

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA COCINA DE LA RESIDENCIA URDUÑAKO ARKUPEA S.L., MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

1.- OBJETO Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE COCINA MUNICIPAL

“La cocina municipal “ de Orduña nace con el objetivo de poder elaborar los menús necesarios para los comedores colectivos de los centros públicos de Orduña en instalaciones localizadas en el municipio y con materias primas procedentes bien del sector primario, bien del pequeño comercio.

Con este proyecto se pretende valorizar instalaciones públicas y crear oportunidades de comercialización para productores y pequeño comercio.

El proyecto ha pasado por diferentes fases, el acondicionamiento de las instalaciones preexistentes en la residencia de ancianos de Orduña han marcado el fin de una de ellas.

En la actualidad la Residencia de Orduña cuenta con una “Cocina Central” autorizada para cocinar tanto para la residencia como para cualquier comedor situado en otro centro tanto del municipio como fuera de él.

La segunda fase va a consistir en a cambiar la gestión de la compra de materia prima, pasando de ser una compra que realizaba la empresa que gestiona la cocina a realizarse directamente desde la Sociedad Urduñako Arkupea, S.L.

Como se detalla en las fichas de cada lote entre los criterios de valoración tienen gran peso los criterios de sostenibilidad como: la reducción de residuos, contribución a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero favoreciendo los productos km 0, el modelo de producción favoreciendo los productos ecológicos.

Este proyecto quiere contribuir a dinamización económica del municipio, y quiere servir de ejemplo para otros proyectos similares.

2.- CONDICIONES GENERALES, DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

<p>Condiciones generales acceso al lote</p>	<p>Los lotes de producto serán anuales.</p> <p>Plazo de solicitud 20 días naturales contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio de licitación en el Boletín Oficial de Bizkaia y en el Perfil de contratante. (www.urduna.com). Entrega de solicitudes en las oficinas de la residencia Urduñako Arkupea S.L.</p> <p>El lote se debe coger completo, no se puede coger un lote parcialmente.</p> <p>Si se admiten propuestas de cambios de lote, como pueden ser un aumento de la diversidad de producto ofrecido, teniendo en cuenta que lo que se valorará serán los productos producidos bajo modelos de producción agroecológicos, el respeto de la temporalidad, y todos aquellos aspectos que vayan encaminados a respetar el medio ambiente: reducción al mínimo de los residuos no reciclables, reducción al mínimo del transporte de productos.</p> <p>Las cantidades son aproximadas, puede haber alguna desviación.</p> <p>Se podrá proponer alternativas y mejoras al lote (por ejemplo, aumento de la diversidad de producto, propuesta de cambio de algún producto)</p> <p>Productores: en el caso de no poder abastecer con producción propia la totalidad del lote, se pedirá informe detallado del origen del producto que se ofrece. Datos productor, modo de producción.</p> <p>Elaboradores: en el caso de trabajar con materia primas ecológicas se pedirá informe detallado del origen del producto, modo de producción etc..se valorará el trabajar con materias primas ecológicas que contribuyan mínimamente a la emisión de gases efecto invernadero en su transporte.</p> <p>Comercio: se deberá informar del origen del producto, productor y/o mayorista que suministra al comercio.</p> <p>En el caso de colaboración entre productores y comercio local deberá realizarse un convenio ó acuerdo de colaboración firmado por ambas partes como mínimo para el periodo de concesión del lote.</p>
<p>Requisitos y Documentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • DNI ó NIF • Registro sanitario en los casos que sea necesario. (Obligatorio excepto en el caso de las verduras y frutas frescas) • Autorización venta colectividades: Productores y comercio deberán contar con autorización de venta a colectividades. • Carnet de manipulador de alimentos. • Copia del resguardo último pago régimen correspondiente de la seguridad social. • Impuesto Actividades Económicas • Justificante de Alta en el correspondiente consejo de Agricultura ecológica • En caso de colaboración productor y comercio local acuerdo de colaboración • Compromiso firmado cumplimiento de las condiciones del lote. • Memoria que recoja información acerca del tipo de producto, datos productor, comercio, entregas, etc. (se puede realizar siguiendo el guion anexo XIII.)

