

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE “SUMINISTRO DE CARNE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL ACAR NAVACERRADA” CORRESPONDIENTE AL PERIODO DESDE EL DÍA 1 DE ENERO AL 30 DE JUNIO DE 2011.

## 1 OBJETO DEL CONTRATO

El objeto es la contratación del suministro de productos alimenticios definidos en el apartado 2 para satisfacer las necesidades de las cocinas dependientes del ACAR de Navacerrada.

El suministro queda definido como la entrega por parte del adjudicatario una pluralidad de artículos de forma sucesiva y por precio unitario, sin que la Administración quede obligada a la compra de un específico número de unidades de cada artículo, de una determinada cuantía, ni de la ejecución del presupuesto total del expediente, por estar subordinadas las entregas a las necesidades del ACAR Navacerrada.

## 2 ARTÍCULOS QUE IMPLICA EL SUMINISTRO

Los artículos objeto del suministro son los que se detallan en los Anexos, en los que se agrupan los alimentos por categorías, que se definen en los Lotes, para facilitar así la concurrencia de licitadores.

Los Lotes son los siguientes:

- Lote 1: Carne de vacuno, porcino y ovino
- Lote 2: Productos congelados y precocinados
- Lote 3: Frutas y verduras
- Lote 4: Bebidas y lácteos
- Lote 5: Productos no perecederos
- Lote 6: Pescado fresco

Los artículos suministrados cumplirán las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes, Normas de Calidad y demás disposiciones oficiales, además de las características técnicas definidas en los Anexos.

## 3 PRESUPUESTO

El presupuesto de este contrato asciende a la cantidad de CIENTO OCHENTA MIL EUROS (180.000 €), distribuidos por Lotes en las siguientes cuantías:

Lote 1: Carne de vacuno, porcino y ovino .....	65.000,00 Euros
Lote 2: Productos congelados y precocinados.....	17.500,00 Euros
Lote 3: Frutas y verduras.....	20.000,00 Euros
Lote 4: Bebidas y lácteos.....	30.000,00 Euros
Lote 5: Productos no perecederos.....	30.000,00 Euros
Lote 6: Pescado fresco.....	17.500,00 Euros

## 4 CONDICIONES PARA OFERTAR

Se deberá ofertar por todos y cada uno de los artículos referenciados en el Anexo A, no pudiendo superar las cuantías (por unidad de suministro) que figuran en la columna “Precio Máximo”.

## 5 PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN

El procedimiento de adjudicación del presente contrato es el Procedimiento ABIERTO.

## **6 OFERTAS**

Las ofertas se ajustarán al modelo que figura en los Anexos.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 80 del RGLCAP, las ofertas se presentarán ante el Órgano de Contratación en los plazos y en la forma que se determine en el presente PPT y en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Cuando se solicite por el Jefe del ACAR Navacerrada o personal autorizado, deberán entregarse libres de cargo alguno, las muestras de calidad correspondientes a la oferta, las cuáles serán utilizadas por la Administración para los ensayos, análisis ó pruebas que se consideren necesarias.

## **7 GARANTIAS**

Serán las establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

## **8 LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA**

El lugar de la entrega de los artículos objeto de este contrato será:

**Zona Residencial de los Cogorros  
Pto. De Navacerrada, 28470-Cercedilla (Madrid)**

**Zona Residencial de Navacerrada  
Pto. De Navacerrada, C/ Victoria nº 2, 28470-Cercedilla (Madrid)**

El plazo total de ejecución de la prestación de este contrato será hasta el 30 de Junio del año 2011.

Las entregas se realizarán a petición del Jefe del ACAR Navacerrada o personal autorizado.

El plazo de entrega de cada pedido ha de ser inferior a cuarenta y ocho horas desde la petición o el señalado en la oferta del adjudicatario en caso de ser inferior a éste. El horario de entrega será de 08:00 a 16:00 horas los días laborables y de 09:00 a 14:00 horas los sábados y días festivos, salvo los pedidos excepcionales que se soliciten y que la empresa adjudicataria se haya comprometido a cumplir fuera de esos días y de ese horario.

## **9 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

Los artículos suministrados, tanto el contenido como su envase, cumplirán los requisitos sanitarios y normas de calidad que las disposiciones legislativas establecen.

