00
1.9	Salmón noruego	Kg.	Primera	10%	10,21 €	2.305,00

Lote 2: Embutido

Nº artículo	Artículo	Categoría	Unidad medida	Unidad de suministro	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
2.1	Bacon ahumado	Extra	bandeja 500 gr	bandeja 500 gr	10%	4,84 €	14
2.2	Callos de vacuno precocinado		kg	kg	10%	7,57 €	928
2.3	Centro paleta s/piel decapada	Extra	Kg.	Kg.	10%	12,32 €	105
2.4	Centro paleta serrana	Extra	Kg.	Kg.	10%	10,92 €	128
2.5	Choped de pavo	Extra	Kg.	Kg.	10%	7,73 €	10
2.6	Chorizo curado sarta	Extra	Kg.	Kg.	10%	8,97 €	92
2.7	Chorizo de pavo	Extra	sobre 80 gr	sobre 80 gr	10%	1,19 €	17
2.8	Chorizo extra en sobre	Extra	sobre 90 GRS	Caja de 15 sobres	10%	1,13 €	343
2.9	Chorizo fresco	Extra	Kg.	Kg.	10%	6,60 €	1.689
2.10	Chorizo ibérico	Extra	Kg.	Kg.	10%	13,76 €	11
2.11	Chorizo pamplona	Extra	Kg.	Kg.	10%	6,18 €	24
2.12	Chorizo vela	Extra	Kg.	Kg.	10%	8,97 €	42
2.13	Codillo de jamón asado	Extra	Kg.	Kg.	10%	7,21 €	634
2.14	Codillos jamón hueso	Extra	Kg.	Kg.	10%	1,91 €	34
2.15	Jamón bodega	Extra	Kg.	Kg.	10%	10,98 €	247
2.16	Jamón cocido	Extra	Kg.	Kg.	10%	5,82 €	1.253
2.17	Jamón cocido en sobre	Extra	sobre 170 GRS	Caja de 12 sobres	10%	1,96 €	298
2.18	Jamón cocido s/sal	Extra	Kg.	Kg.	10%	7,32 €	825
2.19	Jamón curado en sobre	Extra	sobre 100 GRS	Caja de 12 sobres	10%	1,75 €	550
2.20	Lomo ibérico bellota	Extra	Kg.	Kg.	10%	31,79 €	12
2.21	Lunch salami	Extra	Kg.	Kg.	10%	6,39 €	26
2.22	Manitas de cerdo cocidas	Extra	paquete 600 gr.	paquete 600 gr.	10%	4,64 €	394
2.23	Membrillo casero	Extra	Kg.	3,75 kg.	10%	18,34 €	215
2.24	Mouse de foigras de pato	Extra	Kg.	tronco de 1,4 kg	10%	10,51 €	37
2.25	Paleta ibérica	Extra	Kg.	Kg.	10%	29,37 €	33
2.26	Panceta adobada	Extra	Kg.	Kg.	10%	9,48 €	693
2.27	Pate tradicional	Extra	200 grs	200 grs	10%	1,34 €	165

Nº artículo	Artículo	Categoría	Unidad medida	Unidad de suministro	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
2.28	Pavo lunch	Extra	sobre 110 gr.	sobre 110 gr.	10%	1,11 €	57
2.29	Pechuga cocida de pavo	Extra	sobre 170 GRS	Caja de 12 sobres	10%	1,96 €	483
2.30	Pechuga pavo	Extra	Kg.	Kg.	10%	6,91 €	259
2.31	Pechuga pavo s/sal	Extra	Kg.	Kg.	10%	8,66 €	207
2.32	Pechuga pollo adobada		Kg.	Kg.	10%	7,63 €	347
2.33	Picadito de jamón		Kg.	Kg.	10%	5,31 €	281
2.34	Queso barra	Extra	Kg.	Kg.	4%	8,66 €	318
2.35	Queso burgos	Extra	Kg.	Kg.	4%	6,54 €	2.072
2.36	Queso curado	Extra	Kg.	Kg.	4%	11,90 €	33
2.37	Queso en lonchas bandeja	Extra	bandejas de 200 grs	Caja de 16 bandejas	4%	3,61 €	471
2.38	Queso lonchas en sobre	Extra	sobre 100 grs	Caja de 12 sobres	4%	1,80 €	509
2.39	Queso semicurado	Extra	Kg.	Kg.	4%	10,67 €	89
2.40	Salami	Extra	Kg.	Kg.	10%	6,39 €	22
2.41	Salami extra	Extra	sobre de 80 gr.	sobre de 80 gr.	10%	0,82 €	26
2.42	Salchicha munich		paquete de 400 grs	paquete de 400 grs	10%	2,47 €	12
2.43	Salchichas frankfurt	Extra	paquete de 300 grs	paquete de 300 grs	10%	2,47 €	0
2.44	Salchichón	Extra	Kg.	Kg.	10%	9,95 €	23
2.45	Salchichón ibérico	Extra	Kg.	Kg.	10%	13,76 €	14
2.46	Salchichón picado fino	Extra	sobre de 90 gr.	sobre de 90 gr.	10%	1,13 €	214
2.47	Txistorra	Extra	Kg.	Kg.	10%	2,27 €	198