3.- CRITERIOS DE VALORACIÓN

Criterios valoración	Criterios sostenibilidad																																																
	<p>1.- En el envasado: Se valorará el uso de envases reutilizables y de formatos propios de cocinas centrales.</p> <p>Objetivo: reducir al máximo el residuo generado en la cocina</p> <table border="1" data-bbox="528 584 1444 674"> <thead> <tr> <th>Ptos</th> <th>Criterios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>Envase exclusivo y reutilizable</td> </tr> <tr> <td>2,5</td> <td>Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico</td> </tr> </tbody> </table> <p>Formato del envase</p> <table border="1" data-bbox="528 734 1444 824"> <thead> <tr> <th>Ptos</th> <th>Criterios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>Envase 2-5kg o superior</td> </tr> <tr> <td>2,5</td> <td>Envase 1-2kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>2.- En el Producto. Distancia entre el punto de producción y/o transformación y el punto de consumo. O</p> <p>Objetivo: reducir la distancia transportada de los productos por lo que implica en la calidad del producto y en la emisión de GEI. Productos km0.</p> <table border="1" data-bbox="528 999 1444 1173"> <thead> <tr> <th>Ptos</th> <th>Criterios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20</td> <td>0 - 10km</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>10 - 50km</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>50 - 250km</td> </tr> <tr> <td>2,5</td> <td>250-400km</td> </tr> <tr> <td>1,25</td> <td>Distancia superior a 400km</td> </tr> </tbody> </table> <p>3.- Modelo de producción</p> <p>Dentro de los criterios de sostenibilidad se quiere tener en cuenta el modelo de producción, valorando aquellos que son más respetuosos con el medio ambiente.</p> <p>Cuando el producto llega de un distribuidor</p> <table border="1" data-bbox="528 1348 1444 1464"> <thead> <tr> <th>Ptos</th> <th>Criterios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td>Ecológicos</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Integrada</td> </tr> <tr> <td>2,5</td> <td>Label</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuando el producto llega directamente del productor</p> <table border="1" data-bbox="528 1532 1513 1895"> <thead> <tr> <th>Ptos</th> <th>Criterio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20</td> <td>Productor con toda la explotación registrada en producción ecológica. (Todo lo que se produce en la explotación, tanto lo correspondiente al lote solicitado como el resto de las producciones que salen de la explotación)</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>La explotación está en proceso de conversión a la producción ecológica</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Parte de la explotación en producción ecológica y parte en convencional. Por ejemplo: los productos que componen el lote solicitado en producción ecológica y otras producciones no ecológicas</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>La explotación en producción integrada</td> </tr> <tr> <td>2,5</td> <td>Explotación orientada a la producción para label de calidad</td> </tr> </tbody> </table> <p>4.- Criterios socio económicos</p> <table border="1" data-bbox="528 1984 1444 2040"> <thead> <tr> <th>Ptos</th> <th>Criterios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20</td> <td>De asociación de productores locales (0-50km)</td> </tr> </tbody> </table>	Ptos	Criterios	5	Envase exclusivo y reutilizable	2,5	Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico	Ptos	Criterios	5	Envase 2-5kg o superior	2,5	Envase 1-2kg	Ptos	Criterios	20	0 - 10km	15	10 - 50km	5	50 - 250km	2,5	250-400km	1,25	Distancia superior a 400km	Ptos	Criterios	10	Ecológicos	5	Integrada	2,5	Label	Ptos	Criterio	20	Productor con toda la explotación registrada en producción ecológica. (Todo lo que se produce en la explotación, tanto lo correspondiente al lote solicitado como el resto de las producciones que salen de la explotación)	15	La explotación está en proceso de conversión a la producción ecológica	10	Parte de la explotación en producción ecológica y parte en convencional. Por ejemplo: los productos que componen el lote solicitado en producción ecológica y otras producciones no ecológicas	5	La explotación en producción integrada	2,5	Explotación orientada a la producción para label de calidad	Ptos	Criterios	20	De asociación de productores locales (0-50km)
Ptos	Criterios																																																
5	Envase exclusivo y reutilizable																																																
2,5	Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico																																																
Ptos	Criterios																																																
5	Envase 2-5kg o superior																																																
2,5	Envase 1-2kg																																																
Ptos	Criterios																																																
20	0 - 10km																																																
15	10 - 50km																																																
5	50 - 250km																																																
2,5	250-400km																																																
1,25	Distancia superior a 400km																																																
Ptos	Criterios																																																
10	Ecológicos																																																
5	Integrada																																																
2,5	Label																																																
Ptos	Criterio																																																
20	Productor con toda la explotación registrada en producción ecológica. (Todo lo que se produce en la explotación, tanto lo correspondiente al lote solicitado como el resto de las producciones que salen de la explotación)																																																
15	La explotación está en proceso de conversión a la producción ecológica																																																
10	Parte de la explotación en producción ecológica y parte en convencional. Por ejemplo: los productos que componen el lote solicitado en producción ecológica y otras producciones no ecológicas																																																
5	La explotación en producción integrada																																																
2,5	Explotación orientada a la producción para label de calidad																																																
Ptos	Criterios																																																
20	De asociación de productores locales (0-50km)																																																

