



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ELABORADOS, SEMIELABORADOS Y PROCESADOS PARA EL CONSORCIO ESCUELA DE HOSTELERIA DE LES ILLES BALEARS.

INDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO.....	1
2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	1
3.- LEGISLACIÓN APLICABLE.....	4
4.- LOTES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	5
5.- LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA	35
6.- TRANSPORTE Y ENVASADO	36
7.- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	36
8.- IRREGULARIDADES EN LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS.....	38
9.- CONTROL E INSPECCIÓN.....	39
10.-PENALIDADES.....	41

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto el suministro de productos elaborados, semielaborados y procesados para su utilización en la explotación de los puntos de venta y las prácticas de los cursos de los planes de estudios propios que imparte la EHIB en Palma, con sede en el edificio Arxiduc Lluís Salvador (Campus UIB).

2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

La empresa adjudicataria deberá adecuar el suministro de los productos alimenticios a las especificaciones técnicas, calidades y prestaciones establecidos en el presente pliego, y a la programación de dietas y menús que en su caso determine la EHIB en cada momento, de acuerdo con las indicaciones del responsable del departamento de gestión compras de la EHIB. Asimismo deberá ajustarse a la programación establecida en el

punto 5.1 de este pliego para la recepción de mercancía, evitando la interrupción de los horarios de preparación establecidos en Cocina.

El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección de los productos, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente; en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la EHIB.

Independientemente de los controles internos realizados por la empresa adjudicataria, la EHIB podrá requerir en todo momento las determinaciones analíticas y las auditorias llevadas a cabo por la adjudicataria, incluidos las de sus proveedores, siempre que lo estime necesario para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto.

La empresa adjudicataria deberá adecuar las entregas del suministro a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezca la dirección del contrato. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa del responsable del contrato; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición de la EHIB una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

La EHIB, a través del responsable del departamento de gestión compras de la EHIB se reserva el derecho a sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales de la EHIB, mediante otro, que en función de criterios similares de calidad, cantidad, registro sanitario y precio, considere más conveniente sin que ello suponga derecho alguno al contratista de incremento del precio ofertado.

El contratista asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades "extra" o "primera" y, en su defecto, según la calidad establecida por la EHIB. Todos los productos deberán tener registro sanitario. Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al ordenamiento jurídico vigente, al Código alimentario español, al Reglamento Técnico-Sanitario, a las normas de calidad vigentes para cada grupo alimentario, y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E. (Comunidad Europea), el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

Al final de los periodos lectivos la EHIB podrá devolver los productos que, por sus características, no puedan aguantar hasta el siguiente periodo lectivo, estos deberán ser abonados.

La gestión de los envases será responsabilidad del suministrador, la EHIB no tendrá ninguna responsabilidad sobre ellos.

La facturación se realizará a mes vencido, obligándose la EHIB, únicamente, por los suministros efectuados de conformidad en el correspondiente mes. En la factura se detallarán los albaranes así como los productos servidos en cada albarán. La factura incluirá todo tipo de gravámenes e impuestos, y deberá registrarse según el procedimiento que establezca la EHIB.

El adjudicatario está obligado a indicar una persona de contacto, a facilitar cualquier información de consumo, muestras, etc, así como al asesoramiento cuando se le requiera y a mantener la calidad de los productos ofertados.

El licitador podrá presentarse a los lotes que considere oportunos, si bien en la oferta que presente es obligatorio ofertar todos los productos del lote a que se presente (en caso de no hacerlo, se excluirá la oferta).

3- LEGISLACION APLICABLE

- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/2006, de 26 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 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- Reglamento 1169/2011, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios.
- Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Decreto 99/2012 de 7 de diciembre, por el cual se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetas a control oficial.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Decreto 12/2013, de 5 de abril, por el que se crea el Consejo Autonómico de Seguridad Alimentaria y la Comisión de Coordinación Administrativa

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a todos los productos alimentarios y no alimentarios objeto de contrato.

4.- LOTES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

LOTE 1. HARINA Y AZUCAR

Harinas

Cumplirán la reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente con contenido neto de 1 Kg, 5 Kg 25Kg y excepcionalmente de 40 Kg.

Azúcar

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria de azúcares destinados al consumo humano.

Etiquetado: según legislación vigente.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente con contenido neto de 1 Kg, 5 Kg 25Kg.

Puré de patatas en copos

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias.

Así mismo, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, tendrá siempre la documentación pertinente y resultados de los análisis microbiológicos y de composición cuantitativa.

Además de lo expresado en los puntos anteriores se exigirán las siguientes características:

- Humedad: Máximo 10%.
- Cenizas: Máximo 4%.
- Límites microbiológicos y contaminantes según legislación vigente.

Etiquetado:

Cada envase deberá llevar en caracteres agrupados a un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior las indicaciones siguientes:

- Indicación del envasador o expedidor: nombre, domicilio, o código expedido o reconocido oficialmente.
- Tipo de producto.
- Nombre de la variedad.
- Origen del producto.
- País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- Características comerciales: categoría.
- Listado de alérgenos según normativa vigente.

No se superarán las tolerancias de calidad determinadas por la legislación vigente. Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados, con arreglo a la legislación vigente.

LOTE 1. HARINAS Y AZUCAR

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Harina 6 cereales	25	Kg	10	2,48	62,00	6,20	68,20
Harina de fuerza W400	3925	Kg	10	0,72	2.826,00	282,60	3.108,60
Harina de centeno	75	Kg	10	0,69	51,75	5,18	56,93
Harina floja Esp. empanadas	3920	Kg	10	0,72	2.822,40	282,24	3.104,64
Harina integral	25	Kg	10	0,64	16,00	1,60	17,60
Harina para sopas mallorquinas	200	Kg	10	0,66	132,00	13,20	145,20
Fécula de maíz	150	Kg	10	1,52	228,00	22,80	250,80
Fécula de patata	75	Kg	10	1,48	111,00	11,10	122,10
Levadura	190	Kg	10	2,21	419,90	41,99	461,89
Levadura química	8	Kg	10	4,53	36,24	3,62	39,86
Sacarina polvo (150 und.)	75	Paquete	10	1,81	135,75	13,58	149,33
Azúcar	2700	Kg	10	1,04	2.808,00	280,80	3.088,80
Azúcar 6 grs. (10 Kg.)	45	Caja	10	15,48	696,60	69,66	766,26
Azúcar molido	400	Kg	10	1,65	660,00	66,00	726,00
Azúcar moreno	70	Kg	10	1,84	128,80	12,88	141,68
Azúcar moreno 8 grs. (500 sobres)	48	Caja	10	6,64	318,72	31,87	350,59
TOTAL					11.453,16	1.145,32	12.598,48

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

LOTE 2. LÁCTEOS

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos, de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Leche UHT

En envase tetra-brik de 1 litro.

Cumplirá las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización le leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, y demás disposiciones vigentes.

A la recepci3n presentar3n las siguientes caracter3sticas:

- Caracteres organol3pticos: t3picos.
- Etiquetado: seg3n legislaci3n vigente.
- Envases: pack de 6 envases de 1 litro tetrabrik.
- Embalajes: cajas de cart3n en adecuadas condiciones higi3nicas.
- La fecha de consumo preferente ser3 superior a 60 d3as.

Mantequilla

Con un porcentaje de grasa m3nimo del 82%. En bloque de kg

Cumplir3 las condiciones sanitarias aplicables a la producci3n y comercializaci3n le leche cruda, leche tratada t3rmicamente y productos l3cteos, y dem3s disposiciones vigentes.

