SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ALBERGUE DE BARRIA - 2023

PLIEGO DE BASES TECNICAS

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ALBERGUE DE BARRIA

PLIEGO DE BASES TECNICAS

			Orria Página
1.		INTRODUCCION	3
2.		OBJETO DEL SUMINISTRO	3
3.		CONDICIONES DE SUMINISTRO Y PRODUCTOS	4
	3.1.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	4
	3.2.	SUMINISTRO AL ALBERGUE	4
	3.3.	CAPACIDAD DE RESPUESTA AL APROVISIONAMIENTO	4
	3.4.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	5
	3.5.	ETIQUETADO Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	6
	3.6.	DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO	7
	3.7.	LISTA DE INGREDIENTES Y CANTIDADES	7
	3.8.	CANTIDAD NETA	8
	3.9.	MARCADO DE FECHAS	9
	3.10.	IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	9
	3.11.	INDICACION DEL LOTE	9
	3.12.	LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA	10
	3.13.	OTRAS INFORMACIONES	10
	3.14.	RECIPIENTES Y ENVASES	11
	3.15.	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	12
	3.16.	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	13
	3.17.	CONTROLES A ESTABLECER POR EL INSTITUTO FORAL DE LA JUVENTUD	14
	3.18.	ATENCION POST-VENTA	15
	3.19.	NORMATIVA GENERAL APLICABLE	15
	3.20.	NORMATIVA COMPLEMENTARIA	15
	3.21.	CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	18
4.		OFERTA TECNICA Y ECONOMICA	29
	4.1.	OFERTA TECNICA	29
	4.2.	OFERTA ECONOMICA	29
5.		CONDICIONES DE EJECUCION DEL SUMINISTRO	30
6.		CONDICIONES ESENCIALES DEL SERVICIO	30
7.		CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCION	31
8.		EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE EJECUCION	32
ANEXO			33

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ALBERGUE DE BARRIA

PLIEGO DE BASES TECNICAS

1.- INTRODUCCION

La alimentación constituye uno de los elementos de mayor importancia en la estancia en los albergues juveniles, sobre todo, teniendo en cuenta la tipología de personas usuarias, tanto jóvenes que participan en los programas desarrollados en nuestras instalaciones como el propio personal del albergue.

El objetivo de las personas responsables de los albergues es el bienestar de niños y niñas. En la consecución de este objetivo interviene de forma decisiva la buena práctica alimentaria. Cómo alimentar bien en el periodo de la infancia y la juventud constituye a veces un problema y puede llenar de dudas a los que tienen que diseñar las dietas y los menús diarios

Para dar respuesta a ello y lograr el objetivo perseguido, el Instituto Foral de la Juventud ha elaborado una Guía de Alimentación Saludable para albergues juveniles, adjunta a este pliego, que recoge todos los aspectos fundamentales que rodean la prestación de un servicio de estas características.

Teniendo en cuenta todo lo señalado y con el objetivo de ofrecer un servicio de alimentación adaptado al perfil de las personas usuarias del albergue juvenil de Barría, ofreciendo una alimentación sana y equilibrada, se han elaborado estos pliegos técnicos que servirán de referentes en la valoración de las propuestas que se presenten dentro del proceso de licitación pública para la contratación del suministro de diversos tipos de productos alimenticios.

En la adquisición de estos productos alimenticios para el Instituto Foral de la Juventud, con carácter general, y sin perjuicio de las especificaciones técnicas según el grupo de víveres, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en estos Pliegos.

2.- OBJETO DEL SUMINISTRO

El objeto del suministro es la adquisición de diversos tipos de productos alimenticios para el albergue de Barría (situado en Calle San Bernardo, s/n, 01208 Barría - Álava).

La prestación del suministro se realizará bajo las siguientes premisas:

- Impacto de la actividad sobre la economía local y el medio ambiente.
- Control de calidad en origen que evite repeticiones del suministro, incidencias o defectos.
- Flexibilidad, adaptando la cadena de suministro a las necesidades del albergue, reduciendo tiempos de espera y almacenaje excesivo.

- Relación de colaboración, que permita compartir la información.
- Medioambiental, eliminando los envases no reciclables y reduciendo el uso de materiales plásticos.

3.- CONDICIONES DE SUMINISTRO Y PRODUCTOS

3.1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.

Conforme a las necesidades estimadas, las especificaciones técnicas mínimas, son las relacionadas en el Anexo: Denominación de producto, presentación y consumos estimados, que se adjuntan al presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El formato de envase, recogido en el anexo, resulta orientativo, de forma que se admitirán ofertas que propongan otras medidas de envasado.

El suministro de los productos/artículos estará en función de las necesidades del centro, por lo que su adquisición se efectuará de forma sucesiva y conforme al precio unitario ofertado (IVA excluido) para cada producto/artículo, sin que en ningún caso exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en la licitación.

El número de unidades de cada producto/artículo es estimado, el Instituto Foral de la Juventud no está obligado a demandar una determinada cantidad de unidades, por tanto, la cuantía total de unidades adquiridas de cada partida de productos puede, en cada caso, ser inferior o superior a las inicialmente estimadas. Dicha estimación no supone un compromiso de gasto, únicamente generaran obligaciones de pago los suministros efectivamente entregados, sin poder superar el importe total de adjudicación.

Las especificaciones técnicas establecidas para cada producto tienen carácter de mínimo orientativo en cuanto a medidas, grosor, gramajes y demás referencias indicadas, por lo que los licitadores podrán ofertar productos que complementando dichos mínimos, puedan ser válidos para la necesidad a cubrir y la función o finalidad de dicho producto.

3.2. SUMINISTRO AL ALBERGUE

El suministro de Productos de Alimentación será efectuado en el albergue de Barría situado en Calle San Bernardo, s/n, 01208 Barría - Álava, conforme a las entregas parciales consecutivas, que se deberán efectuar previa petición en el plazo acordado. La periodicidad y horario de los suministros dependerá de las necesidades específicas del centro.

3.3. CAPACIDAD DE RESPUESTA AL APROVISIONAMIENTO

Las empresas licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, señalando a este respecto el emplazamiento geográfico de sus almacenes, así como la distancia kilométrica desde los mismos hasta el albergue de Barría y el tiempo estimado de la misma. En caso de que la empresa adjudicataria no entregase los productos en el punto, día y horario establecidos, o éstos no se encuentren en condiciones de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), el centro se reserva el derecho a adquirir en el mercado los productos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor.
No se admitirán propuestas de empresas licitadoras que exijan un pedido mínimo de cantidad o de precio para efectuar el suministro.

Los pedidos se cursarán por correo electrónico o por fax y las entregas se realizarán directamente en el centro, debiendo depositarse en el almacén que en cada caso le sea indicado.