Lote 3: Frutas, verduras y hortalizas frescas

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	Categoría	Temporada	Calibre	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
3.1	Acelgas	kg	Primera	Anual		4%	2,06 €	1.238
3.2	Ajos	50 cabezas	Primera	Anual		4%	10,10 €	284
3.3	Ajos bolsa 1/2 kgr.	bolsa 1/2 kg	Primera	Anual		4%	2,01 €	231
3.4	Albaricoque	kg	Primera	Mayo-agosto	50-75 grs.	4%	2,27 €	2.674
3.5	Apio manojo 1,4	manojo 1,4	Primera	Anual		4%	1,29 €	89
3.6	Berenjena	kg	Primera	Anual		4%	1,86 €	1.161
3.7	Berza	kg	Primera	Anual		4%	1,19 €	5.127
3.8	Calabacín	kg	Primera	Anual		4%	1,24 €	11.020
3.9	Calabaza	kg	Primera	Anual		4%	1,44 €	5.824
3.10	Cebolla	kg	Primera	Anual		4%	0,82 €	20.059
3.11	Cebolleta manojo	manojo	Primera	Anual		4%	1,29 €	2.696
3.12	Cereza	kg	Primera	15 mayo-31 julio		4%	3,92 €	543
3.13	Champiñón	kg	Primera	Anual		4%	2,94 €	921
3.14	Ciruela	kg	Primera	julio-septiembre		4%	1,86 €	1.915
3.15	Ciruela claudia	kg	Primera	julio-septiembre		4%	3,30 €	207
3.16	Coliflor	kg	Primera	Anual		4%	1,86 €	4.511
3.17	Espinaca	kg	Primera	Anual		4%	1,55 €	39
3.18	Fresa	kg	Primera	marzo-junio		4%	4,07 €	2.896
3.19	Kaki	kg	Primera	octubre-enero	180-200 grs.	4%	1,19 €	855
3.20	Kiwi	kg	Primera	Anual	120-140 grs.	4%	4,12 €	15.670
3.21	Lechuga batavia	unidad	Primera	Anual		4%	0,77 €	7.356
3.22	Lechuga iceberg	unidad	Primera	Anual		4%	1,24 €	1.031
3.23	Limón	kg	Primera	Anual		4%	1,70 €	605
3.24	Mandarina	kg	Primera	octubre-abril	90-110 grs.	4%	1,80 €	2.498