A la recepci3n presentar3n las siguientes caracter3sticas:

- Caracteres organol3pticos: t3picos.
- Etiquetado: seg3n legislaci3n vigente.
- Envases: Todos los autorizados por las disposiciones vigentes.
- Embalajes: cajas de cart3n en adecuadas condiciones higi3nicas.
- La fecha de consumo preferente ser3 superior a 90 d3as.

Nata UHT

Con un porcentaje de grasa del 35%. En envase tetra-brik de 1 litro.

Cumplir3 las condiciones sanitarias aplicables a la producci3n y comercializaci3n le leche cruda, leche tratada t3rmicamente y productos l3cteos, y dem3s disposiciones vigentes.

A la recepci3n presentar3n las siguientes caracter3sticas:

- Caracteres organol3pticos: t3picos.
- Etiquetado: seg3n legislaci3n vigente.
- Envases: pack de 6 envases de 1 litro tetrabrik.
- Embalajes: cajas de cart3n en adecuadas condiciones higi3nicas.
- La fecha de consumo preferente ser3 superior a 90 d3as.

LOTE 2. LÁCTEOS

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Leche entera UHT L.	8.400	Lt	4	0,77	6.468,00	258,72	6.726,72
Mantequilla bloque 82 % MG Kg.	1.400	Kg	10	4,68	6.552,00	655,20	7.207,20
Nata líquida UHT 35% MG L.	2.400	Lt	10	2,40	5.760,00	576,00	6.336,00
TOTAL					18.780,00	1.489,92	20.269,92

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

LOTE 3. ECONOMATO SECO

LEGUMBRES

Se admitirán legumbres de la última cosecha, como mínimo de categoría comercial I, con grado de coadura garantizada y homogénea y que cumplan los requisitos especificados en la Normas de calidad para legumbres envasadas.

No superará los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la legislación vigente.

A la recepción cumplirán las siguientes características mínimas de calidad:

- Enteras.
- Sanas y, sin partículas, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores.

Etiquetado: según legislación vigente, incluirá al menos los siguientes datos:

- Categoría comercial
- Variedad
- Origen
- Indicaciones sobre el tiempo de cocción.

Presentación: paquetes de plástico de 1 a 5 kg, embalados en plástico.

Se indicará categoría comercial, variedad, origen y calibre.

Materias extrañas: el contenido máximo de materias extrañas de origen mineral será el 0,25%.

Garbanzos

Calibre: Mínimo 5mm. Mínimo 48/50 granos/onza ó 167/174 granos/100g.

Lentejas

Calibre: Mínimo 6 mm.

En la orden de suministro se especificará categoría comercial, tamaño tipo y clase.

Alubias o judías

Judía blanca y pinta: Calibre mínimo 8 mm.

Judía blanca de riñón: Calibre máximo 169 granos/100 g.

En la orden de suministro se especificará categoría comercial, tamaño tipo y clase.

MARGARINAS

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas Específicas propias.

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Deberá figurar además de lo indicado en las especificaciones generales, la relación ácidos grasos insaturados/saturados.

Margarina cocina

Será de origen vegetal y no se admitirán las de coco, palma o palmiste ni las fabricadas a partir de grasas hidrogenadas.

Se presentarán en bloques de 1-5 kg.

CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular.

En los casos que se considere oportuno, se podrá pedir muestra para comprobación de la composición especificada o de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

A la recepción los envases presentarán las siguientes características:

- No presentarán abombamientos, abolladuras, ni oxidaciones.
- Exentos de materias extrañas.
- Metálicos.
- Fecha de consumo preferente superior a 180 días.
- Las semiconservas se mantendrán: 4°C (\pm 2°C).

Transporte: Se realizará en las condiciones y vehículos adecuados, de forma que se mantengan las características propias de cada producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Embalajes: de cartón y precintados.

Conservas vegetales

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos, plaguicidas, de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

En el suministro, además de los datos exigidos en las condiciones generales, se indicará:

- Categoría comercial.
- Origen, forma de presentación y variedad del producto (enteros al natural, medios en almíbar, etc.).
- Calibre, y en los casos que proceda, longitud.
- Características del envase: Formato, capacidad, barniz...

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Embalajes: cajas de cartón precintados y en adecuadas condiciones higiénicas.

En las especificaciones técnicas de los productos que a continuación se describen se cumplirán además las que se citan en cada caso particular.

Melocotón

Forma de presentación: de 30 a 40 medios frutos en almíbar.

Almíbar: 14° a 17° Brix.

Categoría comercial: Extra y/o primera.

Piña en rodajas en almíbar

Forma de presentación: de 50/60 rodajas en almíbar.

Almíbar: 14° a 17° Brix.

Categoría comercial: Extra y/o primera.

Tomate triturado

Será de las variedades oblongas o alargadas (peras).

Forma de presentación: Triturado sin pepitas.

Brix: > 4,5

Ph: 4 – 4.4

Categoría comercial: Extra y/o primera

Tomate entero pelado

Será de las variedades oblongas o alargadas (peras).

Forma de presentación: Entero, pelado, elaborado al natural y en su jugo.

Jugo: Mínimo 5° Brix.

Categoría comercial: Extra y/o primera.

Conservas de productos de la pesca

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos, de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Además de los datos exigidos en las condiciones generales, se indicará:

- Forma de presentación y preparación del producto.
- Especie o variedad en los casos que corresponda.
- Tamaño de las piezas cuando proceda.

- Características del envase: Formato, capacidad, barniz....

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Deberán cumplir con la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y Normas específicas.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

En aquellos productos que se crea conveniente se pedirá análisis de calidad, muestra previa y otros datos que se consideren oportunos, como país de origen, etc.

Los productos sustitutivos de ciertos condimentos o especias (colorante amarillo por azafrán u otros), cumplirán las especificaciones técnicas propias de sus Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas de Pureza para cada tipo de producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente. Se especificará en el suministro el peso neto, admitiéndose, con las excepciones que se citen posteriormente, hasta un máximo de 1 Kg.

Sal fina

Sal marina seca sin aditivos.

Granulometría: Un 90 % comprendida entre 0 y 4 mm

Humedad: 3% máxima.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente con un peso máximo de 20 Kg. Se especificarán en el suministro el peso neto y si la presentación es individualizada.

Vinagre

Sólo se admitirá vinagre de vino que cumpla con la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente.

Cuando se requiera, se hará constar la denominación de origen u otras características especiales.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente con una capacidad máxima de 1 Lt.

Alcaparras y alcaparrones

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente.

Pimentón

Sólo se admitirán las clases extra y 1ª, que cumplan las especificaciones de su Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Cuando proceda, se indicará denominación de origen, u otras características de calidad.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente, con peso máximo de 1 Kg.

Salsas de mesa

Cumplirán con la correspondiente Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas específicas.

En aquellos productos que no tengan características reguladas por la Reglamentación Técnico-Sanitaria se presentará análisis o muestra previa.

Los componentes básicos, con las excepciones particulares que se indiquen, cumplirán las especificaciones propias exigidas para cada producto en particular.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Los productos que a continuación se relacionan tendrán las características siguientes:

CEREALES

Arroz

Solamente se admitirá el de la última cosecha, de la categoría comercial extra de grano redondo que cumpla la Norma de Calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior.

No superará los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la legislación vigente.

En los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

A la recepción cumplirá las siguientes características mínimas de calidad:

- Entero.
- Sano (exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos).
- Limpio.
- Exento de olores y/o sabores extraños.
- Seco.

Categoría comercial: Extra.

Etiquetado: cumplirá la legislación vigente.



Presentación: envases de 5 kg. de plástico.