Mensualmente, el adjudicatario de cada lote remitirá un informe de consumo con los datos agrupados por productos, diferenciando los datos del último mes natural facturado y los datos acumulados hasta esa fecha. Dicho informe se adjuntará a la correspondiente factura mensual. El adjudicatario o persona encargada de realizar el suministro, formalizará una nota de entrega (albarán valorado).

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.4.1 DE CALIDAD: las empresas adjudicatarias deberán adecuarse en la realización del suministro a las especificaciones técnicas (calidades y presentaciones de productos alimenticios) establecidas en el ANEXO, y se comprometerán a suministrar las marcas y/o artículos con idénticas características a las presentadas en la oferta.

3.4.2 HIGIENICO-SANITARIAS: Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente.

3.4.3 MODIFICACIONES SOBRE LA ENTREGA DE PRODUCTO ADJUDICADO EN CONCURSO:

3.4.3.1 Cualquier modificación en el suministro de las marcas o productos o en la información de la ficha técnica supone para el proveedor la obligación de:

• justificar el motivo de dicho cambio.

• informar al albergue previamente a la entrega del producto.

• enviar la documentación correspondiente para su valoración y aceptación o no por parte del personal técnico, y que deberá ser conforme a las condiciones establecidas en el presente pliego. En el caso de que el nuevo producto no fuese aceptado, la empresa adjudicataria tendrá la obligación de suministrar un producto similar al adjudicado en el lote.

3.4.3.2 De manera excepcional, si durante la vigencia del contrato el IFJ considera necesaria la inclusión de un nuevo artículo no contemplado en el momento de la elaboración del presente pliego; el proveedor del lote - determinado para el nuevo producto- ya adjudicado en concurso efectuará la demanda solicitada.

3.4.4 Productos de Sostenibilidad Medioambiental y de Comercio Justo.

Todas las empresas licitadoras tendrán la posibilidad de acreditar las características necesarias para su valoración.

3.5.- ETIQUETADO Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

3.5.1. REGLAMENTACION:

Respecto del etiquetado y presentación de los productos, todos los productos ofertados deberán cumplir rigurosamente la siguiente reglamentación:

- **Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios**, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (B.O.E. número 202, de 24 de agosto), modificada por el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 43, de 19 de febrero), por el Real Decreto 134/2002, de 13 de diciembre (B.O.E. número 305, de 21 de diciembre), por el Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre (B.O.E. número 286, de 27 de noviembre), por el Real Decreto 1164/2005, de 30 de septiembre (B.O.E. número 235, de 1 de octubre), por el Real Decreto 226/2006, de 24 de febrero (B.O.E. número 48, de 25 de febrero) y por el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio (B.O.E. número 184, de 31 de julio).

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre (B.O.E. número 308, de 25 de diciembre), por el que se regulan las menciones o **marcas que permiten identificar al lote** al que pertenece un producto alimenticio.

- **Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios**, aprobada por Real Decreto 930/1992, de 17 de julio (B.O.E. número 187, de 5 de agosto), modificada por el Real Decreto 2180/2004, de 12 de noviembre (B.O.E. número 274, de 13 de noviembre) y por el Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre (B.O.E. número 269, de 7 de noviembre).

- Orden PRE/3360/2004, de 14 de octubre, del Ministerio de Presidencia (B.O.E. nº 252, de 19 de octubre), por la que se regula la información complementaria del **etiquetado de los**

productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

Respecto del etiquetado y presentación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, deberán cumplir la siguiente reglamentación:

- Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre (B.O.E. número 3, de 3 de enero de 2003), de **identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados**, modificado por el Real Decreto 1702/2004 de 16 de julio (B.O.E. número 172, de 17 de julio).

Asimismo, respecto de la carne de vacuno, será de aplicación el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre (B.O.E. número 304, de 20 de diciembre), por el que se establecen disposiciones de aplicación de los **Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno**, modificado por Real Decreto 75/2009, de 30 de enero (B.O.E. número 27, de 31 de enero).

3.5.2.- INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.

Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

El etiquetado de los productos alimenticios objeto del presente contrato de suministros requerirá, obligatoriamente, las siguientes indicaciones:

a) La denominación de venta del producto.
b) La lista de ingredientes.
c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
d) La cantidad neta, para productos envasados.
e) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
f) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
g) Identificación de la empresa.
h) El lote.
i) El lugar de origen o procedencia.

3.6.- DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO.

La denominación de venta del producto será la prevista por las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables. En su defecto, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

La denominación de venta no podrá ser sustituida por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del tratamiento específico a que ha sido sometido el producto alimenticio, en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión.

Cuando el producto alimenticio esté regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

3.7.- LISTA DE INGREDIENTES Y CANTIDADES DE CIERTOS INGREDIENTES.

Se entiende por ingrediente toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

La lista de ingredientes de los productos objetos del presente suministro 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 pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso de la fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después, en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

b) Los aditivos cuya presencia se deba al hecho que estaban contenidos entre los ingredientes, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

c) Los coadyuvantes tecnológicos.

d) Las sustancias usadas estrictamente como disolventes para aditivos y aromas.

e) Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen para los mismos fines y que aún estén presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.

No precisarán lista de ingredientes en el presente contrato los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que dicha denominación permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

En cuanto a la **indicación cuantitativa de ciertos ingredientes** se estará a lo previsto en las normas antecedentemente citadas, en relación con lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.

3.8.- CANTIDAD NETA.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

a) En unidades de volumen para los productos líquidos.
b) En unidades de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro (l o L), el centilitro (cl), el mililitro (ml), o bien el kilogramo (kg) o el gramo (g).

Todo ello, sin perjuicio de otras indicaciones de cantidad que sea posible establecer para determinados productos alimenticios, conforme a las reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas.

Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. Por líquido de cobertura se entenderán los productos siguientes cuando se presenten en estado congelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto de los elementos esenciales del preparado: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas.

No será necesaria la indicación de cantidad neta para los productos alimenticios:

a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.

b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros, salvo en el caso de especias y plantas aromáticas.

3.9.- MARCADO DE FECHAS.

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima, o en su caso, la fecha de caducidad.

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

Las indicaciones relativas a la fecha de duración mínima, si fuere preciso, se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

3.10.- IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

Se hará constar el nombre, razón social o denominación del fabricante o envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.

3.11.- INDICACION DEL LOTE.

Se entiende por lote un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Sólo se podrá comercializar un producto alimenticio si fuere acompañado de una indicación que permita identificar al lote que pertenece el mismo, excepto en los siguientes supuestos:

a) Productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación, sean: vendidos o entregados a centros de almacenamiento, de envasado o de embalaje, enviados a organizaciones de productores, o recogidos para su integración inmediata en un sistema operativo de preparación o de transformación.

b) Cuando, en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.

c) Envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados.