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	Categoría	Temporada	Calibre	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
3.25	Mandarina clementina	kg	Primera	octubre-abril	90-110 grs.	4%	1,65 €	4.529
3.26	Manzana golden para pasado	kg	Primera	Anual	110-130 grs.	4%	1,55 €	10.822
3.27	Manzana golden para postre	kg	Primera	Anual	180-200 grs.	4%	1,75 €	18.058
3.28	Manzana reineta pasado	kg	Primera	octubre-junio	110-130 grs.	4%	1,55 €	912
3.29	Manzana reineta postre	kg	Primera	octubre-junio	180-200 grs.	4%	2,47 €	768
3.30	Manzana roja	kg	Primera	Anual	180-200 grs.	4%	1,55 €	2.339
3.31	Melocotón	kg	Primera	julio-septiembre	180-200 grs.	4%	1,70 €	2.709
3.32	Melón	kg	Primera	julio-octubre		4%	1,34 €	2.603
3.33	Naranja	kg	Primera	Anual	200-250 grs.	4%	1,75 €	4.273
3.34	Nectarina roja	kg	Primera	15 junio-septiembre	150-180 grs.	4%	1,60 €	7.531
3.35	Nectarina blanca	kg	Primera	15 junio-septiembre	150-180 grs.	4%	1,60 €	1.636
3.36	Paraguayo	kg	Primera	julio-septiembre	130-150 grs.	4%	2,01 €	1.548
3.37	Patata	kg	Primera	Anual	170-210 grs.	4%	0,77 €	19.697
3.38	Pepino	kg	Primera	Anual		4%	2,32 €	1.172
3.39	Pera blanquilla postre	kg	Primera	octubre-mayo	150-175 grs.	4%	1,65 €	340
3.40	Pera Blanquilla Pasado	kg	Primera	octubre-mayo	90-110 grs.	4%	0,72 €	206
3.41	Pera conferencia para pasado	kg	Primera	octubre-mayo	100-130 grs.	4%	1,19 €	2.210
3.42	Pera conferencia postre	kg	Primera	octubre-junio	180-200 grs.	4%	1,34 €	8.802
3.43	Perejil manojo	Manojo	Primera	Anual		4%	0,82 €	409
3.44	Pimiento rojo	kg	Primera	Anual		4%	2,27 €	2.976
3.45	Pimiento seco	unidad	Primera	Anual		4%	0,29 €	156
3.46	Pimiento verde	kg	Primera	Anual		4%	2,27 €	2.724
3.47	Piña	kg	Primera	Anual		4%	2,37 €	5.365
3.48	Plátano	kg	Primera	Anual	160-180 grs.	4%	1,70 €	13.989
3.49	Puerros	1/2 docena	Primera	Anual		4%	2,01 €	3.378
3.50	Sandia	kg	Primera	junio-septiembre		4%	1,24 €	3.924
3.51	Seta	kg	Primera	Anual		4%	4,53 €	858

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	Categoría	Temporada	Calibre	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
3.52	Tomate	kg	Primera	Anual		4%	1,80 €	4.570
3.53	Tomate pera	kg	Primera	agosto-septiembre		4%	1,24 €	60
3.54	Uva blanca	kg	Primera	octubre-diciembre		4%	2,32 €	193
3.55	Uva moscatel	kg	Primera	octubre-diciembre		4%	1,84 €	179
3.56	Uva negra	kg	Primera	septiembre-diciembre		4%	2,32 €	520
3.57	Zanahoria	kg	Primera	Anual		4%	0,82 €	6.590

Lote 4: Patatas preparadas y otros 4ª gama

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	Unidad de suministro	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
4.1	Ajo pelado	kg	kg	4%	5,96 €	1.067
4.2	Cebolla pelada	kg	5 kg	4%	2,14 €	1.464
4.3	Patata frita preparada	kg	10 kg	4%	1,44 €	674
4.4	Patatas Guisar	kg	10 kg bolsa de 2 kg	4%	1,44 €	12.477
4.5	Patatas panadera	kg	10 kg bolsa de 2 kg	4%	1,44 €	2.050
4.6	Patatas tortilla	kg	10 kg bolsa de 2 kg	4%	1,44 €	1.440

Lote 5: Huevos y derivados

Nº artículo	Artículo	Categoría	Unidad medida	Unidad de suministro	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
5.1	Clara líquida pasteurizada		1 litro	botella 1 litro	10%	3,61 €	294
5.2	Huevo cocido y pelado		unidad	Cubo 70 uds	10%	0,26 €	43.540
5.3	Huevo líquido entero pasteurizado		1 litros	Caja 10 litros	10%	4,11 €	5.950
5.4	Huevo líquido entero pasteurizado		1 litro	botella 1 litro	10%	4,38 €	1.831
5.5	Huevo rojo, L , grandes	A	docena	Caja 30 docenas	4%	2,47 €	3.330
5.6	Huevo rojo, M , medianos	A	docena	Caja 30 docenas	4%	2,32 €	3.607
5.7	Huevo rojo, L , grandes	A	docena	1 docena	4%	2,89 €	261

Lote 6: Leche y bebida vegetal

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	Unidad de suministro	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
6.1	Leche entera UHT	Litro	Box de 10 litros	4%	1,48 €	64.380
6.2	Leche semidesnatada UHT	Litro	Box de 10 litros	4%	1,40 €	55.390
6.3	Leche UHT entera	Litro	Brik de 1 litro	4%	1,18 €	12.529
6.4	Leche UHT desnatada	Litro	Brik de 1 litro	4%	1,05 €	9.221
6.5	Leche UHT semidesnatada	Litro	Brik de 1 litro	4%	1,10 €	27.391
6.6	Leche entera UHT sin lactosa	Litro	Brik de 1 litro	4%	1,20 €	545
6.7	Leche semidesnatada UHT sin lactosa	Litro	Brik de 1 litro	4%	1,20 €	7.720
6.8	Leche desnatada UHT sin lactosa	Litro	Brik de 1 litro	4%	1,20 €	1.407
6.9	Bebida de soja 100% vegetal	Litro	Brik de 1 litro	10%	0,76 €	1.483