15	Directamente de productor (0-50km)
10	De productor local a través de pequeño comercio local (entendiendo por comercio local el situado 0-5km) (entendiendo por producto local 0-50km)
8	De asociación de productores no locales (>50km)
6	De productor a través distribución mayorista local (entendiendo por productor local 0-50km)
4	De productor a través de un distribuidor no local
2,5	Distribuido por pequeño comercio local (0-5km)
1,25	Distribuido por mayorista local (situado 0-5km)

*Con estos criterios se quiere valorar el impacto en la economía local. Se entiende por comercio cercano el que se sitúa en un radio de 5km. Se entiende producto local el producido en un radio de 50km.

Perspectiva de género y promoción del empleo joven

Ptos	Criterio
20	En caso de un proveedor joven y mujer(joven <40 años) En caso de una empresa el 50% de sus empleadas mujeres y jóvenes
10	En caso de un proveedor mujer En caso de una empresa 50% empleadas mujeres
5	Proveedor joven En caso de una empresa 50% de jóvenes

Con este criterio se quiere apoyar a los nuevos proyectos de emprendizaje y nuevas instalaciones.

5.- Tiempo de respuesta

Ptos	Criterios
10	Ante una emergencia puede suministrar en menos de 12 horas el pedido
5	Ante una emergencia el proveedor necesita más de 24 horas para suministrar el producto

6.- Planificación reparto y capacidad de almacenaje

Ptos	Criterios
20	El reparto se realizará a diario
10	El reparto se puede realizar tres días por semana
5	El reparto se realizará dos días por semana
2,5	El reparto se realizará un día por semana

La cocina tiene una capacidad de almacenaje limitado, con este criterio se quiere valorar la capacidad de almacenaje de los proveedores.

8.- Mejoras al lote propuesto

Ptos	Criterios
10	Introducción >20% de variedad
5	Introducción < 20% de variedad
10	Otras mejoras en equipamientos

Los lotes no son totalmente cerrados, se aceptan propuesta de mejoras.

7.- Precio

Se podrán obtener un total de 10 puntos. La valoración de la oferta económica se realizará con base a la siguiente fórmula:

$$P = \frac{10 \times Ob}{OI}$$

	P: puntuación obtenida Ob: oferta más económica Ol: oferta correspondiente a la empresa licitadora que se valora

5.- LOTES

El suministro queda distribuido en los siguientes lotes:

- LOTE 1.- Verduras Frescas y legumbres (Anexo I)
- LOTE 2.- Fruta Fresca (Anexo II)
- LOTE 3.- Carne Ternera (Anexo III)
- LOTE 4.- Carne cerdo y pollo (Anexo IV)
- LOTE 5.- Pescado (Anexo V)
- LOTE 6.- Lácteos (Anexo VI)
- LOTE 7.- Charcutería (Anexo VII)
- LOTE 8.- Conservas y varios (Anexo VIII)
- LOTE 9.- Panadería (Anexo IX)
- LOTE 10.- Congelados (Anexo X)
- LOTE 11.- Huevos (Anexo XI)

En Orduña a 22 de septiembre de 2014

La dirección de la Residencia Urduñako Arkupea, S.L.

ANEXO I
“LOTE Nº1 VERDURAS FRESCAS Y LEGUMBRE”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRE	
Presentación	Control
Limpias, sanas. Sin piezas ni partes dañadas o golpeadas. Las verduras sin restos de tierra, piedras, babosas, gusanos. Se deberán presentar en cajas de plásticos, limpias, de uso exclusivo	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
Condiciones higiénicas. En cajas de plástico, reutilizable, de uso exclusivo.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO

Verdura Invierno – Primavera (28 semanas)