Si la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figuran en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

Cuando los productos alimenticios están envasados, la indicación del lote figurará en el envase o en una etiqueta unida a este. Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote figurará en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto, en los documentos comerciales pertinentes.

3.12.- LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA.

En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error sobre el origen o procedencia real del producto.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

3.13.- OTRAS INFORMACIONES.

Pequeños envases. Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Productos sin envasar. Los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, deberán indicar la denominación de venta, así como:

a) La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
b) En el caso de productos de la pesca y acuicultura, la forma de presentación comercial.

Presentación de la información obligatoria. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

No obstante, cuando estén destinados a ser entregados a colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta.

En estos casos, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

3.14.- RECIPIENTES Y ENVASES.

Todos los productos alimenticios ofertados deberán cumplir la **Norma General sobre recipientes** que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, aprobada por Real Decreto 888/1988, de 29 de julio (B.O.E. número 187, de 5 de agosto).

Los materiales empleados en la fabricación de los recipientes deberán cumplir lo dispuesto en sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Las condiciones que deben cumplir los recipientes son las siguientes:

a) No ceder al alimento sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización.

b) No ceder al alimento productos provenientes de los recipientes, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.

c) Deberán estar fabricados de tal manera que impidan 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 u otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.

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

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

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

No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, ni aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización tras su uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una 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 a su contenido.

ENVASES RECUPERABLES: Los envases recuperables y/o retornables deberán de 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 únicamente durante estas 24 horas.

3.15.- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

El almacenamiento de los alimentos objeto del presente suministro se regirá por:

a) La Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre **condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios**, aprobada por Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo (B.O.E. número 90, de 15 de abril), modificada por el Real Decreto 1112/1991, de 12 de julio (B.O.E. número 170, de 17 de julio) y demás normativa complementaria.

A tales efectos, en el complejo de almacenamiento deberán estar totalmente separados los siguientes almacenes:

- El de productos alimenticios y/o alimentarios.
- El de productos no destinados a la alimentación.
- Los de cámaras de desinfección y/o desinsectación, o de tratamientos específicos, si no se está autorizado a hacerlo en el mismo almacén.

Asimismo, los almacenes serán de dimensiones suficientes para el uso a que se destinan, mantendrán las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios perjudiciales. Igualmente, deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar o de las corrientes de aire cuando les sean perjudiciales.

Las partidas de alimentos deberán estar almacenadas de manera que puedan ser identificables en cualquier momento. En el caso de productos envasados, las partidas de alimentos deberán estar almacenadas de manera que estén identificados en cualquier momento, y pueda conocerse cualquier característica exigida a los mismos.

Los productos que se almacenen en un mismo recinto deberán ser compatibles entre sí, tanto por su naturaleza como por su envasado, por lo que todo artículo susceptible de transmitir olores o contaminación se mantendrá aislado de aquellos otros que, por su naturaleza, puedan absorberlos.

b) la **Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios**, aprobada por Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero (B.O.E. número 39, de 14 de febrero), y demás normativa complementaria.

A tales efectos, se entiende por **alimento congelado** aquél en que la mayor parte de su agua de constitución (agua libre) se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto durante la fase de congelación como en la conservación ulterior.

Un almacén frigorífico es un establecimiento industrial integrado por locales, instalaciones y quipos dedicados de forma permanente o circunstancial al almacenamiento frigorífico de alimentos, pudiendo constituir por sí mismo una industria frigorífica autónoma, ser anejo de otro establecimiento principal o disponer de anejos a su actividad.

Se entiende por almacenamiento frigorífico de alimentos, su permanencia en cámaras frigoríficas en las condiciones (temperatura, humedad relativa, circulación de aire y, eventualmente, composición de la mezcla de gases ambiente) más adecuadas al mantenimiento durante el mayor tiempo posible de las características de aquellos en el momento de ser introducidos en los mismos.

En el almacenamiento frigorífico de alimentos habrá que tener en cuenta, además de la temperatura y la humedad relativa requeridas por cada producto, la transmisión de olores de unos productos a otros, evitando su permanencia simultánea en un mismo local, o consecutiva, sin realizar entre ambas permanencias la oportuna ventilación o desodorización de aquél.

Los **productos congelados** que se encuentren envasados o acondicionados y cerrados debidamente no presentan incompatibilidad para poder almacenarse simultáneamente en la misma cámara frigorífica, debiendo respetar las condiciones tecnológicas de conservación de cada uno.

Si no están envasados o debidamente acondicionados, deberán almacenarse, aislándolos, los siguientes productos:

- La carne de équidos y sus despojos.
- Los pescados y mariscos.
- La caza.
- Los despojos de animales de abasto.
- Las tripas.

3.16.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El transporte de los alimentos objeto del presente suministro, será realizado según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre **condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada**, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre).

En los **transportes de productos congelados**, la temperatura, en el momento de la carga, deberá ser la correspondiente a la exigida de transporte.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos deberán ser aquéllos expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en 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, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo).

3.17.- CONTROLES A ESTABLECER POR EL INSTITUTO FORAL DE LA JUVENTUD.

En materia de **manipulación de alimentos** por parte del personal de la empresa o empresas adjudicatarias, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, (B.O.E. nº 48, de 25 de febrero), por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, y su normativa de desarrollo, que en la Comunidad Autónoma de Euskadi se recoge en el Decreto 212/2001, de 2 de octubre (B.O.P.V. Nº 204, de 22 de octubre), por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

El Instituto Foral de la Juventud podrá efectuar la inspección de los locales que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español y demás normativa aplicable.

El Instituto Foral de la Juventud podrá inspeccionar las condiciones de transporte de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se procede al transporte de los mismos.

El Instituto podrá establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, recabará por parte de la persona responsable el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos cumplen todo tipo de normas alimentarias.

El Instituto Foral de la Juventud comprobará en el momento de recibir el suministro:

a) La cantidad.
b) La calidad.
c) La presentación.
d) Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.

e) La caducidad y el etiquetado.
Una vez practicadas las comprobaciones anteriores, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

La empresa o empresas adjudicatarias facilitarán al Instituto Foral de la Juventud la identidad de las personas que designe para la realización de los trabajos, y la relación de vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a simple petición del Instituto Foral de la Juventud, en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

3.18.- ATENCIÓN POST-VENTA

La empresa adjudicataria deberá adscribir al contrato una persona de contacto directo la cual, tendrá relación a efectos de este contrato con la persona de contacto 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.

En la oferta, en el sobre B, deberán determinarse los datos correspondientes a la persona o personas que se compromete a adscribir para el seguimiento del suministro, indicando nombre y apellidos, NIF, teléfonos de contacto, fax y dirección de correo electrónico.

3.19.- NORMATIVA GENERAL APLICABLE.

Todos 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 Españ**ol, 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.

Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y mostrar el **Número de Registro Sanitario** (N.R.S.), excepto las empresas dedicadas a la producción de frutas y hortalizas destinadas a ser entregadas en estado fresco y los establecimientos de comercio minorista o detallista.

3.20.- NORMATIVA COMPLEMENTARIA.

Será de aplicación a los productos objeto del presente suministro, en su caso, la siguiente normativa:

- Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre **Aditivos Alimentarios**, aprobada por Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre (B.O.E. de 28 de noviembre), modificada por Real Decreto

1339/1988, de 28 de octubre (B.O.E. de 10 de noviembre) y por Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio (B.O.E. de 17 de julio).

- Normas de **identidad y pureza de colorantes**, aprobadas por Real Decreto 2107/1996, de 20 de septiembre (B.O.E. de 16 de octubre), modificadas por Real Decreto 1373/2000, de 19 de julio (B.O.E. de 20 de julio).

- **Lista positiva de colorantes autorizados** para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobada por Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre (B.O.E. de 22 de enero de 1996), modificada por Real Decreto 485/2001, de 4 de mayo (B.O.E. de 22 de mayo).

- Normas de **identidad y pureza de edulcorantes** utilizados en los productos alimenticios, aprobadas por R.D. 299/2009, de 6 de marzo (B.O.E. de 20 de marzo).

- **Lista positiva de edulcorantes autorizados** para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobada por Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre (B.O.E. de 12 de enero de 1996), modificada por Real Decreto 2027/1997, de 26 de diciembre (B.O.E. de 17 de enero de 1998) y por Real Decreto 2197/2004, de 25 de noviembre (B.O.E. de 3 de diciembre).

- Normas de **identidad y pureza de aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes** utilizados en los productos alimenticios, aprobadas por Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre de 1997 (B.O.E. de 1 de enero de 1998), modificadas por R.D. 1802/1999, de 26 de noviembre (B.O.E. de 30 de noviembre).

- **Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes** para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobada por Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero (B.O.E. de 20 de febrero), modificada por Real Decreto 257/2004, de 13 de febrero (B.O.E. de 14 de febrero), por Real Decreto 2196/2004, de 25 de noviembre (B.O.E. de 3 de diciembre) y por Real Decreto 698/2007, de 1 de junio (B.O.E. de 14 de junio).

- Reglamentación Técnico-Sanitaria de los **Aromas** que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre (B.O.E. de 22 de noviembre), modificada por Real Decreto 1320/1992, de 30 de octubre (B.O.E. de 20 de noviembre) y por Real Decreto 4/2004, de 9 de enero (B.O.E. de 16 de enero).

- Orden de 7 de febrero de 1980 (B.O.E. número 70, de 21 de marzo), por la que se aprueba la norma de calidad para **productos cárnicos embutidos crudos-curados** en el mercado interior.

- Orden de 5 de noviembre de 1981 (B.O.E. número 268, de 9 de noviembre), por la que se aprueba la **norma de calidad para los fiambres de lomo**, completada por Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad (B.O.E. número 43, de 19 de febrero), por la que se aprueba la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de los fiambres de lomo.

- Orden de 5 de noviembre de 1981 (B.O.E. número 268, de 9 de noviembre), por la que se aprueba la **norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor**, completada por Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad (B.O.E. número 43, de 19 de febrero), por la que se aprueba la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

- Orden de 5 de noviembre de 1981 (B.O.E. número 268, de 9 de noviembre), por la que se aprueba la **norma de calidad para lomo adobado de cerdo**.

- Orden de 5 de noviembre de 1981 (B.O.E. número 270, de 11 de noviembre), por la que se aprueban las **normas genéricas de calidad para productos cárnicos adobados**, completada por Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad (B.O.E. número 43, de 19 de febrero), por la que se aprueba la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos cárnicos adobados.

- Orden de 29 de junio de 1983 (B.O.E. número 159, de 7 de julio), por la que se aprueban las **normas de calidad para jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo**, modificada por Resolución de la Subsecretaría de 26 de diciembre de 1983 (B.O.E. número 2, de 3 de enero de 1984), por Orden de 6 de abril de 1984 (B.O.E. número 85, de 9 de abril) y por Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero (B.O.E. número 49, de 25 de febrero), por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

- Real Decreto 556/1998, de 2 de abril (B.O.E. número 89, de 14 de abril), por el que se establecen las normas para expedir la **certificación de animales y productos animales** exigida por la normativa veterinaria.

- Ley 8/2003, de 24 de abril (B.O.E. número 99, de 25 de abril), de sanidad animal.

- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre (B.O.E. número 273, de 14 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.

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo (B.O.E. número 126, de 27 de mayo), por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias, en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

- Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo (B.O.E. número 75, de 28 de marzo), por el que se regula la **información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio**.

- Decreto 2257/1972, de 21 de julio (B.O.E. número 205, de 26 de agosto), por el que se regula la **normalización de productos agrícolas en el mercado interior**.

- Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre (B.O.E. número 300, de 15 de diciembre), 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 31/2009, de 16 de enero (B.O.E. número 21, de 24 de enero), por el que se aprueba la **norma de calidad comercial para las patatas de consumo** en el mercado nacional.

- Reglamento (CE) nº 1221/2008, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2008, que modifica, en lo que atañe a las normas de comercialización, el Reglamento (CE) nº 1580/2007, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) nº 2200/96, (CE) nº 2201/96 y (CE) nº 1182/2007, del Consejo, en el sector de las frutas y hortalizas.

3.21.- CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

LOTE 1 – PRODUCTOS COLONIALES

ARROZ Y LEGUMBRES SECAS.

El producto arroz cumplirá las especificaciones contenidas en la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior, aprobada por Orden de 12 de noviembre de 1980 (B.O.E. número 278, de 19 de noviembre), modificada por Orden de 18 de abril de 1984 (B.O.E. número 100, de 26 de abril).

El arroz ofertado deberá ser de la Categoría Extra, de acuerdo con las características contenidas en la Norma de Calidad mencionada.

El resto de productos deberán cumplir las especificaciones contenidas en la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior, aprobada por Orden de 16 de noviembre de 1983 (B.O.E. número 275, de 17 de noviembre).

Las legumbres secas ofertadas deberán estar enteras, sanas limpias (exentas de trazas visibles de residuos) y exentas de olores y/o sabores extraños, y de la Categoría “Extra”, es decir, deberán estar exentas de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general ni a la calidad.

HARINAS, PASTAS ALIMENTICIAS, PAN RALLADO

Los productos incluidos en el presente contrato (harinas) cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de harinas, sémolas y otros productos de la molienda de los cereales, aprobada por Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre (B.O.E. número 304, de 17 de diciembre),

Los productos incluidos en el presente contrato (pastas alimenticias) cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias, aprobada por Real Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre (B.O.E. número 220, de 13 de septiembre), modificada por Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio (B.O.E. nº 180, de 28 de julio), por Real Decreto 2811/1983, de 13 de octubre (B.O.E. nº 270, de 11 de noviembre), por Real Decreto 1093/1987, de 19 de junio (B.O.E. número 215, de 8 de septiembre) y por Real Decreto 1534/1991, de 18 de octubre (B.O.E. número 260, de 30 de octubre).