Lote 7: Pan

Nº artículo	Artículo	gr.	Unidad de medida	% IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
7.1	Barra hueca	300gr	Ud.	4%	0,75 €	17.701
7.2	Bollo integral	50gr	Ud.	4%	0,24 €	49.925
7.3	Bollo sin sal	50gr	Ud.	4%	0,22 €	8.191
7.4	Bollo integral	180gr	Ud.	4%	0,40 €	624
7.5	Bollo	50gr	Ud.	4%	0,22 €	62.456
7.6	Bollo sin sal	180gr	Ud.	4%	0,43 €	4.936
7.7	Pan de molde sandwich	1kg	Ud.	10%	2,39 €	335
7.8	Pan rallado	10kg	Ud.	10%	8,40 €	31

Lote 8: Precocinados frescos

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
8.1	Berenjenas rellenas	kg	10%	15,36 €	330
8.2	Burguer meat vegetal	kg	10%	8,14 €	432
8.3	Calabacín relleno	kg	10%	15,36 €	259
8.4	Canelones frescos carne	kg	10%	12,26 €	242
8.5	Croqueta de espinaca y merluza	kg	10%	13,29 €	61
8.6	Croqueta de hongos	kg	10%	13,29 €	74
8.7	Croquetas jamón serrano	kg	10%	9,79 €	526
8.8	Croquetas jamón york	kg	10%	9,79 €	293
8.9	Croquetas pollo	kg	10%	9,79 €	135
8.10	Croquetas frescas bacalao	kg	10%	9,79 €	356
8.11	Empanada bacalao	kg	10%	15,05 €	117
8.12	Empanada carne	kg	10%	15,05 €	205
8.13	Empanada fresca bonito	kg	10%	15,05 €	412
8.14	Empanadillas frescas bonito	kg	10%	11,03 €	176
8.15	Huevos rellenos	kg	10%	10,62 €	311
8.16	Lasaña fresca	kg	10%	13,29 €	253
8.17	Medias lunas	kg	10%	10,20 €	178
8.18	Mejillón relleno	kg	10%	13,09 €	221
8.19	Pencas rellenas	kg	10%	15,36 €	464
8.20	Pimientos rellenos pescado	kg	10%	14,33 €	403
8.21	Pimientos rellenos carne	kg	10%	14,33 €	509
8.22	San Jacobos	kg	10%	10,20 €	106
8.23	Riojanito	kg	10%	11,23 €	51
8.24	Rollito espinaca y merluza	kg	10%	12,99 €	407
8.25	Torrijas	kg	10%	10,20 €	408
8.26	Triangulo	kg	10%	10,20 €	204
8.27	Villaroy jamón	kg	10%	10,82 €	32

Lote 9: Yogures y preparados lácteos

Nº artículo	Artículo	Unidad medida	IVA	Precio unitario de referencia	CONSUMO ANUAL ESTIMADO (según unidad de medida)
9,1	Arroz con leche	1 unid. de 130 grs	10%	0,36 €	8.783
9.2	Copa chocolate y nata	1 unid. de 110 grs.	10%	0,49 €	9.967
9.3	Cuajada	1 unid. de 135 grs.	10%	0,49 €	19.386
9.4	Flan de huevo	1 unid. de 110 grs.	10%	0,36 €	11.224
9.5	Flan de queso	Unidad	10%	0,31 €	8.559
9.6	Flan de vainilla	1 unid. de 100 grs.	10%	0,27 €	9.457
9.7	Natillas vainilla	1 unid. de 125 grs.	10%	0,31 €	23.184
9.8	Natillas chocolate	1 unid. de 125 grs.	10%	0,31 €	10.520
9.9	Petit (queso fresco semidesnatado sabores varios)	1 unid. de 50 grs.	10%	0,20 €	8.562
9.10	Producto fermentado a base de ingredientes 100% vegetales sin azúcares añadidos, sabores varios	1 unidad de 400 gr.	10%	1,76 €	525
9.11	Producto fermentado a base de ingredientes 100% vegetales sin azúcares añadidos, sabores varios	1 unid. de 125 grs.	10%	0,44 €	2.153
9.12	Savia soja natural. Tipo yogur	1 unid. de 125 grs.	10%	0,42 €	15.032
9.13	Yogur con bifidus activos desnatado	1 unid. de 125 grs.	10%	0,36 €	8.109
9.14	Yogur con bifidus activos natural edulcorado	1 unid. de 125 grs.	10%	0,36 €	3.165
9.15	Yogur con bifidus activos con frutas	1 unid. de 120 grs.	10%	0,43 €	1.591
9.16	Yogur con bífidus activos desnatado natural	1 unid. de 125 grs.	10%	0,36 €	7.197
9.17	Yogur con bifidus activos fibras con muesli	1 unid. de 125 grs.	10%	0,42 €	120
9.18	Yogur con bifidus activos natural	1 unid. de 125 grs.	10%	0,36 €	27.751
9.19	Yogur con bifidus activos sabor aromas varios	1 unid. de 125 grs.	10%	0,36 €	3.902
9.20	Yogur desnatado sabor aromas varios	1 unid. de 125 grs.	10%	0,24 €	30.044
9.21	Yogur desnatado natural	1 unid. de 125 grs.	10%	0,24 €	12.226
9.23	Yogur tipo griego natural	1 unid. de 115 grs.		0,44 €	672
9.24	Yogur tipo griego con fruta	1 unid. de 115 grs.	10%	0,47 €	3.237
9.25	Yogur natural	1 unid. de 125 grs.	10%	0,24 €	54.398
9.26	Yogur sabor aromas varios	1 unid. de 125 grs.	10%	0,24 €	145.075
9.27	Yogur natural azucarado	1 unid. de 125 grs.	10%	0,24 €	3.747