Pastas alimenticias

Cumplirán con la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente.

En los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Categoría comercial: Superior.

La fecha de consumo preferente a la recepción será como mínimo de 18 meses.

Etiquetado: según legislación vigente.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

ZUMOS

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular.

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

En el suministro se adjuntará lista de ingredientes utilizados en la elaboración, con arreglo a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

En los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Le fecha de consumo preferente será superior a seis meses.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente en formato de Lt.

VINO

Vino para cocinar

Deberán cumplir con la Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas y Reglamentos de Calidad correspondientes.

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos.

Envases: Botella de cristal de 75 cl con tapón de corcho o similar.

Embalajes: cajas de cartón precintados.

Será obligatorio que se presenten en envases normalizados, con arreglo a la legislación vigente, y en la etiqueta constarán los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Variedad.
- Categoría comercial.
- Identificación de la empresa.
- Origen del producto.
- Listado de posibles alérgenos según normativa vigente.

LOTE 3. ECONOMATO SECO

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Lentejas	20	Kg	4	1,67	33,40	1,34	34,74
Alubias blancas	25	Kg	4	3,13	78,25	3,13	81,38
Garbazos	30	Kg	4	1,81	54,30	2,17	56,47
Leche condensada (740 grs.)	84	Bote	10	3,42	287,28	28,73	316,01
Margarina 3/4 100% vegetal Kg.	40	Kg	10	1,79	71,60	7,16	78,76
Filete de anchoa en aceite de girasol (620 g)	26	Bote	10	12,51	325,26	32,53	357,79
Atún en aceite de girasol (1 Kg.)	325	Paquete	10	6,07	1.972,75	197,28	2.170,03
Tallos de espárragos (1,6 Kg.)	24	Bote	10	4,00	96,00	9,60	105,60
Brotos de soja (1,120 Kg.)	102	Bote	10	2,45	249,90	24,99	274,89
Cereza verde (460 grs.)	24	Bote	10	2,82	67,68	6,77	74,45
Cereza roja (460 grs.)	72	Bote	10	3,03	218,16	21,82	239,98
Garbanzos cocidos (1,6 Kg.)	72	Bote	10	2,04	146,88	14,69	161,57
espárragos 17/24 (0,425 Kg.)	12	Bote	10	7,37	88,44	8,84	97,28
Melocotón almíbar (1,460 Kg.)	54	Bote	10	3,08	166,32	16,63	182,95
Alubias cocidas (1,6 Kg.)	48	Bote	10	2,05	98,40	9,84	108,24
Zanahoria rallada (2,55 Kg.)	78	Bote	10	2,35	183,30	18,33	201,63
Pimiento rojo (1,55 Kg.)	30	Bote	10	3,99	119,70	11,97	131,67
Piña almíbar (1,750 grs.)	36	Bote	10	3,70	133,20	13,32	146,52
Tomate concentrado (800 grs.)	12	Bote	10	3,55	42,60	4,26	46,86
Maíz dulce (1,75 Kg.)	144	Bote	10	2,96	426,24	42,62	468,86
Tomate triturado (4 Kg.)	438	Bote	10	2,20	963,60	96,36	1.059,96
Tomate entero pelado (2,7 Kg.)	264	Bote	10	2,99	789,36	78,94	868,30
Remolacha rodajas (2,55 Kg.)	54	Bote	10	2,71	146,34	14,63	160,97
Pimiento piquillo (1,9 Kg.)	30	Bote	10	7,88	236,40	23,64	260,04
Cabello de ángel (380 grs.)	2	Kg	10	2,53	5,06	0,51	5,57
Fruta escarchada Kg.	18	Kg	10	6,68	120,24	12,02	132,26
Pepinillos vinagre (2,3 Kg.)	12	Pot	10	8,28	99,36	9,94	109,30
Aceituna negra (2,5 Kg.)	48	Pot	10	4,62	221,76	22,18	243,94
Aceituna sabor anchoa 240/260 (2,5 Kg.)	48	Pot	10	5,86	281,28	28,13	309,41
Alcaparras vinagre (2,5 Kg.)	16	Pot	10	11,76	188,16	18,82	206,98
Aceituna rellenas (600 grs.)	6	Pot	10	4,09	24,54	2,45	26,99
Aceituna negra pansida (2,5 Kg.)	1	Pot	10	12,56	12,56	1,26	13,82
Aceituna negra sin hueso (2 Kg.)	1	Pot	10	6,81	6,81	0,68	7,49
Aceitunas partidas (5 Kg.)	15	Pot	10	6,56	98,40	9,84	108,24
Pepinillo agrídulce (1,38 Kg.)	10	Pot	10	5,03	50,30	5,03	55,33
Vinagre balsámico	21	Lt	10	3,63	76,23	7,62	83,85
Vinagre de vino blanco	156	Lt	10	0,70	109,20	10,92	120,12
Vinagre de vino negro	12	Lt	10	0,70	8,40	0,84	9,24
Vinagre de Jerez L.	4	Lt	10	5,63	22,52	2,25	24,77
Vinagre de manzana L.	1	Lt	10	2,32	2,32	0,23	2,55
Vinagre de sidra (0,25 L)	8	Botella	10	1,88	15,04	1,50	16,54
Anís estrellado	1	Kg	10	11,69	11,69	1,17	12,86
Canela molida	6	Kg	10	6,14	36,84	3,68	40,52
Curry	3,5	Kg	10	4,84	16,94	1,69	18,63
Hierbas provenzales	4	Kg	10	31,04	124,16	12,42	136,58
Pimienta blanca molida	14	Kg	10	11,31	158,34	15,83	174,17
Pimienta negra molida	17	Kg	10	8,42	143,14	14,31	157,45
Pimentón picante	1,5	Kg	10	4,57	6,86	0,69	7,54
Canela en rama	8	Kg	10	24,04	192,32	19,23	211,55
Nuez moscada entera	1,5	Kg	10	52,47	78,71	7,87	86,58
Azafrán	10	gramo	10	4,53	45,30	4,53	49,83
Vainilla rama	200	U	10	0,52	104,00	10,40	114,40