A tales efectos, con el nombre de pastas alimenticias se designan los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada, elaborada con sémolas, semolinas o harina, procedente de trigo duro, de trigo semiduro, o de trigo blando o sus mezclas, y agua potable. Las pastas alimenticias ofertadas deberán pertenecer a la calidad superior, tal y como está definida en la mencionada Reglamentación Técnico-Sanitaria.

CONSERVAS VEGETALES.

Los productos incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en las normas de calidad para las conservas vegetales, aprobadas por Orden de 21 de noviembre de 1984 (B.O.E. número 287, de 30 de noviembre; nº 288, de 1 de diciembre; y nº 289, de 2 de diciembre), modificadas por Orden de 11 de febrero de 1987 (B.O.E. número 44, de 20 de febrero).

A tales efectos, además de la norma técnica general, común a todos los productos incluidos dentro de este grupo, cada uno de dichos productos cumplirá las especificaciones concretas referidas a los mismos, establecidas en los diferentes anejos de la citada Orden.

CONSERVAS ANIMALES: PESCADOS.

Los productos incluidos en este grupo (conservas animales: pescados) cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto (B.O.E. número 201, de 22 de agosto), en todo aquello que no haya sido derogado por modificaciones legislativas posteriores.

A tales efectos, se entiende por productos de la pesca en conserva los que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han introducido en envases cerrados

herméticamente y han sido tratados por procedimientos físicos apropiados, de tal forma que se asegure su conservación como producto no perecedero.

AZUCAR – INFUSIONES - CHOCOLATES

Los productos denominados azúcar y endulzante, incluidos en el Lote 12 del presente contrato (azúcares y derivados) cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre determinados azúcares destinados al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto (B.O.E. número 184, de 2 de agosto), modificada por Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre (B.O.E. número 244, de 9 de octubre).

A tales efectos, con el nombre específico de azúcar se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (Beta vulgaris, L. y var. rapa) o de la caña de azúcar (Saccharum officinarum, L.).

El producto denominado té infusión, incluido en el Lote 10 del presente contrato (cafés e infusiones) cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, circulación y comercio de Té y derivados, aprobada por Real Decreto 1354/1983, de 27 de abril (B.O.E. número 126, de 27 de mayo), y modificada por Real Decreto 1256/1999, 16 de julio (B.O.E. número 176, de 24 de julio).

A tales efectos, se denominará té a las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del género botánico “Thea”, en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y que posean el aroma y gusto característicos de su variedad y zona de producción.

Los productos denominados manzanilla infusión, poleo menta infusión y tila infusión, incluidos en este grupo (cafés e infusiones) cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especias vegetales para infusiones de uso en alimentación, aprobada por Real Decreto 3176/1983, de 16 de noviembre (B.O.E. nº 310, de 28 de diciembre).

A tales efectos, se definen como especies vegetales para infusiones de uso en alimentación a aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, características de la especie a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica, y se define como infusión al producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

El producto denominado mermelada, incluido en este grupo cumplirá las especificaciones contenidas en la norma de calidad para configuras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, aprobada por Real Decreto 863/2003, de 4 de julio (B.O.E. nº 130, de 31 de mayo).

A tales efectos, se define a la mermelada como el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

El producto denominado miel, incluido en el Lote 12 del presente contrato (azúcares y derivados) cumplirá las especificaciones contenidas en norma de calidad relativa a la miel, aprobada por Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto (B.O.E. número 186, de 5 de agosto).

A tales efectos, se designa a la miel como la sustancia natural dulce producida por la abeja Apis mellifera a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

Los productos denominados cacao y chocolatinas, incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, aprobada por Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto (B.O.E. número 186, de 5 de agosto), así como por lo dispuesto en el Título VI del Real Decreto 822/1990, de 22 de junio (B.O.E. número 154, de 28 de junio), que mantiene su vigencia.

A tales efectos, se denomina como cacao en polvo, o cacao, al producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contengan un 20 %, como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca y, como máximo, un 9 % de agua.

El resto de productos incluidos cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de galletas, aprobada por Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril (B.O.E. número 133, de 4 de junio), modificada por Real Decreto 2812/1983, de 13 de octubre (B.O.E. número 270, de 11 de noviembre) y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se entiende por galletas, los productos alimenticios elaborados, fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento término, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS.

Los productos denominados sal fina y sal gorda, incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención,

circulación y venta de la sal y salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril (B.O.E. número 130, de 1 de junio), modificada por Real Decreto 1095/1987, de 10 de julio (B.O.E. número 215, de 8 de septiembre) y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se define como sal el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico, en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios, y que se conoce con el nombre de “sal comestible” o simplemente “sal”.

Los productos denominados vinagre, vinagre de estragón, vinagre de manzana y vinagre de módena del presente grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, aprobada por Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre (B.O.E. número 293, de 8 de diciembre).

A tales efectos, se define como vinagre el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas.

El producto denominado mayonesa cumplirá las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, aprobada por Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo (B.O.E. número 112, de 10 de mayo), modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

En cuanto a la preparación y conservación, el producto denominado mayonesa se regirá por lo dispuesto en el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto (B.O.E. número 185, de 3 de agosto), por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

A todos los efectos, se define como mayonesa (o mahonesa) a los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de la mencionada Reglamentación Técnico-Sanitaria, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

Los productos denominados especias cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, aprobada por Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. número 306, de 22 de diciembre), modificada por Real Decreto 40/2010, de 15 de enero (B.O.E. número 21, de 25 de enero) y por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan

disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se designan con el nombre de especia o condimento aromático, a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

PRODUCTOS DE APERITIVO.

Los productos incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, aprobada por Real Decreto 126/1989, de 3 de febrero (B.O.E. nº 33, de 28 de febrero), modificada por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (B.O.E. número 49, de 25 de febrero).

A tales efectos, se denomina patatas fritas al producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicios de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva u otros aceites y grasas vegetales comestibles.

Se denomina productos de aperitivo a aquellos preparados de utilización básicamente fruitiva como aperitivos y que se obtienen por la aplicación a las materias primas reguladas en la Reglamentación mencionada de operaciones de secado, tostación, extrusión, fritura, troquelado o procedimientos similares.

ACEITES

Los productos incluidos en este grupo cumplirán las especificaciones contenidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero (B.O.E. nº 44, de 21 de febrero).

LOTE 2 – PRODUCTOS CONGELADOS

Los productos congelados cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable.