VERDURAS	Cantidades (kg) Semestral	precio €(kg)	€
Patata	700	0,7	490,0
Cebolla	420	1,25	525,0
Calabaza	126	1,75	220,5
Calabacin (congelado)	112	1,75	196,0
Coliflor	91	2	182,0
Brocoli	49	2,5	122,5
Borraja	105	1,5	157,5
Coles de bruselas	70	2	140,0
Col	140	1,8	252,0
Romanescu	14	2	28,0
Puerros (docena)	168	3	504,0
Acelga	168	2,5	420,0
Lechugas (uds)	462	0,6	277,2
Zanahoria	280	2,5	700,0
Ajos	56	4	224,0
Perejil manojo	28	0,5	14,0
Pimiento choricero	14	12	168,0
Espinaca	28	4	112,0

Presupuesto			4732,7
--------------------	--	--	---------------

Verdura Verano - Otoño (24 semanas)

VERDURAS	Cantidad (kg) Semestral	precio €/kg	€
Patata	600	0,7	420
Cebolla	360	1,25	450
Calabaza	108	1,75	189
Calabacin	120	1,75	210
Coliflor	78	2	156
Brocoli	42	2,5	105
Pimiento verde	48	2,5	120
Vainas	120	3	360
Puerros (docena)	144	3	432
Col	120	1,8	216
Acelga	144	2,5	360
Berenjena	48	2	96
Lechugas	396	0,6	237,6
Zanahoria	240	2,5	600
Tomate	72	2,5	180
Ajos	48	4	192
Perejil	24	0,5	12
Pimiento choricero	12	12	144
		TOTAL €	4479,6

LEGUMBRES . 52 semanas

	Cantidad (kg) anual	Precio kg	€
Lenteja	104	2,50	260,00
Alubia Roja	52	4,00	208,00
Alubia Blanca	26	2,25	58,50
Garbanzo	104	2,50	260,00
		Total €	786,50

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	9.998,80€
--------------------------	------------------

ANEXO II
“LOTE Nº 2 FRUTA FRESCA”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

FRUTA FRESCA	
Presentación	Control
Limpias, sanas. Sin piezas ni partes dañadas o golpeadas. Se deberán presentar en cajas de plásticos, limpias, de uso exclusivo	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
Condiciones higiénicas. En cajas de plástico, reutilizable, de uso exclusivo.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

***En este lote se **valorará como mejora** el aumento de la diversidad de fruta ofertada y el convenio con productores de la zona para introducir fruta de producción local y ecológica. Aquel comercio interesado en establecer relaciones con productores de la zona pueden solicitar contactos en el servicio Ekoizpen Urduña.

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO

Invierno- primavera (28 semanas)

FRUTAS	Cantidad(kg) semestral	€/kg	€
Plátano	140	1,68	235,20
Pera	336	1,36	456,96
Manzana	420	1,23	516,60
Naranja	336	1,14	383,04
Mandarina	140	1,44	201,60
Kiwi	140	2,63	368,20
Uva	140	2,08	291,20
Limón	56	1,13	63,28
Champiñón	56	3,00	168,00
pimiento verde	28	1,00	28,00
		TOTAL	2.684,08 €

Verano – Otoño (24 semanas)

FRUTAS	Cantidad(kg) semestral	€/kg	€
Plátano	120	1,68	201,60
Pera	288	1,36	391,68
Manzana	360	1,23	442,80
Fresa/cereza	120	2,73	327,60
Melocotón	240	1,78	427,20
Paraguayo/albaricoque	240	2,00	480,00
Nectarina	240	1,78	427,20
Kiwi/ciruelas	120	2,38	285,60
Limón	48	2,38	114,34
Champiñón	48	3	144,0
		TOTAL	3.241,92 €

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	5.926,00 €
--------------------------	-------------------

ANEXO III
“LOTE Nº 3 CARNE DE TERNERA”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

CARNES FRESCAS	
Presentación	Control
<p>Olor a carne, ausencia de olores fuertes</p> <p>Aspecto fresco</p> <p>Color de carnes fresca</p> <p>Sin babilla</p> <p>Sin piezas dañadas</p> <p>Debidamente identificada con la siguiente información: nombre del productor, lugar de producción, tipo de alimentación, lugar de sacrificio, sala de despiece, registro sanitario, etiqueta de ecológico o label si le corresponde, pieza de carne, condiciones de conservación, fecha de caducidad ó de consumo preferente.</p> <p>En paquetes al vacío. Fileteado y de peso establecido en el pedido La carne picada y el resto en bloque.</p> <p>Se deberán presentar en cajas de plásticos, limpias, de uso exclusivo</p>	<p>Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto.</p> <p>Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto</p>
Transporte	Control
<p>Condiciones higiénicas. Vehículo frigorífico adecuado y autorizado</p>	<p>Inspección visual de la limpieza del vehículo.</p> <p>Inspección periódica y sin previo aviso.</p>