CONDICIONES DE ENTREGA

MATERIA PRIMA	TEMPERATURA DE ENTREGA	IDENTIFICACIÓN	ASPECTO DEL ALIMENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENVASES
Pescado fresco	Máximo 3ºC	Siempre albarán Etiquetado del envase	Olor fresco, consistencia firme Piel, ojos y branquias con aspecto fresco En raciones individuales o en lomos según pedido y, limpios y listos para cocinar sin ser necesaria ninguna otra manipulación en las cocinas.	Vehículo acondicionado y limpio Pescado fresco, en cajas con hielo Envases aislados del suelo
Embutido	Entre 0 y 5ºC (± 2º C)	Siempre albarán Identificación de variedad y categoría comercial	Envases íntegros y sin golpes, ni abolladuras, ni oxidaciones	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados suelo
Frutas, Hortalizas y patatas y otros 4ª gama	Frescos al taco	Siempre albarán Identificación de variedad y categoría comercial	Limpias Sanas Envases íntegros en los casos que corresponda	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados suelo
Huevos y derivados	Frescos al tacto	Siempre albarán Etiquetado de envase o embalaje Identificación procedencia Fecha de consumo preferente	Sin suciedad externa Desechar huevos rotos o con grietas	Vehículo isotermo y limpio Embalajes aislados del suelo
Lácteos y bebida vegetal	Temperatura ambiente	Siempre albarán Fecha de consumo preferente	Envases íntegros y sin golpes, ni abolladuras, ni oxidaciones	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados del suelo
Pan	Temperatura ambiente	Siempre albarán	En bolsa individual Al punto de cocción (crujiente)	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados del suelo
Precocinados frescos	5ºC (± 2ºC).	Siempre albarán Fecha de consumo preferente	Envases íntegros y sin golpes, ni abolladuras, ni oxidaciones	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados suelo

ANEXO II

RELACIÓN DE CENTROS I.F.B.S.

Residencia AJURIA .....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia TXAGORRITXU.....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia SALLURTEGI.....(Salvatierra, Álava)

Residencia SAN ANTON DE ARMURU ..... (Amurrio, Álava)

Residencia SAN ROQUE.....(Llodio-Laudio, Álava)

Residencia NUESTRA SRA DE LAS VIÑAS..... Oyón (Álava)

Piso Residencia GEROA.....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia BASOA .....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia PEDRO ASUA.....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia PORTAL DE CASTILLA .....(Vitoria-Gasteiz)

Piso Residencia ZALDIARAN.....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia ETXEBIDEA .....(Vitoria-Gasteiz)

RELACIÓN DE CENTROS INDESA 2010 S.L.

Taller COCINA..... .....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia LAKUA.....(Vitoria-Gasteiz)

Residencia Zadorra ..... (Vitoria-Gasteiz)

Con respecto a los centros del IFBS cuyo suministro se efectúa por parte de INDESA, en el caso de que varíe ésta situación, el IFBS se reserva el derecho a solicitar los artículos directamente desde las residencias teniendo la empresa adjudicataria la obligación de suministrar directamente en estos centros.