Los productos, en el momento del suministro, no deberán presentar signo alguno de descongelación.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones reflejadas en las presentes bases.

LOTE 3 – PRODUCTOS DE CHARCUTERIA

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en su reglamentación técnico-sanitaria y en su Norma de Calidad, en su caso.

Los productos incluidos dentro del Lote, deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Chorizo Extra y Pamplona: formato al vacío de 1 ó 2 piezas. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Jamón serrano: jamón de cerdo de capa blanca, con una curación mínima de 12 meses, limpio, deshuesado y envasado al vacío.
- Salchicha fresca: su composición será de 70 % de carne de ternera y de 30 % de carne de cero. Sabor tradicional, calibre 22/24 aproximadamente. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Lomo adobado natural: lomo fresco natural, adobo tradicional.

El Instituto Foral de la Juventud podrá solicitar, según sus necesidades, la entrega de las piezas cortadas y preparadas para cocinar.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, y que permita la evacuación de agua, cuando se trate de productos que se conserven en hielo.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones reflejadas en las presentes bases.

LOTE 4 – PRODUCTOS DE CARNICERIA

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en su reglamentación técnico-sanitaria y en su Norma de Calidad, en su caso.

Los productos incluidos dentro del Lote deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Carne de aguja de ternera: limpia de cartílago y sangradera pulido de grasa y nervio.
- Carne magra de cerdo: la relación de magro y grasa no será superior al 20% de grasa.
- Chuleta de cerdo: cinta completa, incluida la parte superior, sin nuca y con solomillo.
- Lomo fresco: lomo fresco natural, sin cartílagos.

El Instituto Foral de la Juventud podrá solicitar, según sus necesidades, la entrega de las piezas cortadas y preparadas para cocinar.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, y que permita la evacuación de agua, cuando se trate de productos que se conserven en hielo.

Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones reflejadas en las presentes bases.

LOTE 5 – FRUTA Y VERDURA

Los productos cumplirán las especificaciones contenidas en su reglamentación técnico-sanitaria y en su Norma de Calidad, en su caso.

Con la denominación de fruta se entiende el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano (Código Alimentario Español).

Las hortalizas y verduras son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado (Código Alimentario Español).

Las **frutas frescas** se presentarán para el consumo: enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal, y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad y estación.

Las frutas y verduras frescas objeto del suministro del presente contrato deben ser aptas para el consumo humano inmediato y, por tanto, no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y verduras deberán haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deberán tener la madurez adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticida superior a los tolerados en la legislación vigente, ni tratadas con productos no autorizados en ella.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, salvo que se trate de envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, y que permita la evacuación de agua, cuando se trate de productos que se conserven en hielo. Se procederá a rechazar toda partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, o en caso de incumplimiento de alguna de las condiciones reflejadas en las presentes bases.

4.- OFERTA TECNICA Y ECONOMICA

4.1.- OFERTA TECNICA (Sobre B)

Las propuestas técnicas de las licitadoras desarrollarán los siguientes apartados en un Proyecto técnico, sujetos a juicio de valor, de acuerdo con lo señalado en el Cuadro de Características Técnicas:

- Emplazamiento geográfico de sus almacenes, centros de producción y/o elaboración, así como la distancia kilométrica desde los mismos hasta el albergue de Barría y el tiempo estimado de la misma. Se valorará la disposición de los centros logísticos desde la perspectiva de dar cumplimiento a lo dispuesto en estos pliegos en el apartado 3.2.
- Medidas de reducción de residuos y mejoras medioambientales en la utilización de envases. Se valorarán las medidas propuestas para reducir los residuos de envases, uso de envases ecológicos o sustitución de pequeños envases de plástico por formatos de cristal (mermelada, mantequilla, aceitunas, etc.)
- Relación de productores y/o elaboradores de cercanía (kilómetro 0). Se valorará la cantidad y calidad de productos de cercanía.
- Indicación de los productos ofertados de producción ecológica (con certificación) y/o de Comercio Justo. Se valorará la cantidad y calidad de productos ecológicos y/o de Comercio Justo ofertados.
- En la oferta, en el sobre B, deberán determinarse los datos correspondientes a la persona o personas que se compromete a adscribir para el seguimiento del suministro, indicando nombre y apellidos, NIF, teléfonos de contacto, fax y dirección de correo electrónico.

4.2.- OFERTA ECONOMICA (Sobre A)

Para la realización de la proposición económica, las empresas licitadoras deberán tener en cuenta que la unidad de medida, el precio unitario y el precio ofertado se relacionan, a fin de garantizar que todas las empresas ofertan el precio referido a la misma medida de producto. Por consiguiente, los licitadores ofertarán el precio unitario referido a la unidad de medida indicada en la proposición económica (Anexo), teniendo en cuenta las medidas de los productos o envases que vayan a suministrar.

La oferta económica indicará el precio, sin IVA, ofertado, el IVA correspondiente (importe y %) y el importe total.

En la confección de la proposición económica no deberá alterarse la relación de los productos ni en su contenido ni en su orden.

El Instituto Foral de la Juventud podrá solicitar a las empresas licitadoras muestras de todos o de algunos de los productos objeto del suministro. Las muestras presentadas deberán llevar especificados todos los datos del artículo o artículos al que correspondan. Los gastos derivados de la prueba de muestras serán de cuenta de las empresas licitadoras.

5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL SERVICIO

- La ejecución del contrato de suministro se realizará a riesgo y ventura del contratista.

- El adjudicatario no podrá, en ningún momento, ni bajo pretexto alguno, ceder, traspasar o subarrendar la adjudicación del suministro del que es objeto este contrato.

- El suministrador no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, deterioro o perjuicio sufrido por los productos antes de su entrega en los centros receptores, salvo que ésta hubiera incurrido en mora al recibirlos.

- Todo producto/artículo estará garantizado, al menos, con el plazo mínimo legal o reglamentario para cada tipo de producto/artículo, de acuerdo con la normativa general de consumidores y usuarios vigente en cada momento.

- Los productos suministrados tendrán un margen de caducidad suficiente para su consumo, no siendo admitidos aquellos cuyo plazo sea inferior al 50% del plazo total de caducidad fijado en el momento de su elaboración.

- En el supuesto de productos que no se hallen en estado adecuado para su consumo, la persona responsable del centro estará facultada para dar las instrucciones precisas al contratista para que proceda a realizar un nuevo suministro apto para su consumo según lo pactado.

6.- CONDICIONES ESENCIALES DEL SERVICIO

MATERIA MEDIOAMBIENTAL

Las empresas adjudicatarias, siempre que sea posible, usarán envases reciclables o recuperables.

Se reducirá el uso de materiales plásticos y los que se utilicen deberán ser reciclables.