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO

CARNE 52 semanas

	Cantidad (kg) mensual	Cantidad(kg)) anual	Precio/ kg	€
Guisar	4	52	9,00	468,00

Residencia de 3ª Edad
Urduñako Arkupea, S.L.
San Francisco, nº1
48460 Orduña (Bizkaia)
Tel: 945 383 025
egoitza@urduna.com

Costilla	18	234	9,00	2.106,00
Hígado (fileteado)	8	104	7,00	728,00
Picado	12	156	9,00	1.404,00
Callos/Morros	8	104	7,00	728,00
Lengua	8	104	7,00	728,00
Carrillera	4	52	9,00	468,00
Zancarrón	9	117	9,00	1.053,00
Rabo	6	78	12,00	936,00
Presupuesto				8.619,00 €

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	8619,00€
--------------------------	-----------------

ANEXO IV
“LOTE N° 4 CARNE DE CERDO Y POLLO”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

CARNES FRESCAS	
Presentación	Control
<p>Olor a carne, ausencia de olores fuertes</p> <p>Aspecto fresco</p> <p>Color de carnes fresca</p> <p>Sin babilla</p> <p>Sin piezas dañadas</p> <p>Debidamente identificada con la siguiente información: nombre del productor, lugar de producción, tipo de alimentación, lugar de sacrificio, sala de despiece, registro sanitario, etiqueta de ecológico o label si le corresponde, pieza de carne, condiciones de conservación, fecha de caducidad ó de consumo preferente.</p> <p>En paquetes al vacío. Fileteado. Peso fijado en el pedido La carne picada y el resto en bloque.</p> <p>Se deberán presentar en cajas de plásticos, limpias, de uso exclusivo</p>	<p>Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto.</p> <p>Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto</p>
Transporte	Control
<p>Condiciones higiénicas. Vehículo frigorífico adecuado y autorizado</p>	<p>Inspección visual de la limpieza del vehículo.</p> <p>Inspección periódica y sin previo aviso.</p>

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO

CARNE 52 semanas

	Cantidad(kg) mensual	Cantidad (kg) anual	Precio Kg	€

CERDO				
Chuletas	10	130	11,90	1.547,00
Filete	3	39	6,49	253,11
Costilla	8	104	9,92	1.031,68
Manitas (6 kg =18 ud)	6	78	3,97	309,66
Salchichas	12	156	7,80	1.216,80
Tocineta	4	52	9,90	514,80
Presupuesto				4.873,05
	Cantidad(ud) mensual	Cantidad (ud) anual	Precio Ud	€
POLLO				
Entero unidades 1,5 ud	20	260	14,5	3.770,00

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	8.643,05 €
--------------------------	-------------------

ANEXO V
“LOTE N° 5 PESCADO”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

PESCADOS FRESCOS	
Presentación	Control
<p>Pesado fresco</p> <p>Ausencia de malos olores, olor característico. Identificación de las piezas: denominación comercial, fecha de captura, lugar de captura, caducidad.</p> <p>Se entregará limpio, sin escamas y fileteado o troceado según se pida desde la cocina.</p> <p>Cuando desde la cocina se pida la pieza entera: La pieza deberá presentar ojos brillantes, branquias coloreada rojo-rosa intensa, carne pegada a la escama, consistencia firme, y ausencia de signos de congelación.</p> <p>En cajas limpias de uso exclusivo</p>	<p>Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto.</p> <p>Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto</p>
Transporte	Control
<p>Vehículo refrigerado autorizado. En condiciones higiénicas.</p>	<p>Inspección visual de la limpieza del vehículo.</p> <p>Inspección periódica y sin previo aviso.</p>

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO

PESCADO FRESCO Orientativo.	Mensual	Anual
Merluza	14	182
Bacalao	14	182
Mero	6	78
Verdel	7	91
Anchoas	7	91
Sardinas	7	91
Chicharro	8	104

Residencia de 3ª Edad
Urduñako Arkupea, S.L.
San Francisco, nº1
48460 Orduña (Bizkaia)
Tel: 945 383 025
egoitza@urduna.com

Chipiron	8	104
Bonito	11	143
TOTAL kg	82	1066

* Se pueden presentar alternativas a la variedad descrita en el listado anterior, siempre que se mantenga la calidad media requerida (pescado de temporada y reconocible por el consumidor local, de consumo tradicional).