Cuando la calidad o marcas entregadas no coincidan con las ofertadas, el suministro podrá ser rechazado, obligándose el contratista a sustituirlo en un plazo de seis horas. No obstante, si el género fuera necesario se podrá aceptar el suministro, proponiéndose al Órgano de Contratación correspondiente el precio a pagar en función de la calidad de los productos recibidos y la reincidencia del proveedor. Una copia de esta propuesta será remitida (preferentemente vía fax) al proveedor.

El órgano de contratación aprobará el precio a pagar una vez oídas las alegaciones del proveedor.

## **10 RECEPCIÓN DE LOS ARTÍCULOS**

En el momento de la entrega de los artículos el adjudicatario deberá entregar igualmente el albarán correspondiente. Una copia del mismo debidamente firmada por personal autorizado del ACAR Navacerrada será devuelta al adjudicatario.

En el momento de la entrega se comprobará que el género y el peso cada uno de los artículos que figuran en el albarán se sirve en su totalidad.

Al objeto de valorar el cumplimiento del contrato, se controlará su ajuste a las prescripciones establecidas, especialmente respecto a plazos de entrega y adecuación de los artículos suministrados a los solicitados y ofertados. En caso de disonancias, se comunicará a la empresa los incumplimientos que se detecten en el suministro.

#### **11 PLAZO DE GARANTIA**

No procede.

#### **12 REGIMEN DE PAGOS**

Las facturas, en original y dos copias, se remitirán directamente por el adjudicatario a la Jefatura del ACAR Navacerrada.

Madrid, a 29 de Septiembre de 2010

**EL TTE. CORONEL JEFE DEL ACAR NAVACERRADA**

- Manuel Josa Prieto -

# PROPUESTAS A INCLUIR EN EL PLIEGO DE CLAÚSULAS ADMINISTRATIVAS DEL EXPEDIENTE “SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL ACAR NAVACERRADA”

## 1. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El procedimiento de adjudicación será abierto.

## 2. CRITERIOS OBJETIVOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios y puntuaciones a tener en cuenta serán los siguientes:

1. PRECIO, valorándose con un máximo de 80 puntos
2. CALIDAD DEL SUMINISTRO, valorándose con un máximo de 20 puntos.

El sistema de puntuación será el siguiente:

### PRECIO:

Se multiplicará el precio de cada artículo por su coeficiente, y la suma de todos los productos asignará una cantidad a cada licitador. La oferta más barata, obtendrá la máxima puntuación ( **80 puntos** ), y el resto se le puntuará proporcionalmente, utilizando la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Oferta más barata} \times 80}{\text{Oferta a puntuar}}$$

### CALIDAD DEL SUMINISTRO:

Se valorará hasta 20 puntos, en función de las mejoras que el proveedor se comprometa a realizar con respecto a los plazos de entrega y al servicio postventa, exigiéndose las mismas durante todo el período de ejecución del contrato. La puntuación se valorará proporcionalmente, según los siguientes aspectos:

- Compromiso de realizar los suministros en un plazo no superior a 24 horas desde la realización del pedido:  
**12 puntos**
- Compromiso de suministros excepcionales en un plazo no superior a 6 horas desde la realización del pedido por el usuario. Dichos suministros excepcionales en ningún caso superarán los dos pedidos mensuales:  
**4 puntos**
- Compromiso de aceptar modificaciones del pedido en las 20 horas siguientes a su solicitud:  
**2 puntos**
- Compromiso de retirar parcial o totalmente cualquier partida suministrada en las 48 horas siguientes a la realización del suministro, cuando sea requerido para ello por la Jefatura del ACAR.  
**2 puntos**

Madrid, a 29 de Septiembre de 2010  
**EL TTE. CORONEL JEFE DEL ACAR NAVACERRADA**

- Manuel Josa Prieto -

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS Y Z.R. NAVACERRADA)**  
**CARACTERISTICAS TECNICAS DEL EXPEDIENTE:**  
**SUMINISTRO DE CARNE DE VACUNO, PORCINO Y OVINO.**

Cumplirán los requisitos sanitarios señalados en la legislación alimentaria específica R.D. 147/1993.

La Carne Fresca Refrigerada se subdivide en los siguientes apartados:

**1.1. Carne de Vacuno Refrigerado:**

La categoría comercial exigida corresponde a canales de vacuno joven (J) de conformación muy buena (U).