- MATERIA DE IGUALDAD

La empresa adjudicataria se obliga a la utilización de un lenguaje no sexista en toda la documentación relacionada con el contrato.

La empresa adjudicataria deberá cumplir los aspectos relativos a la igualdad de género junto con el resto de las condiciones de ejecución consideradas como esenciales.

La empresa adjudicataria deberá presentar, en el caso de estar obligada a ello, un Plan de Igualdad a aplicar en la ejecución del contrato.

- MATERIA LABORAL

La empresa adjudicataria se compromete al más estricto cumplimiento de la legislación laboral, fiscal y sanitaria y de las medidas higiénicas recomendables.

Los salarios y horas de trabajo deberán cumplir, como mínimo, las leyes, reglas y normas aplicables para la ejecución del servicio, especialmente en lo que respecta al salario, antigüedad, pluses, etc., jornada máxima de trabajo, descanso entre jornadas, jornadas máximas continuadas de trabajo, etc. En este sentido, la empresa deberá informar en su oferta, del Convenio o Acuerdo de referencia para establecer las condiciones laborales.

Se respetará el derecho que tiene el personal empleado de asociarse libremente y de negociación colectiva.

Aunque no existe relación laboral alguna entre la plantilla de la Empresa contratante y el Instituto, aquélla observará las normas generales de funcionamiento y de seguridad existentes en el Albergue.

- MATERIA SOCIAL

Además de aquellos productos en los que se exige que respondan al concepto “kilómetro 0”, se valorará, de acuerdo con lo establecido en el Cuadro de Características Técnicas para los criterios sujetos a juicio de valor, las propuestas técnicas que incorporen productos que desde su producción hasta su consumo hayan viajado menos de 100 kilómetros, entendiendo como producción la elaboración primaria, no el envasado o almacenamiento.

7.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCION

Se respetarán los derechos humanos reconocidos internacionalmente.

No se utilizará mano de obra forzada, o bajo coacción, ni se llevarán a cabo prácticas discriminatorias.

No se utilizarán materiales que hayan requerido en su confección mano de obra infantil.

Las actividades se desarrollarán respetando el medio ambiente y observándose la legislación aplicable.

Todos los productos y servicios se suministrarán de forma que cumplan los criterios de calidad y seguridad suficientes y serán seguros para el fin previsto.

Para el desarrollo del suministro no podrán utilizarse medios fraudulentos, ni pago de sobornos.

Se garantizará por la empresa adjudicataria que sus respectivos proveedores y subcontratistas cumplirán a su vez con las obligaciones mencionadas en los apartados anteriores.

La empresa o entidad adjudicataria garantizará la adopción de medidas para prevenir el acoso sexual y el acoso por razón de sexo en el trabajo.

8.- EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE EJECUCIÓN

El incumplimiento de las condiciones de ejecución que tienen carácter de obligación contractual esencial, supondrá la resolución del contrato.

El resto de incumplimientos se regularán de acuerdo con lo establecido en el Cuadro de Características Técnicas.

En caso de comprobarse el incumplimiento de alguno de los anteriores compromisos, la Administración requerirá a la empresa para que justifique el posible incumplimiento apercibiéndola de que puede estar incursa en causa de resolución, solicitando las explicaciones pertinentes a la empresa adjudicataria antes de proceder a la rescisión de la adjudicación.

Los servicios técnicos del IFJ informarán al órgano de contratación sobre los posibles incumplimientos de las obligaciones y, en su caso, propondrá el inicio del procedimiento de imposición de penalidades o de resolución del contrato.

Vitoria-Gasteiz, 29 de diciembre de 2022

- Lola Menchaca
Aterpetxeko Zuzendaria
Directora de Albergue

- Pedro J. García
Idazkaritza Teknikoaren Burua
Jefe de Secretaría Técnica

ONTZAT EMAN / VISTO BUENO
ZUZENDARITZA / DIRECCION

ANEXO

LOTE 1 PRODUCTOS COLONIALES			
Producto	**Formato de envase**	**Unidad de medida**	**Consumo estimado**
ALUBIA PINTA ALAVESA	1 kg.	kg.	**90**
GARBANZO	1 kg.	kg.	**150**
LENTEJA PARDINA	1 kg.	kg.	**300**
ARROZ VAPORIZADO SEMI LARGO	1 kg.	kg.	**300**
MACARRON PLUMA	1 kg.	kg.	**230**
SPAGHETTI	1 kg.	kg.	**230**
HARINA REPOSTERIA	1 kg.	kg.	**180**
HARINA ESPECIAL	1 kg.	kg.	**168**
PAN RALLADO	bolsa de 5 kgr.	kg.	**130**
LEVADURA	Bote de 0,9 kg.	Bote	**12**
TOMATE TRITURADO	Lata 5 kg.	Lata	**400**
TOMATE FRITO	Lata de 3 kg.	Lata	**200**
CHAMPIÑON LAMINADO	Lata de 3 kg.	Lata	**200**
PIQUILLO EXTRA	1 kg.	kg.	**96**
PIMIENTO MORRON TIRAS EXTRA	Lata de 3 kg.	Lata	**86**
Conserva ·· acelga	Frasco 450 gr	Bote	**24**
Conserva ·· zanahoria rallada	Botes 200 gr	Bote	**24**
Conserva ·· espárragos	Botes 150-200 gr	Bote	**24**
Conserva ·· maíz dulce	Lata 140 gr	Bote	**24**
Conserva ·· cardo	Frasco 600 gr	Bote	**24**
ATUN CLARO ESCABECHE	Lata de 2,5 kg.	Lata	**40**
CACAO SOLUBLE SIN GLUTEN	900gr	kg.	**250**
CONFITURA MELOCOTON/FRESA 60F/40A	UNIDAD	UNIDAD	**11.000**
CHOCOLATINAS	Caja de 100 unidades de 20 gr. c/u	Caja	**60**
CREMA CACAO SIN GLUTEN	Bote de 3 kg.	Bote	**43**
AZUCAR	1 kg.	kg.	**400**
GALLETAS TIPO Mº	Caja de 144 paquetes/25 gr.	CAJA	**150**
GALLETAS TIPO Mº SIN GLUTEN	CAJA 400GRS.	CAJA	**70**
GALLETAS SURTIDAS	CAJA 520GR.	CAJA	**50**
VINAGRE	Botella de 1 litro	Botella	**60**
PIMENTON DULCE	Bote de 1 kg.	Bote	**7**
MAYONESA	Lata de 5 kg.	Lata	**45**
COLORANTE ALIMENTARIO	Bote de 1 kg.	Bote	**1**
Sopa pollo fideos pack 6 paquetes de 750gr.	Pack 6 de 750 gr.	Paquete	**36**
Pasta estrellitas	1kg	kg.	**10**
Puré Patata 2kg.	Paquete de 2 kg.	Paquete	**20**
Pastilla carne concentrada	1 kg.	kg.	**54**
Maizena Expres Oscuro	Bote 1 kg.	Bote	**50**
Maizena Expres Claro	Bote 1 kg.	Bote	**15**
Maizena	Bote 2,5 kg.	Bote	**10**
Levadura apta para celíacos	Bote de 900 gr.	Bote	**24**
Concentrado carne 1 litro	1 litro	Litro	**24**
Ketchup 5 l.	Bote 5 litros	Bote	**8**
CONCENTRADO LIMON	BOTELLA 750CL.	Bote	**10**
PATATAS FRITAS	Bolsa de 500 gr.	Bolsa	**550**