Colorante amarillo	3,5	Kg	10	3,02	10,57	1,06	11,63
Pimentón dulce	8	Kg	10	4,96	39,68	3,97	43,65
Orégano seco	3,5	Kg	10	14,48	50,68	5,07	55,75
Eneldo seco	1,5	Kg	10	25,52	38,28	3,83	42,11
Tomillo seco	0,65	Kg	10	15,07	9,80	0,98	10,78
Sésamo negro	5,5	Kg	10	7,25	39,88	3,99	43,86
Sésamo blanco	6,5	Kg	10	6,05	39,33	3,93	43,26
Pimienta rosa deshidratada	1,5	Kg	10	32,91	49,37	4,94	54,30
Anís verde grano	1	Kg	10	16,08	16,08	1,61	17,69
Comino molido	1,5	Kg	10	11,02	16,53	1,65	18,18
Cúrcuma molida	1,5	Kg	10	12,60	18,90	1,89	20,79
Mostaza en grano	1	Kg	10	7,25	7,25	0,73	7,98
Nuez moscada molida	1,5	Kg	10	30,56	45,84	4,58	50,42
Enebro	0,9	Kg	10	21,43	19,29	1,93	21,22
Clavo molido	0,7	Kg	10	10,34	7,24	0,72	7,96
Alcaravea	0,15	Kg	10	24,31	3,65	0,36	4,01
Cardamomo verde molido	0,6	Kg	10	28,14	16,88	1,69	18,57
Mezcla 5 especias	0,3	Kg	10	18,87	5,66	0,57	6,23
Clavo en grano	0,5	Kg	10	33,41	16,71	1,67	18,38
Pimienta verde (750 grs.)	10	Pot	10	6,05	60,50	6,05	66,55
Especias arroz "brut"	0,7	Kg	10	17,40	12,18	1,22	13,40
Pimienta negra troceada	2,5	Kg	10	15,67	39,18	3,92	43,09
Laurel seco	0,1	Kg	10	33,26	3,33	0,33	3,66
Pimentón de Tap de corti	0,5	Kg	10	57,38	28,69	2,87	31,56
Mayonesa (10 L)	26	Bote	10	12,49	324,74	32,47	357,21
Mayonesa (750 ml)	3	Bote	10	2,12	6,36	0,64	7,00
Ketchup (1,85 Kg.)	48	Bote	10	2,09	100,32	10,03	110,35
Mostaza americana (1,85 Kg.)	24	Bote	10	2,52	60,48	6,05	66,53
Salsa Perrins (150 ml)	10	Bote	10	4,14	41,40	4,14	45,54
Salsa de soja L.	60	Lt	10	4,43	265,80	26,58	292,38
Mostaza a las tres hierbas (215 grs.)	1	Bote	10	3,68	3,68	0,37	4,05
Tabasco (150 ml)	6	Bote	10	4,93	29,58	2,96	32,54
Mostaza blanca Dijon (200 grs.)	36	Bote	10	1,90	68,40	6,84	75,24
Mostaza a la antigua (190 grs.)	6	Bote	10	1,90	11,40	1,14	12,54
Salsa H.P. (220 ml)	3	Bote	10	1,80	5,40	0,54	5,94
Chutney de mango dulce (340 grs.)	2	Bote	10	3,87	7,74	0,77	8,51
Sal fina	700	Kg	10	0,29	203,00	20,30	223,30
Sal gruesa	90	Kg	10	0,23	20,70	2,07	22,77
Sal de apio	1	Kg	10	6,11	6,11	0,61	6,72
Caldo de carne polvo	3	Kg	10	5,99	17,97	1,80	19,77
Caldo de pescado polvo	1	Kg	10	7,01	7,01	0,70	7,71
Caldo de pollo polvo	6	Kg	10	5,88	35,28	3,53	38,81
Bicarbonato (180 grs.)	3	Bote	10	2,10	6,30	0,63	6,93
Pan rallado	200	Kg	10	1,11	222,00	22,20	244,20
Pan de molde 1 Kg.	10	Paquete	10	1,43	14,30	1,43	15,73
Polenta (500 grs.)	5	Paquete	10	3,06	15,30	1,53	16,83
Cous cous	70	Kg	10	3,82	267,40	26,74	294,14
Azúcar vainillado	17	Kg	10	11,07	188,19	18,82	207,01
Canelones (600 placas)	14	Caja	10	12,03	168,42	16,84	185,26
Lasaña al huevo (320 placas)	22	Caja	10	13,69	301,18	30,12	331,30
Tallarines	195	Kg	10	0,96	187,20	18,72	205,92
Macarrones - Pluma 6	370	Kg	10	0,96	355,20	35,52	390,72
Fideo perla - Fideua	155	Kg	10	0,96	148,80	14,88	163,68
Espirales	55	Kg	10	0,96	52,80	5,28	58,08
Spaghetti	185	Kg	10	0,96	177,60	17,76	195,36

Espirales vegetales	20	Kg	10	1,39	27,80	2,78	30,58
Fideos de arroz	5	Kg	10	3,67	18,35	1,84	20,19
Fideo grueso	1	Kg	10	2,88	2,88	0,29	3,17
Fideo de soja	1	Kg	10	3,07	3,07	0,31	3,38
Burballes rizadas	21	Kg	10	2,87	60,27	6,03	66,30
Galet de Nadal	12	Kg	10	4,84	58,08	5,81	63,89
Piñones (puntalette nº 43)	20	Kg	10	1,03	20,60	2,06	22,66
Lazos vegetales	50	Kg	10	1,78	89,00	8,90	97,90
Tallarines de arroz	3	Kg	10	4,62	13,86	1,39	15,25
Fideo nº 4	10	Kg	10	2,88	28,80	2,88	31,68
Arroz extra	1.050	Kg	4	0,80	840,00	33,60	873,60
Arroz bomba	5	Kg	4	4,02	20,10	0,80	20,90
Arroz carnaroli	45	Kg	4	1,47	66,15	2,65	68,80
Arroz largo	5	Kg	4	0,77	3,85	0,15	4,00
Zumo de limón L.	48	Lt	10	1,30	62,40	6,24	68,64
Zumo de melocotón L.	384	Lt	10	0,72	276,48	27,65	304,13
Zumo de piña L.	372	Lt	10	0,72	267,84	26,78	294,62
Zumo de naranja L.	456	Lt	10	0,72	328,32	32,83	361,15
Zumo de tomate L.	12	Lt	10	0,77	9,24	0,92	10,16
Zumo de arandanos L.	2	Lt	10	1,80	3,60	0,36	3,96
Zumo de pera L.	3	Lt	10	2,52	7,56	0,76	8,32
Vino cocina blanco 75 cl	600	Botella	21	1,00	600,00	126,00	726,00
Vino cocina negro 75 cl	792	Botella	21	1,00	792,00	166,32	958,32
TOTAL					16.771,60	1.764,52	18.536,12

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

LOTE 4. PASTERIA

MARGARINAS

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas Específicas propias de cada uno.

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Deberá figurar además de lo indicado en las especificaciones generales, la relación ácidos grasos insaturados/saturados.

Margarina Hojaldre vegetal

Será de origen vegetal y no se admitirán las de coco, palma o palmiste ni las fabricadas a partir de grasas hidrogenadas.

Se presentarán en bloques de 1-5 kg.

Margarina Hojaldre industrial

Color blanco

Será de origen vegetal, y no se admitirán las de coco, palma o palmiste ni las fabricadas a partir de grasas hidrogenadas.

Se presentarán en bloques de 1-5 kg.

CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular.

En los casos que se considere oportuno, se podrá pedir muestra para comprobación de la composición especificada o de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

A la recepción los envases presentarán las siguientes características:

- No presentarán abombamientos, abolladuras, ni oxidaciones.
- Exentos de materias extrañas.
- Metálicos.
- Fecha de consumo preferente superior a 180 días.

- Las semiconservas se mantendrán: 4°C (± 2°C).

Transporte: Se realizará en las condiciones y vehículos adecuados, de forma que se mantengan las características propias de cada producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Embalajes: de cartón y precintados.

Conservas vegetales

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos, plaguicidas, de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

En el suministro, además de los datos exigidos en las condiciones generales, se indicará:

Categoría comercial.

Origen, forma de presentación y variedad del producto (enteros al natural, medios en almíbar, etc.).

Calibre, y en los casos que proceda, longitud.

Características del envase: Formato, capacidad, barniz...

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Gelatinas

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la

documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos, de composición básica y de información nutricional.

En los casos que se considere oportuno, se podrá pedir muestra para comprobación de la composición especificada o de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la Ehib, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Mermeladas

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular.

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y los resultados al menos de los análisis microbiológicos y de pesticidas.

Embalajes: cajas de cartón precintadas.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la Ehib, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Jarabes y miel

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria de azúcares destinados al consumo humano.

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres



organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Etiquetado: según legislación vigente.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Chocolates

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas específicas propias.

Cuando se considere necesario se exigirá la presentación de análisis de composición cuantitativa de sus ingredientes básicos, y porcentajes de ácidos grasos y azúcares.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente.