Se establece un precio medio de pescado para todo el año de 5,40€/kg.

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	5.756,40 €
--------------------------	-------------------

ANEXO VI
“LOTE N° 6 LACTEOS”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

LÁCTEOS	
Presentación	Control
Envases limpios. Si restos de suciedad. Producto buen olor y aspecto fresco Envase de uso exclusivo, reutilizable al poder ser. Envase identificado con la siguiente información: identificación del productor, registro sanitario, fecha de caducidad, nº de lote, condiciones de conservación Modo de producción.	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
Vehículo refrigerado autorizado. Condiciones higiénicas. En cajas de plástico, reutilizable, de uso exclusivo.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

**Se valorará envases mayores a los utilizados en el consumo doméstico, de uso exclusivo, con el objetivo de minimizar residuos

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO.

52 semanas

	Cantidad/ kg	Cantidad/ kg				
LACTEOS	Mensual	Anual	Precio/ kg	Semanal	Mensual	Anual
Leche entera	504	6552	0,78	98,28	393,12 €	5.110,56 €
yogur natural	800	10400	0,37	93,50	299,20	3.889,60
Queso fresco	2	26	6,55	19,65	13,10	170,30
Presupuesto				287,93 €	705,42	9.170,46

El consumo mensual de leche puede ascender a 672 l. de leche

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	9170,46€
--------------------------	-----------------

**ANEXO VII
 “LOTE Nº 7CHARCUTERIA”**

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

CHARCUTERÍA	
Presentación	Control
Productos sin signos de enmohecimiento, olores y colores normales. Envases cerrados, limpios, reutilizables y de uso exclusivo y debidamente etiquetados. Información de la etiqueta: denominación del producto, ingredientes, origen, nº de lote, fecha de caducidad o consumo preferente, modo de conservación, registro sanitario ,identificación del productor.	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
Condiciones higiénicas. En cajas de plástico, reutilizable, de uso exclusivo.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO.

52 SEMANAS

	Cantidad (kg)	Cantidad/ kg	Cantidad/ kg		
EMBUTIDOS Y ELABORADOS	Semanal	Mensual	Anual		
Jamon serrano		4	52	10,00	520,00
Jamon york		14	182	5,15	937,30
Queso loncha		4	52	5,00	260,00
Morcilla		6	78	4,68	364,65
Chistorra		4	52	5,50	286,00
Chorizo		12	156	5,50	858,00
TOTAL					3.225,95

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	3225,95€
--------------------------	-----------------

ANEXO VIII
“LOTE Nº 8 CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS NO PERECEDEROS”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS NO PERECEDEROS	
Presentación	Control
Sin presencia de cuerpos extraños Envases íntegros, enteros y limpios. Sin restos de suciedad. Las conservas sin abombamientos ni abolladuras, presencia de óxidos. Etiquetado que indique: denominación del producto, ingredientes. Indicaciones de presencia de gluten. Identificación de la empresa. Registros sanitario. Fecha de caducidad y nº de lote. Condiciones de almacenamiento.	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto. Los envases dañados, los no etiquetados correctamente no se aceptarán.
Transporte	Control
En condiciones higiénicas que garanticen la integridad de los envases.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO.

52 SEMANAS

	Cantidades (ud)			Precio ud	€ anual
	Semanal	Mensual	Anual		
CONSERVAS Y OTROS					
Pimiento rojo tiras 3kg lata	6	8	104	3,65	379,6
Tomate triturado/entero 5kg lata	6	22	286	3,35	958,1
Tomate frito 3kg lata	6	16	208	2,68	556,4
Esparrago 0,5kg lata	4,5	24	312	3,76	1173,12
Atún 1kg lata	4	8	104	7,05	733,2
Aceituna 0,5 kg lata	1	4	52	3,85	199,94
Macedonia 3 kg lata	4,5	2	26	3,78	98,15
Melocotón 3 kg lata o piña	4	4	52	2,85	148,2
Aceite girasol	20	80	1040	1,79	1861,6
Aceite oliva	5	20	260	3,38	878,8
Vinagre	1	4	52	0,35	18,2
Mahonesa 3,7 kg	2	2	26	2,23	57,85
Sal	3	8	104	0,24	24,44