**1.2. Carne de Porcino Refrigerada:**

El marcado I-A corresponde a canales de categoría comercial "Primera"

**1.3. Carne de Ovino Refrigerado:**

El marcado T-i corresponde a Ternasco de Primera.

**1.4. Varios:**

La calidad comercial mínima de todas las canales se ajustará obligatoriamente a las siguientes características:

A la recepción del producto en cualquiera de sus formas se exigirán los siguientes parámetros:

- PH: entre 5,2 y 6,4.
- Temperatura: 7°C +/- 2°C

A la recepción del producto se cumplirá la siguiente norma microbiológica:

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| - Aerobios mesófilos totales:          | máximo 1x10 <sup>6</sup> col/g. |
| - Enterobacteriaceas totales:          | máximo 1x10 <sup>2</sup> col/g. |
| - Escherichia Coli:                    | máximo 1x10 <sup>1</sup> col/g. |
| - Salmonella:                          | ausencia/25 g.                  |
| - Stafilococo aureus enterotoxigénico: | máximo 1x10 <sup>2</sup> col/g. |
| - Clostridium perfringens:             | máximo 1x10 <sup>1</sup> col/g. |
| - Listeria monocytogenes:              | ausencia/g.                     |

**1.5: Carnes picadas**

Cumplirán con lo establecido en el Real Decreto 1436/92 (Reglamentación Técnico Sanitaria de carnes picadas destinadas al consumo humano ó a la industria) y en la Norma Microbiológica contenida en el anexo II.

A la recepción de estos productos en cualquiera de sus formas, se exigirán los siguientes parámetros:

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| - Aerobios mesófilos totales:          | máximo 1x10 <sup>6</sup> col/g. |
| - Enterobacteriaceas totales:          | máximo 1x10 <sup>2</sup> col/g. |
| - Escherichia Coli:                    | máximo 1x10 <sup>1</sup> col/g. |
| - Salmonella:                          | ausencia/25 g.                  |
| - Stafilococo aureus enterotoxigénico: | máximo 1x10 <sup>2</sup> col/g. |
| - Clostridium perfringens:             | máximo 1x10 <sup>1</sup> col/g. |
| - Listeria monocytogenes:              | ausencia/g.                     |

**Inspección de los productos:**

La administración podrá efectuar inspección a la empresa adjudicataria en todas las fases de producción, durante la vigencia del contrato.

El corte de todos los productos a suministrar fileteados o en piezas, según la oferta, se realizará manualmente y nunca con máquina.

Madrid, a 29 de Septiembre de 2010  
**EL TTE. CORONEL JEFE DEL ACAR NAVACERRADA**

- Manuel Josa Prieto -

## ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS Y Z.R. NAVACERRADA)

### CARACTERISTICAS TECNICAS DEL EXPEDIENTE:

### SUMINISTRO DE PRODUCTOS CONGELADOS Y PRECOCINADOS

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes, Normas de Calidad y demás disposiciones oficiales incluidas las de Normalización Militar cuando existan.

Se extremarán las medidas para mantener la calidad del producto congelado y no romper la cadena de frío, sobre todo en el embalaje, el transporte y la carga del mismo.

Los envases y embalajes en concreto reunirán las siguientes características:

- No podrán alterar los caracteres organolépticos del producto.
- No podrán transmitirle sustancias nocivas.
- Serán de solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Serán los admitidos por la legislación vigente.

Respecto al etiquetado, deberá cumplir con la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados (R.D. 1334/99).

#### 1.- PESCADOS, MARISCOS Y DERIVADOS CONGELADOS

Cumplirán la Reglamentación Técnico Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con destino al consumo humano. Cumplirán con las Normas Sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura (R.D. 1437/92) y modificaciones posteriores.

Se admitirán los productos relacionados en el Anexo.

A la recepción del producto se exigirán los siguientes parámetros:

- Temperatura de recepción:  $-18^{\circ}\text{C}$  (+/-  $3^{\circ}\text{C}$ ).
- PH: 6,5 máximo, teniendo en cuenta las características propias de cada especie.

Todos los productos de la pesca deberán cumplir con las siguientes normas microbiológicas:

- Recuento de aerobios mesófilos: máximo 1x10<sup>6</sup> col/g.
- Recuento de aerobios psicotróficos: máximo 1x10<sup>6</sup> col/g.
- Enterobacterias totales: máximo 1x10<sup>2</sup> col/g.
- Escherichia coli: ausencia/g.
- Salmonella-Shigella: ausencia/25 g.
- V. parahemoliticus: máximo 1x10<sup>2</sup> col/g.