Colorantes

Sólo se admitirán colorantes autorizados para uso en alimentos que cumplan las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas de Pureza propias para cada tipo de producto.

Envases: Los admitidos en la legislación vigente. Se especificará propuesta el peso neto.

LOTE 4. PASTERIA

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Orejonos	35	Kg	4	5,43	190,05	7,60	197,65
Almendra cruda repelada	45	Kg	4	12,72	572,40	22,90	595,30
Almendra harina	250	Kg	4	8,64	2.160,00	86,40	2.246,40
Almendra granillo	54	Kg	4	13,59	733,86	29,35	763,21
Almendra laminada	60	Kg	4	11,64	698,40	27,94	726,34
Almendra tostada	4	Kg	10	11,26	45,04	4,50	49,54
Avellana tostada	70	Kg	10	9,99	699,30	69,93	769,23
Chacahuete frito	10	Kg	10	2,88	28,80	2,88	31,68
Higos secos	6	Kg	4	4,81	28,86	1,15	30,01
Pasa corinto	49	Kg	4	3,13	153,37	6,13	159,50
Piñones de importación	29	Kg	4	30,93	896,97	35,88	932,85
Pistacho pelado	19	Kg	4	23,29	442,51	17,70	460,21
Ciruela pasa sin pepita	25	Kg	4	3,89	97,25	3,89	101,14
Dátiles sin pepita	20	Kg	4	3,56	71,20	2,85	74,05
Nuez troceada	110	Kg	4	12,31	1.354,10	54,16	1.408,26
Pipas de girasol peladas	1	Kg	4	4,25	4,25	0,17	4,42
Pipas de calabaza peladas	2	Kg	4	8,71	17,42	0,70	18,12
Coco rallado	25	Kg	10	3,22	80,50	8,05	88,55
Anacardo crudo	9	Kg	4	9,79	88,11	3,52	91,63
Pistacho	1	Kg	4	21,38	21,38	0,86	22,24
Pistacho repelado	4	Kg	4	38,94	155,76	6,23	161,99
Leche en polvo 1% MG	65	Kg	10	5,16	335,40	33,54	368,94
Leche evaporada Ideal (510 grs.)	6	Bote	10	2,38	14,28	1,43	15,71
Margarina hojaldre industrial	100	Kg	10	3,28	328,00	32,80	360,80
Margarina hojaldre vegetal	20	Kg	10	3,04	60,80	6,08	66,88
Puré de castañas al natural (870 grs.)	4	Bote	10	4,41	17,64	1,76	19,40
Guayaba almíbar trozos (400 grs.)	2	Bote	10	3,49	6,98	0,70	7,68
Griottines al kirsch (630 grs.)	1	Bote	10	33,58	33,58	3,36	36,94
Ciruela almíbar (1,6 Kg.)	2	Bote	10	7,73	15,46	1,55	17,01
Mermelada de albaricoque (4,2 Kg.)	9	Bote	10	7,51	67,59	6,76	74,35
Mermelada de fresa (4,2 Kg.)	10	Bote	10	7,25	72,50	7,25	79,75
Membrillo	1	Kg	10	11,67	11,67	1,17	12,84
Praline de avellanas	18	Kg	10	11,09	199,62	19,96	219,58
Gelatina de manzana (5,1 Kg.)	21	Bote	10	16,35	343,35	34,34	377,69
Lilas naturales azucaradas	1	Kg	10	81,29	81,29	8,13	89,42
Mermelada de ciruela (800 grs.)	1	Bote	10	4,01	4,01	0,40	4,41
Estabilizante de helado	2	Kg	10	29,27	58,54	5,85	64,39
Dextrosa en polvo	50	Kg	10	2,31	115,50	11,55	127,05
Acido cítrico (sal de limón)	2,6	Kg	10	6,18	16,07	1,61	17,67
Colorante líquido negro (200 ml)	2	Botella	10	5,20	10,40	1,04	11,44
Colorante líquido blanco (200 ml)	3	Botella	10	5,20	15,60	1,56	17,16
Colorante líquido violeta (200 ml)	1	Botella	10	5,20	5,20	0,52	5,72
Colorante líquido azul (200 ml)	2	Botella	10	5,20	10,40	1,04	11,44
Colorante líquido amarillo (200 ml)	2	Botella	10	5,20	10,40	1,04	11,44
Agua de azahar (30 cl)	2	Botella	10	2,64	5,28	0,53	5,81
Colorante líquido marrón (200 ml)	1	Botella	10	5,20	5,20	0,52	5,72
Colorante líquido naranja (200ml)	2	Botella	10	5,20	10,40	1,04	11,44
Colorante líquido rosa (200 ml)	1	Botella	10	5,20	5,20	0,52	5,72
Colorante líquido rojo (200 ml)	2	Botella	10	5,20	10,40	1,04	11,44
Colorante líquido verde (200 ml)	2	Botella	10	5,20	10,40	1,04	11,44
Colorante bronce polvo (25 grs.)	1	Botella	10	16,07	16,07	1,61	17,68
Extracto de vainilla	1	Lt	10	46,30	46,30	4,63	50,93
Estabilizante de sorbetes	2	Kg	10	48,39	96,78	9,68	106,46

Albúmina en polvo	0,5	Kg	10	44,62	22,31	2,23	24,54
Agua de rosas (19 cl)	1	Botella	10	1,25	1,25	0,13	1,38
Neula troceada	2	Kg	10	10,11	20,22	2,02	22,24
Tartaleta mini saladas	1228	Unidad	10	0,14	171,92	17,19	189,11
Mini vol-au-vents 38 mm	768	Unidad	10	0,16	122,88	12,29	135,17
Harina de algarroba	1	Kg	10	9,23	9,23	0,92	10,15
Cobertura blanca 31,5 %	215	Kg	10	6,95	1.494,25	149,43	1.643,68
Cobertura negra 50 %	640	Kg	10	4,72	3.020,80	302,08	3.322,88
Cobertura con leche 40 %	125	Kg	10	8,35	1.043,75	104,38	1.148,13
Fideos de chocolate	6	Kg	10	5,12	30,72	3,07	33,79
Cacao en polvo	25	Kg	10	7,49	187,25	18,73	205,98
Cobertura negra 70 %	32	Kg	10	7,86	251,52	25,15	276,67
Pasta de cacao	3	Kg	10	8,49	25,47	2,55	28,02
Manteca de cacao	4	Kg	10	14,74	58,96	5,90	64,86
Barrita de chocolate de 8 cm	4	Kg	10	4,55	18,20	1,82	20,02
Cola de pescado (gelatina)	22	Kg	10	23,34	513,48	51,35	564,83
Gelatina neutra (4 Kg.)	1	Pot	10	17,48	17,48	1,75	19,23
Miel	54	Kg	10	3,93	212,22	21,22	233,44
Glucosa líquida (5 Kg.)	10	Bote	10	9,26	92,60	9,26	101,86
Fondant blanco	38	Kg	10	2,16	82,08	8,21	90,29
Azúcar Isomalt	12	Kg	10	5,99	71,88	7,19	79,07
Azúcar muskovado	2	Kg	10	4,02	8,04	0,80	8,84
Azúcar muskovado light	2	Kg	10	4,02	8,04	0,80	8,84
Sirope caramelo líquido 1,2 Kg.	5	Botella	10	3,30	16,50	1,65	18,15
Sirope fresa líquida 1,2 Kg.	5	Botella	10	3,30	16,50	1,65	18,15
Sirope chocolate 1,2 Kg.	5	Botella	10	3,30	16,50	1,65	18,15
Sirope de vainilla líquida 1,2 Kg.	5	Botella	10	3,30	16,50	1,65	18,15
TOTAL					18.130,39	1.351,89	19.482,27

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

LOTE 5. ACEITES

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas Específicas propias.