Mermelada	230	460	5980	0,07	418,6
mantequilla porciones	300	600	7800	0,09	702
mantequilla	1	4	26	3,85	100,1
Cacao	1	4	52	2,95	153,4
Nescafe	25	600	7800	0,11	819
Eko	1	4	52	8,40	436,8
Infusiones varias	100	400	5200	0,04	208
Azúcar	12	48	624	1,15	717,6
Sacarina	40	160	2080	0,05	104
Biscotes 2 unidades	3,6	980	12740	0,07	891,8
Galletas 5 unidades	3,6	980	12740	0,06	764,4
Galleta 5 ud diabetico	140	980	12740	0,07	891,8
Miel	0,5	2	26	4,63	120,38
Zumo de frutas	36	144	1872	0,78	1450,8
Gaseosa	6	24	312	0,67	209,04
Vino tinto	12	24	312	2,08	647,4
Vino blanco	6	12	156	1,10	170,82
Coca cola sin	2	4	52	0,98	50,96
Macarrones	2,5	2	26	1,17	30,29
Espaguetis	2,5	6	78	1,15	89,31
Espirales/lazos	2	9	117	1,15	133,965
Sopa fideo	1	8	104	1,56	162,24
Arroz blanco	10	20	260	1,40	364
Actimel		200	2600	0,15	390
yogur sabores		800	10400	0,12	1248
					18362,305

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	18.362,31€
--------------------------	-------------------

ANEXO IX
“LOTE N° 9 PANADERIA”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

PANADERIA	
Presentación	Control
Pan fresco del día. Diferenciado el pan sin sal el pan con sal. Productos envasados debidamente etiquetado. El envase en correctas condiciones.	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto. Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
En condiciones higiénicas. En cajas, bolsas o cualquier envoltorio retornable de uso exclusivo.	

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO.

52 SEMANAS

		Cantidad (ud)	Cantidad/k g	Cantidad/k g	Precio ud
PANADERIA		Semanal	Mensual	Anual	
Barra pan	7	49	196	2548	0,70
Barra sin sal	5	35	140	1820	0,70
Pan rallado			4	52	1,90
Harina			8	104	0,75
Magdalena , croissant, bollo....		50	200		0,35

* El contenido del lote es genérico y contempla los productos de panadería básicos, este lote podrá variar e incrementar la variedad incluyendo productos de desayunos y de repostería de consumo excepcional.

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	4144,40€
--------------------------	-----------------

ANEXO X
“LOTE Nº 10 CONGELADOS”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

CONGELADOS: VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTA	
Presentación	Control
Correctamente envasados Sin signos de descongelación Sin alcanzar fecha de caducidad Debidamente etiquetados, incluyendo la siguiente información: denominación del producto, ingredientes, identificación del productor elaborador, nº lote y fecha de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación, registro sanitario.	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
Vehículos frigoríficos autorizados. Condiciones higiénicas. En cajas de plástico, reutilizable, de uso exclusivo.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO.

52 SEMANAS

CONGELADOS	Mensual	Anual	Precio /kg	€ anual
Gambitas/ calamares	6	78	6,60	514,80
Guisantes	10	130	1,69	219,70
Menestra u otras verduras	20	260	1,82	473,20
Ensaladilla rusa	10	130	1,38	179,40

	Mensual	Anual	Precio ud	€ anual
Croquetas	250	3250	0,15	487,50
Lasaña	35	455	0,60	273,00

Canelones	105	1365	0,20	273,00
Pimiento Relleno	120	1560	0,20	312,00

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	2732,60
--------------------------	----------------

ANEXO XI “LOTE Nº 11 HUEVOS”

1.- CONDICIONES DE ENTREGA

HUEVOS FRESCOS	
Presentación	Control
Sin presencia de cuerpos extraños, restos de heces adheridas, y sin defectos físicos. Etiquetado obligatorio. En cartones sin restos de suciedad.	Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar el producto
Transporte	Control
Condiciones higiénicas. En cajas de cartón , reutilizable, de uso exclusivo.	Inspección visual de la limpieza del vehículo. Inspección periódica y sin previo aviso.

2.- CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS Y PRECIO ORIENTATIVO.