## 2.- PLATOS PREPARADOS Y OTROS PREPARADOS ALIMENTICIOS

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria establecida en el R.D. 512/77 y modificaciones posteriores sobre platos preparados (precocinados y cocinados). Los platos cocinados a base de productos cárnicos, cumplirán con lo establecido en el R.D. 1904/93 de 29 de octubre.

Deberán cumplir con las siguientes normas microbiológicas:

### A. Platos esterilizados:

Deberán cumplir con los requisitos microbiológicos de las conservas.

### B. Platos con tratamiento culinario completo:

- Aerobios mesófilos: menos de 10<sup>4</sup> col/g.
- Cl. Perfringens: menos de 50 col/g.
- St. Aureus: ausencia en 0,1 g.
- Enterobacterias: menos de 10 col/g.
- Escherichia Coli: ausencia en 0,1 col/g.
- Salmonella-Shigella: ausencia en 50 g.

### C. Platos sin tratamiento culinario:

- Aerobios mesófilos: máximo 1x10<sup>6</sup> col/g.
- Cl. Perfringens: máximo 1x10<sup>3</sup> col/g.
- St. Aureus: máximo 1x10<sup>2</sup> col/g.
- Enterobacterias: máximo 1x10<sup>3</sup> col/g.
- Escherichia Coli: ausencia en 0,1 g.
- Salmonella-Shigella: ausencia en 50 g.

Se admitirán los productos especificados en el Anexo.

La información sobre el modo de empleo y cocinado y condiciones especiales de conservación constará en el etiquetado de los productos que se contraten y suministren.

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. Se presentarán íntegros, excepto la fracción mínima necesaria para completar el peso pedido si no existiera un envase de esa capacidad.

A la recepción del producto se exigirán los siguientes parámetros:

- Temperatura de recepción:  $-18^{\circ}\text{C}$  (+/-  $3^{\circ}\text{C}$ ).

Madrid, a 29 de septiembre de 2010

**EL TTE. CORONEL JEFE DEL ACAR NAVACERRADA**

- Manuel Josa Prieto -

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS Y Z.R. NAVACERRADA)**  
**CARACTERISTICAS TECNICAS DEL EXPEDIENTE: SUMINISTRO DE FRUTAS,**  
**VERDURAS, TUBERCULOS y HORTALIZAS**

**TUBERCULOS Y DERIVADOS**

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria correspondiente, establecida por la Orden de 06 de julio de 1983 (B.O.E. nº 166/1983), de la Presidencia de Gobierno y modificaciones posteriores.

Se admitirán las variedades y categorías comerciales que se indican en el Anexo.

Los tubérculos se presentarán sanos, maduros y limpios de tierra u otras impurezas.

Envases: los admitidos en la legislación vigente, precintados o cosidos mecánicamente, incluyendo en este cosido la etiqueta.

Las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Variedad.
- Categoría comercial.
- Calibre.
- Identificación de la empresa.
- Nº de Registro de la empresa.
- Origen del producto.
- Fecha de envasado.
- Contenido Neto.

**HORTALIZAS, VERDURAS Y FRUTAS**

Se admitirán las clases, variedades y categorías comerciales que se especifican en el Anexo.

Cumplirán con lo establecido en la Norma de Calidad específica para cada producto.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente y con etiqueta en el que al menos consten los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Variedad.
- Categoría comercial.
- Calibre.
- Identificación de la empresa.
- Nº de registro de la empresa.
- Origen del producto.
- Fecha de envasado.
- Contenido Neto.

Envases: los admitidos por la legislación vigente.

Madrid a 29 de Septiembre de 2010  
EL TCOL. JEFE DEL ACAR NAVACERRADA

- Manuel Josa Prieto -

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS/Z.R. NAVACERRADA) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS  
DEL EXPEDIENTE:  
SUMINISTRO DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y BEBIDAS  
ALCOHÓLICAS**

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes, Normas de Calidad y demás Disposiciones oficiales incluidas las de Normalización Militar, cuando existan. Cumplirán el R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (B.O.E. nº 202 de 1999). Se suministrarán los artículos con la categoría comercial y presentación que se especifica en el Anexo.