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la Ehib, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Aceite de oliva virgen extra

Aceite procedente únicamente del fruto del olivo utilizando únicamente procedimientos mecánicos.

Grado de acidez: Máximo 0.8°

Características organolépticas:

Aspecto: Brillante a temperatura de 20°C

Color: Característicos.

Olor y sabor: Propios y característicos sin síntomas de rancidez.

Envases: Todos los admitidos en la legislación vigente, con capacidad de 0.25 a 1 L.

Aceite de oliva

Aceite procedente únicamente del fruto del olivo, compuesto exclusivamente por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

Grado de acidez: Máximo 1°

Características organolépticas:

Aspecto: Brillante a temperatura de 20°C

Color: Amarillo claro.

Olor y sabor: Propios y característicos sin síntomas de rancidez.

Envases: Todos los admitidos en la legislación vigente, con capacidad de 1 a 5 L.

Aceite de oliva virgen extra freidora

Aceite procedente únicamente del fruto del olivo utilizando únicamente procedimientos mecánicos.

Grado de acidez: 0.1°

Fenoles: Superior a 450 mg/kg

Características organolépticas:

Aspecto: Brillante a temperatura de 20°C

Color: Dorado.

Olor y sabor: Propios y característicos sin síntomas de rancidez.

Envases: Todos los admitidos en la legislación vigente, con capacidad no superior a 25 L.

Aceite de girasol

Aceite extraído de la semilla de girasol sometido a winterización y refinación completa.

Características organolépticas:

Aspecto: Limpio y transparente a temperatura de 20°C

Color: Amarillo pálido.

Olor y sabor: Propios y característicos sin síntomas de rancidez.

Envases: Todos los admitidos en la legislación vigente, con capacidad de 5 a 10L.

LOTE 5. ACEITES

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Aceite de oliva virgen extra	500	Lt	10	3,75	1.875,00	187,50	2.062,50
Aceite de oliva virgen extra 25 cl	720	Bot. 25 cl	10	1,31	943,20	94,32	1.037,52
Aceite de oliva	1500	Lt	10	3,52	5.280,00	528,00	5.808,00
Aceite de oliva virgen extra freidora	750	Lt	10	3,99	2.992,50	299,25	3.291,75
Aceite de sesamo	8	Bot. 55 cl	10	6,63	53,00	5,30	58,30
Aceite de girasol	3100	Lt	10	1,03	3.193,00	319,30	3.512,30
TOTAL					14.336,70	1.433,67	15.770,37

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

LOTE 6. CHARCUTERIA

Cumplirán las condiciones sanitarias relativas a residuos de antibióticos, promotores de crecimiento, microorganismos patógenos, etc., indicadas en la legislación vigente. El transporte se realizará en vehículos autorizados y que cumplan la legislación vigente.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Tocino

Cumplirá lo especificado en la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente, exigiéndose las siguientes características mínimas de calidad.

A la recepción cumplirán:

- Caracteres organolépticos: característicos (Color blanco-rosáceo, consistencia compacta y untuosa).
- Limpio de cerdas.
- No presentará signos de enranciamiento.
- Etiquetado según legislación vigente.
- Altura mínima: 5 cm.
- Etiquetado: según legislación vigente.
- Envasado: envases autorizados por la legislación vigente.

Embutidos cocidos

Cumplirán las condiciones sanitarias relativas a residuos de antibióticos, promotores de crecimiento, microorganismos patógenos, etc., indicadas en la legislación vigente. El transporte se realizará en vehículos autorizados y que cumplan la legislación vigente.

La calidad mínima de los productos a suministrar será de categoría extra.

Cuando el embutido se presente en lonchas, la entrega se realizará en envases que cumplirán lo especificado en la legislación vigente.

A la recepción cumplirán:

- Caracteres organolépticos: característicos.
- Etiquetado: según legislación vigente.

Jamón cocido

Se aceptarán jamones de cerdo inyectados, macerados y horneados en bolsa de merma cero hasta pasteurización.

A la recepci3n cumplir3 las siguientes condiciones:

- Temperatura. De 0 a 5 °C.
- Grasa: M3ximo 4% .
- Peso: de 6 a 7 Kg
- Fecha de consumo preferente: M3nimo de 4 meses.
- Caracteres organol3pticos: caracter3sticos.
- Etiquetado: seg3n legislaci3n vigente.
- Envasado: En tripa pl3stica forma "jam3n"

Embutidos crudos-curados

Cumplir3n las condiciones sanitarias relativas a residuos de antibi3ticos, promotores de crecimiento, microorganismos pat3genos, etc., indicadas en la legislaci3n vigente. El transporte se realizar3 en veh3culos autorizados y que cumplan la legislaci3n vigente.

La calidad m3nima de los productos a suministrar ser3 de categor3a extra.

Cuando el embutido se presente en lonchas, la entrega se realizar3 en envases que cumplir3n lo especificado en la legislaci3n vigente.

A la recepci3n cumplir3n:

- Caracteres organol3pticos: caracter3sticos.
- Etiquetado: seg3n legislaci3n vigente.

Jam3n sin hueso

A la recepci3n cumplir3 las siguientes condiciones:

- Temperatura. De 0 a 7 °C.
- Grasa: 5-10 % .
- Peso: aproximadamente 5.5 kg
- Fecha de consumo preferente: M3nimo de 4 meses.
- Caracteres organol3pticos: caracter3sticos.
- Libre de gluten.
- Etiquetado: seg3n legislaci3n vigente.
- Envasado: Al vac3o.

Salchichón

A la recepción cumplirá las siguientes condiciones:

- Temperatura. De 0 a 7 °C.
- Peso: aproximadamente 2 kg
- Fecha de consumo preferente: Mínimo de 4 meses.
- Caracteres organolépticos: característicos.
- Etiquetado: según legislación vigente.
- Envasado: En tripa al vacío.

Chorizo

A la recepción cumplirá las siguientes condiciones:

- Temperatura. De 0 a 7 °C.
- Peso: aproximadamente 2 kg
- Fecha de consumo preferente: Mínimo de 4 meses.
- Caracteres organolépticos: característicos.
- Libre de gluten.
- Etiquetado: según legislación vigente.
- Envasado: En tripa al vacío.

Otras presentaciones procederán de piezas que cumplan las condiciones anteriormente citadas.

Embutidos frescos para consumo en frito o asado

Cumplirán las condiciones sanitarias relativas a residuos de antibióticos, promotores de crecimiento, microorganismos patógenos, etc., indicadas en la legislación vigente. El transporte se realizará en vehículos autorizados y que cumplan la legislación vigente.

Cumplirán los parámetros específicos propios de la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas de Calidad que les afecten.

A la recepción cumplirán:

- Caracteres organolépticos: característicos.
- Etiquetado: según legislación vigente.

Salchichas frescas

Cumplirán los parámetros de calidad, además de los específicos propios de la reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas de Calidad que les afecten.

A la recepción cumplirán:

- Caracteres organolépticos: característicos.
- Etiquetado: según legislación vigente.