52 semanas

	Cantidad Docenas mensual	Cantidad Docenas anual	Precio (€) docena	€/ año
Huevos	100	1300	2,60	3380,0

25 docenas de huevos semanales

3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE

El precio corresponde al lote completo . Las 52 semanas del año

Precio total lote	3380,0€
--------------------------	----------------

**ANEXO XII
 SOLICITUD Y GUIÓN PARA LA MEMORIA**

Nº de lote y Nombre del lote			
1.Nombre	2.Apellidos	3.DNI Ó NIF	
4.Fecha de nacimiento	5.Mujer	6.Hombre	7.Asociaciones. Composición. Nº de mujeres, hombres, nº de miembros <40años
8.Actividad (indicar la actividad)			
9.Indicar con X			
9.1.Productor	9.2.Elaborador	9.3.Comercio	9.4.Distribuidor
10.Productos (indicar productos)			
11. Indicar si ó no y nº de documento.			
11.1.Registro sanitario	11.2.Nº carnet manipulador alimentos	11.3.Autorización venta colectividades	11.4. Nº operador Agricultura Ecológica y Consejo regulador.
12. Otros distintivos de calidad			
13. Dirección	14. Teléfono	15. Correo electrónico	






Indicar con X la documentación aportada

	<ul style="list-style-type: none"> Fotocopia DNI ó NIF
	<ul style="list-style-type: none"> Memoria que recoja información acerca del tipo de producto, datos productor, comercio, entregas, etc. (se puede realizar siguiendo el guión del punto 5.)

Guión para la elaboración memoria

A. PRODUCTORES

Apartado reservado a productores y productoras

-  Donde está localizada la producción. Indica km al punto de consumo.
-  Indica el nº de trabajadores activos en la explotación.
-  ¿Se trata de una única explotación o de una asociación? Indica información acerca de los socios y socias. Cuántas mujeres, cuantos hombres y edades
-  Modo de producción. Ecológica/ integrada/ convencional
 - a. En caso de estar en algún registro de operadores, nº de identificación.
 - b. En caso de no tener ningún distintivo de calidad cuenta con todo el detalle que puedas el modo de producción. En el caso de la ganadería el sistema de alimentación del ganado y el manejo del mismo.
-  ¿La totalidad del producto ofrecido es de producción propia? , ó ¿se cuenta con la producción de otra explotación?. ¿qué productos son los que no son de producción propia?. Explica la procedencia de esos productos, datos acerca del modelo de producción, distancia entre el punto de producción y el punto de consumo.

B. ELABORADORES

Apartado reservado a elaboradores, productores elaboradores y comercio elaborador

1. ¿De dónde provienen las materias primas con las que trabajas?
2. ¿Elaborador ecológico?. Si /No
3. ¿La totalidad del producto ofrecido es de producción propia? , ó ¿cuentas con la producción de otro establecimiento elaborador?. ¿qué productos son los que no son de producción propia?. Explica la procedencia de esos productos, datos

acerca de las materias primas, distancia entre el punto de elaboración y el punto de consumo, distintivos de calidad etc.

C. COMERCIO



Localización del comercio.



¿Se trata de un pequeño comercio local?, ó ¿una distribución mayorista con un estableciendo en la localidad?



¿Trabajas con producto local?

Si la respuesta es afirmativa, ¿Presentas acuerdo de colaboración firmado para el periodo de concesión del lote?



Características del producto que se presenta en el lote, distintivos de calidad, en caso de colaboración con un productor local información acerca de la producción (localización, modelo de producción)



Mercado mayorista al que acudes para proveer el comercio.

D. GENERAL

Apartado general



Envases.

Explica el tipo de envases en el que se suministrará el producto.

Volumen de los envases (entre 1-2kg, 2-5kg ó mayores)

Reutilizable y de uso exclusivo para la cocina

Reutilizable

Reciclable

Cajas de uso exclusivo lavables

Ninguno de los anteriores



Capacidad de almacenaje

Ante una emergencia cual sería el tiempo de respuesta?, ¿en cuanto tiempo se podría suministrar el pedido?



¿Cada cuánto podrías proveer a la cocina?

- a. A diario
- b. Tres veces por semana
- c. Dos veces por semana
- d. Una vez a la semana

Justifica la respuesta.



Vehículos autorizados transporte

¿Tienes vehículo autorizado para transportar alimentos en las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la ficha técnica de cada uno de los lotes?



Experiencia previa en el suministro a colectividades. Autorización

E. Añadir cualquier información útil para la correcta valoración

NOTA: en el proceso de valoración la mesa de valoración podrá solicitar al licitador toda la información que considere necesaria para la correcta puntuación de la solicitud.