GUINDILLAS	Bote 3,8kg	Bote	**2**
ACEITUNAS SIN HUESO SOBRE	SOBRE	UNIDAD	**40**
ACEITUNAS MANZANILLA	bote 4,25 kg	Bote	**10**
ACEITE GIRASOL	1 litro	Litro	**100**
Agua embotellada grande	Pack de 6 botellas de 1,5 litros	Botella	**1.000**
Agua embotellada pequeña	Caja de 35 unidades de 0,33 litros	UNIDAD	**140**
Vino tinto Rioja Alavesa	Caja de 12 botellas	Botella	**100**
Vino Blanco Verdejo	Caja de 12 botellas	Botella	**100**

LOTE 2 – PRODUCTOS CONGELADOS

Producto	Formato de envase	Unidad de medida	Consumo estimado
Calabacin dados calidad extra	1 kgr.	kg.	**90**
Calamar romana calidad extra	1 kg.	kg.	**90**
Gamba pelada	1 kg.	kg.	**45**
Empanadilla bonito	1 kg.	kg.	**70**
Espinaca calidad extra	1 kg.	kg.	**10**
Filete merluza SP 6-9 onza	1 kg.	kg.	**1.000**
Filete de bacalao	1 kg.	kg.	**1.000**
Guisante Fino calidad extra	1 kg.	kg.	**40**
Croqueta jamón	1 kg.	kg.	**450**
Croqueta Bacalao	1 kg.	kg.	**10**
Hamburguesa kale quinoa (vegetariana)	1 kg.	kg.	**30**
Judia plana calidad extra	1 kg.	kg.	**800**
Zanahoria dado calidad extra	1 kg.	kg.	**70**
Menestra con champiñón calidad extra	1 kg.	kg.	**30**
Preparado Paella marisco calidad extra	1 kg.	kg.	**300**
Palito surimi calidad extra	1 kg.	kg.	**8**
Patata brava calidad extra	1 kg.	kg.	**150**
Patata corte 3/8 calidad extra	1 kg.	kg.	**600**
Rollito primavera	1 kg.	kg.	**10**
San Jacobo	1 kg.	kg.	**400**
Rodaja bonito	1 kg.	kg.	**25**
Coliflor	1 kg.	kg.	**40**
Napolitana chocolate	UNIDAD	UNIDAD	**800**
Croasant	UNIDAD	UNIDAD	**800**
Bollo redondo	UNIDAD	UNIDAD	**800**
BAGUETINA SIN GLUTEN 55GR.	UNIDAD	UNIDAD	**800**
Pizza jamón/queso horno de piedra horno de piedra	UNIDAD	UNIDAD	**800**

LOTE 3 - PRODUCTOS DE CHARCUTERIA

Producto	Formato de envase	Unidad de medida	Consumo estimado
Chorizo extra loncheado	1 kg.	kg.	**300**
Chorizo Pamplona loncheado	1 kg.	kg.	**280**
Chorizo para cocinar	1 kg.	kg.	**300**
Lomo fiambre	1 kg.	kg.	**100**
Jamón serrano bodega loncheado	Paquete de 50 lonchas	Paquete	**500**
Jamón serano deshuesado	1 kg.	kg.	**12**
Jamón york artesano loncheado	1 kg.	kg.	**50**
Pechuga de pavo	1 kg.	kg.	**220**
Queso en barra loncheado	1 kg.	kg.	**300**
Salchicha vegetariana	Paquete de 300 gr o equivalente	Paquete	**30**
Salchicha Frankfurt SIN GLUTEN	Paquete 300 gr o equivalente	Paquete	**900**
Salchicha de pollo	Paquete 300 gr o equivalente	kg.	**10**
Lomo adobado fileteado	1 kg.	kg.	**500**

LOTE 4 - PRODUCTOS DE CARNICERIA			
Producto	**Formato de envase**	**Unidad de medida**	**Consumo estimado**
Filete de Ternera	1 kg.	kg.	**30**
Carne guisada de ternera	1 kg.	kg.	**1.000**
Lomo fresco de cerdo fileteado	1 kg.	kg.	**150**
Pollo	1 kg.	kg.	**250**
Muslo de pollo	1 kg.	kg.	**1.000**
Pechuga de pollo fileteada	1 kg.	kg.	**1.000**
Carne picada de ternera y lomo	1 kg.	kg.	**1.000**
San Jacobos de jamón york y queso	1 kg.	kg.	**75**

LOTE 5 - FRUTA Y VERDURA			
Producto	**Formato de envase**	**Unidad de medida**	**Consumo estimado**
Albaricoque	1 kg.	kg.	**60**
Kiwi	1 kg.	kg.	**20**
Limón	1 kg.	kg.	**70**
Mandarina	1 kg.	kg.	**1.200**
Manzana	1 kg.	kg.	**800**
Melocotón	1 kg.	kg.	**180**
Melón	1 kg.	kg.	**200**
Naranja	1 kg.	kg.	**90**
Nectarina	1 kg.	kg.	**220**
Pera	1 kg.	kg.	**800**
Plátano	1 kg.	kg.	**1.000**
Ajo	Ristra	Ristra	**40**
Ajo pelado	Bote de 1 kg.	Bote	**30**
Lechuga	UNIDAD	UNIDAD	**800**
Calabacín	UNIDAD	UNIDAD	**110**
Cebolla	1 kg.	kg.	**700**
Cebolla Pelada	1 kg.	kg.	**540**
Patata tortilla	1 kg.	kg.	**500**
Patata panadera	1 kg.	kg.	**50**
Patata	1 kg.	kg.	**1.200**
Patata guisar	1 kg.	kg.	**800**
Pimiento Verde	1 kg.	kg.	**200**
Pimiento Rojo	1 kg.	kg.	**10**
Pimiento Seco	Ristra de 100 unidades	Ristra	**3**
Puerro	Manojo de 6 unidades	Manojo	**180**
Tomate	1 kg.	kg.	**400**
Zanahoria	Bolsa de 5 kg.	Bolsa	**50**
Lechuga batavia	Bolsa 500 gr	Bolsa	**200**
Lechuga iceberg	Bolsa 500 gr	Bolsa	**200**