LOTE 6. CHARCUTERÍA

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Bacon s/p s/t	300	Kg	10	3,37	1.011,00	101,10	1.112,10
Butifarra catalana fresca	5	Kg	10	6,75	33,75	3,38	37,13
Butifarrones	58	Kg	10	7,41	429,78	42,98	472,76
Camayot	42	Kg	10	8,72	366,24	36,62	402,86
Tocino ibérico	22	Kg	10	4,66	102,52	10,25	112,77
Cecina	0,5	Kg	10	36,06	18,03	1,80	19,83
Chuletero de Sajonia	5,5	Kg	10	4,33	23,82	2,38	26,20
Jamón de Praga	8,5	Kg	10	8,03	68,26	6,83	75,08
Jamón cocido	420	Kg	10	3,99	1.675,80	167,58	1.843,38
Jamón ibérico de bellota	2	Kg	10	62,80	125,60	12,56	138,16
Jamón serrano sin hueso	140	Kg	10	7,95	1.113,00	111,30	1.224,30
Jamón serrano loncheado	150	Kg	10	9,54	1.431,00	143,10	1.574,10
Chicharrones	1	Kg	10	6,70	6,70	0,67	7,37
Lomo embutido de ibérico	0,5	Kg	10	51,50	25,75	2,58	28,33
Morcilla de cebolla	4,5	Kg	10	6,70	30,15	3,02	33,17
Salchicha coctel	9	Kg	10	4,77	42,93	4,29	47,22
Salchicha fresca	150	Kg	10	5,48	822,00	82,20	904,20
Salchichón extra	35	Kg	10	4,71	164,85	16,49	181,34
Sobrasada	100	Kg	10	5,94	594,00	59,40	653,40
Sobrasada de cerdo negro	0,5	Kg	10	18,54	9,27	0,93	10,20
Chistorra	11	Kg	10	5,49	60,39	6,04	66,43
Chorizo extra	20	Kg	10	4,82	96,40	9,64	106,04
Chorizo fresco	38	Kg	10	6,12	232,56	23,26	255,82
TOTAL					8.483,79	848,38	9.332,17

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

LOTE 7. QUESOS

Se deberá tener siempre a disposición de la autoridad que lo requiera, como parte de la verificación de su sistema de autocontrol, la documentación pertinente y resultados al menos, de los análisis microbiológicos, de composición básica y de información nutricional.

Además de las exigencias propias de cada producto, en los casos que se considere oportuno se hará una valoración de los caracteres organolépticos por parte del departamento de cocina de la EHIB, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para el suministro del producto.

Deberán cumplir lo estipulado en la Reglamentación Técnico-Sanitaria o Normas Específicas.

Quesos

En la orden de suministro se incluirá la procedencia de la leche (vaca, oveja, mezcla, etc...), características de la pasta (dureza, etc..) y grado de curación (blando, viejo añejo, etc.), así como el tipo o denominación de origen (manchego, tetilla, etc...) indicando si tiene denominación de origen. Se indicará a que grupo pertenece por el porcentaje de grasa.

Yogur

No se admitirán los desnatados ni semidesnatados.

La fecha de caducidad o consumo preferente será superior a:

90 días para productos de larga duración.

10 días para otros derivados lácteos.

Además de las condiciones generales a los siguientes productos se les exigirá:

Queso barra Edam

40% mínimo de extracto seco de grasa.

LOTE 7. QUESOS

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Requesón	35	Kg	4	3,61	126,35	5,05	131,40
Queso barra Edam 40 % MG	390	Kg	4	4,52	1.762,80	70,51	1.833,31
Queso azul	17	Kg	4	5,23	88,91	3,56	92,47
Queso bocconcino búfala	30	Kg	4	6,91	207,30	8,29	215,59
Queso bocconcino perlas	2	Kg	4	8,61	17,22	0,69	17,91
Queso Brie	12	Kg	4	5,20	62,40	2,50	64,90
Queso Cabrales	0,3	Kg	4	17,66	5,30	0,21	5,51
Queso Comte	3	Kg	4	26,42	79,26	3,17	82,43
Queso Cheddar naranja	5,5	Kg	4	5,19	28,55	1,14	29,69
Queso Feta	55	Kg	4	10,79	593,45	23,74	617,19
Queso Gorgonzola	5	Kg	4	8,16	40,80	1,63	42,43
Queso Grana Padano	68	Kg	4	11,63	790,84	31,63	822,47
Queso Gruyere	13	Kg	4	15,57	202,41	8,10	210,51
Queso Hawarti	2	Kg	4	8,81	17,62	0,70	18,32
Queso Manchego semi	85	Kg	4	5,33	453,05	18,12	471,17
Queso Manchego curado	7	Kg	4	9,42	65,94	2,64	68,58
Queso Mahon curado	7	Kg	4	10,23	71,61	2,86	74,47
Queso Mahon semi	120	Kg	4	8,27	992,40	39,70	1.032,10
Queso Mascarpone	18	Kg	4	7,18	129,24	5,17	134,41
Queso Philadelphia	70	Kg	4	8,49	594,30	23,77	618,07
Queso Quark	50	Kg	4	2,18	109,00	4,36	113,36
Queso rallado	205	Kg	10	4,05	830,25	83,03	913,28
Queso Ricotta	6,5	Kg	4	3,23	21,00	0,84	21,83
Queso Roquefort	0,5	Kg	4	29,03	14,52	0,58	15,10
Queso Rulo de Cabra	35	Kg	4	8,32	291,20	11,65	302,85
Queso Stilton	0,5	Kg	4	21,68	10,84	0,43	11,27
Queso Burgos	27	Kg	4	3,76	101,52	4,06	105,58
Queso Tetilla Gallega	1,5	Kg	4	17,16	25,74	1,03	26,77
Queso Torta del Casar	0,8	Kg	4	27,78	22,22	0,89	23,11
Yogur griego (120 grs.)	42	Bote	10	0,46	19,32	1,93	21,25
Yogur natural (125 grs.)	42	Bote	10	0,18	7,56	0,76	8,32
Yogur natural (5 Kg.)	18	Bote	10	6,56	118,08	11,81	129,89
TOTAL					7.900,99	374,55	8.275,54

Los precios que figuran en la tabla están expresados en euros.

5.- LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA

5.1. La entrega del suministro se realizará en el Economato de la Ehib, en horario laborable de lunes a viernes, entre las 9'00 y las 12'00 horas. La Ehib podrá determinar puntualmente otro lugar y/o horario.

5.2. Los pedidos se realizarán telefónicamente o mediante correo electrónico al proveedor por el responsable del departamento de gestión de compras de la

EHIB según las necesidades de la Escuela, debiendo indicarse el número del lote tanto en los albaranes como en las facturas.

El plazo de entrega de los productos a suministrar será inferior a 24 horas contadas desde la comunicación del pedido al proveedor, sin perjuicio de que la EHIB establezca otro plazo en función de sus necesidades, el cual será debidamente comunicado al contratista.

6.- TRANSPORTE Y ENVASADO

Las condiciones de transporte, almacenaje previo y distribución del producto por parte del suministrador cumplirán en todo momento las disposiciones que en estas materias sean exigibles por la normativa vigente.

El etiquetaje de los productos deberá cumplir la normativa vigente que sea de aplicación.

Los productos alimentarios deberán cumplir la normativa vigente en la materia en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que les sean de aplicación.

6.1.- Deberá garantizarse por el contratista que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones higiénicas para realizar el transporte de los productos alimenticios, ajustándose a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, y por tanto deberán ser vehículos frigorizados para los alimentos congelados. Para estos alimentos congelados se garantizará la estabilidad de la temperatura en todo momento, de manera que se mantenga la cadena de frío.

6.2.- El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos alimenticios, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación, y siempre de acuerdo con lo previsto en Código Alimentario. Todos los alimentos llevarán el registro sanitario correspondiente.

7.- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Los productos objeto del suministro se entregarán, durante toda la vigencia del contrato, en la cantidad, denominación comercial, marca, referencia, etc., ofertados y aceptados por la EHIB, sin que el suministrador pueda entregar productos que presenten alguna característica diferencial sin previa autorización por parte de la EHIB.

La entrega de los pedidos deberá ser completa, y si no es fuera posible por falta de stocks, deberá comunicarse inmediatamente a la EHIB.

El suministro, calculado estimativamente en función del consumo producido durante el último curso lectivo, es el que se detalla en el anexo adjunto, pudiendo incrementarse o disminuir en función de las necesidades de la EHIB, sin exceder del importe máximo establecido.

Los pedidos se realizarán telefónicamente o mediante correo electrónico según las necesidades de la EHIB, sin que el suministrador pueda establecer una cantidad mínima ni máxima sobre el pedido. El número de pedido deberá indicarse tanto en los albaranes como en las facturas.

7.1. La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos alimenticios en las zonas reservadas para la recepción de las materias primas que dispone la EHIB e indicadas por el responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB, realizando éste un control de las materias primas suministradas en el mismo momento de su recepción, y rechazando aquellas que no reúnan las características fijadas en el pliego, mediante el siguiente protocolo:

- Presentación y entrega del albarán de compra en cada recepción.
- Comprobación por el responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB de la adecuación del albarán con el pedido.
- Comprobación del etiquetado y de la integridad de los envases.
- Comprobación del grado de frescura de las materias primas y de su integridad
- Control de la temperatura del producto que lo requiera en el momento de la recepción.
- No se recepcionarán los productos dañados o golpeados, haciéndolo constar expresamente en el albarán.

7.2. Las entregas de los pedidos deberán ser completos. No obstante, si por falta de stocks no fuera posible el suministro del mismo, se comunicará dicha

circunstancia inmediatamente al responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB.

En el caso de que un producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales o superiores características, para lo cual deberá tener la aprobación por parte del responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB.

El material se entenderá recepcionado y conforme mediante la firma sobre el albarán del personal responsable designado por la EHIB. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por la EHIB, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo. El adjudicatario deberá comunicar a los responsables del contrato las posibles incidencias en el suministro en cuanto a servicio y calidad. La EHIB podrá comprobar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos de la EHIB de recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección.

Finalizados los periodos lectivos de la EHIB, se devolverán al adjudicatario los productos alimenticios que, atendiendo a sus características o fechas de caducidad o de consumo preferente, no pudieran ser consumidos durante el siguiente periodo lectivo, procediéndose a la devolución a la EHIB de las cantidades correspondientes.

8.- IRREGULARIDADES EN LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS

La EHIB no aceptará los productos defectuosos o que no tengan la calidad exigida, en este caso el suministrador deberá sustituirlo con la mayor rapidez posible, sin ningún coste añadido.

8.1. No se aceptarán productos que hayan excedido sus fechas de caducidad o de consumo preferente.

Cuando se compruebe, en el momento de la entrega, que las materias primas o ingredientes han excedido los límites de temperatura establecidos o que su estado organoléptico no es el correcto, deberán devolverse al proveedor.

De cualquier forma en la ficha de evaluación continua del proveedor se apuntarán todos los incumplimientos detectados en la recepción de las materias primas como “no conformidades”.

Si se incumple cualquier especificación que no implique peligro para la salubridad del producto, el proveedor será avisado por la EHIB para la subsanación de los defectos en pedidos posteriores.

Si el incumplimiento implica peligro para la salubridad del producto final, se comunicará formalmente al proveedor, y se procederá a la devolución de la partida, debiendo presentar el contratista la documentación analítica necesaria en el siguiente pedido, y adoptándose por la EHIB, en su caso, las medidas reparadoras y correctoras oportunas.

El incumplimiento de plazos y condiciones supondrá el levantamiento de un acta de incidencias y una penalización equivalente a dos veces el coste del producto solicitado o el coste que pueda ocasionar a la EHIB la necesidad de adquirir otro producto por cualquier otro medio. El levantamiento de cinco actas de incidencias será causa suficiente de resolución del contrato.

9.- CONTROL E INSPECCIÓN

9.1. El responsable del contrato informará al adjudicatario de la persona, o personas de la EHIB en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos para el funcionamiento ordinario de los alimentos. El adjudicatario estará obligado a facilitar a las personas indicadas por el responsable del contrato cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar:

9.2. El responsable de recepción de las materias primas realizará una inspección visual de los productos que llegan cada día a la EHIB, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1.- Control del transporte: será el adecuado

2.- Control de envases: Se mantendrán íntegros, sin abolladuras, ni roturas, ni suciedades, ni óxidos en el caso de las latas.

3.- Comprobación de etiquetado: Se comprobará la fecha de caducidad o consumo preferente.

4.- Control de temperatura: Se comprobará la temperatura en el centro del producto o en su caso, entre dos envases juntos, según especificaciones anteriores.

5.- Inspecciones:

a) Inspección visual: Se realizará por el responsable de la recepción de los suministros de la EHIB, con frecuencia diaria, y mediante inspección visual de las materias primas, sobre las especificaciones que se pueden valorar. Si se produce alguna incidencia se comunicará al responsable del contrato.

b) Análisis de las distintas partidas de materias primas utilizadas en producción: con el objetivo de verificar el cumplimiento de las características microbiológicas o físico químicas.

c) Visitas a las instalaciones del contratista como una evaluación continua del mismo, debiendo determinar el responsable del contrato la conveniencia de dichas visitas.

6.- Controles generales para todos los productos suministrados:

a) Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.

b) Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc, En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlo en el registro de comprobación de materias primas.

c) Para los productos alimenticios envasados y etiquetados se comprobará:

- Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o de consumo preferente (debe tener suficiente duración para poderlo consumir dentro de los plazos previstos) y la temperatura a la que debe ser conservado.

- La mercancía deberá ir identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable.

- La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano.

d) Para productos alimenticios no envasados, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de

comprobar su aptitud al consumo. También se comprobará la homogeneidad de los lotes adquiridos, es decir, que no haya grandes diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.

Para los productos refrigerados o congelados se controlará la temperatura de las materias primas e ingredientes en el momento de la recepción del producto. Estas comprobaciones consisten en:

Comprobación de la temperatura. Esta se realiza con un termómetro limpio. Se toma la temperatura de la materia prima introduciendo la sonda del termómetro entre dos productos recepcionados de los más cercanos a la puerta en cada toma.

7.- Control de las condiciones de transporte del proveedor.

Se comprobará:

- a.- El grado de limpieza del vehículo
- b.- Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc
- c.- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- d.- Si existe o no incompatibilidad de género.

Se deberá realizar el control mediante inspección visual.

Todos los productos cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

Todos los envases y/o embalajes deberán ser de material autorizado para uso alimentario, y cumplirán la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios, y el Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos.

Los transportes serán adecuados para mantener la cadena de frío, y estarán en óptimas condiciones de higiene. El licitador deberá estar en posesión de la Autorización Sanitaria correspondiente (Nº.R.S.), para el suministro de los productos así como cumplir las condiciones establecidas en la normativa jurídica vigente.

10.- PENALIDADES



El incumplimiento de los plazos y horarios de entrega, y de las condiciones del suministro supondrá el levantamiento de un acta de incidencias y una penalización equivalente al doble del precio (IVA excluido) del producto suministrado o, en su caso, del coste de la adquisición de otro producto de similares características por la EHIB. El levantamiento por parte del responsable del contrato de cinco actas de incidencias justificadas constituirá causa específica de resolución del contrato.

Palma, 10 de abril de 2017

Juan José Galmés Ginard
Administrador EHIB