**1.- LECHE** Se admitirán leche entera, semidesnatada y desnatada con las formas de conservación que a continuación se expresan:

LECHE U.H.T.: en envases de 1 litro.

**Envases.-** serán rígidos tipo Pure-pak, Tetra-Rex, Tetra-Brik, etc. La fecha de caducidad/consumo preferente en la recepción de los productos será como mínimo de 2,5 meses.

Oferta: se hará en euros/litro, especificando la marca comercial.

**2.- DERIVADOS LÁCTEOS** Se admitirán toda clase de productos relacionados o no en el cuadro de ofertas, siempre que cumplan lo estipulado en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, Normas Específicas y en estas Especificaciones Técnicas. Al hacer la oferta de productos no normalizados, se tendrá en cuenta lo indicado en las Disposiciones Generales de estas Especificaciones Técnicas y en particular lo referente a marca comercial y forma de presentación.

Se adjuntará información de carácter nutricional (% de proteínas, grasas, glúcidos, azúcares, etc). La fecha de caducidad o consumo preferente en la recepción será superior a: - 3 meses para los productos de larga duración, excepto para aquellos que lo tienen fijado.

- 15 días para otros derivados lácteos. Además de las exigencias propias de cada producto en los casos que se considere oportuno se podrá pedir muestra previa para comprobación de la composición especificada o de los caracteres organolépticos mediante panel de catadores bajo la dirección de la Jefatura del ACAR, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para la adjudicación del producto. Oferta: se hará en euros/Kg. Y/o Unidad Comercial y se especificará la marca comercial y forma de presentación. En los productos relacionados a continuación se exigirán además las siguientes condiciones:

**2.1.- NATA LIQUIDA** Sólo se admitirá U.H.T. en envases rígidos (Tetra-Brik) de 200 ml. Con mínimo del 18% de M.G.

- Caducidad: a la recepción la fecha de consumo preferente será de como mínimo de 5 meses.

**2.2.- MANTEQUILLA** En porciones individuales (de 15 gr. Máximo y 12 gr. Mínimo. Se presentarán envasados en recipientes de plástico rígidos) y para uso en cocina en envases de 1.000 gramos.

- Caducidad: a la recepción la fecha de consumo preferente será como mínimo de 8 meses.

**2.3.- MARGARINA Y MINARINA** En porciones individuales de 12 gr. Y para su uso en cocina en envases de 1000 gr.

- Caducidad: a la recepción la fecha de consumo preferente será como mínimo de 6 meses.

## **2.4.- QUESOS CURADOS Y SEMICURADOS**

**2.4.1.- Graso Semicurado.-** Reunirá las siguientes características: Ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, cabra y vaca. Materia Grasa: Mínimo sobre E.S. **45 %**. Extracto Seco: Mínimo 55 %. Curación: Media curación. Peso Neto Unidad: aproximadamente 3,0 Kg. Etiquetado: En el que figurará: Nombre del producto. Marca comercial. Registro Sanitario. Leches empleadas en la elaboración. Caducidad. Contenido neto en materia grasa. Envasados en cajas de cartón etiquetada en la que figurará:

Nombre del producto.

Peso neto. Fecha de envasado.

**2.5.- QUESOS PASTERIZADOS.-** Que reúnan las siguientes características.

### **2.5.1.- Blanco pasteurizado graso:**

Ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, cabra, y vaca.

Extracto Seco (E.S.): Mínimo 25 %.

Contenido proteico total: 12-15%.

Materia Grasa: Mínimo 45% y máximo del 60% sobre E.S.

Sal: Inferior al 0,5%

Sin azúcares añadidos, colorantes ni conservantes.

Peso Neto Unidad: aproximadamente 75 gr.

### **2.5.2.- Blanco pasteurizado desnatado:**

Ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, cabra, y vaca.

Extracto Seco (E.S.): Mínimo 25 %.

Contenido proteico total: 12-15%.

Materia Grasa: menos del 10% sobre E.S.

Sal: Inferior al 0,5%

Sin azúcares añadidos, colorantes ni conservantes.

Peso Neto Unidad: aproximadamente 75 gr.

**2.6.- QUESOS FUNDIDOS.-** Que reúnan las siguientes características:

### **2.6.1.- Para extender graso (queso en porciones):**

Materia grasa mínimo: 45% en E.S.

Porciones de 18 a 20 gr.

Envases de cartón con 8 porciones máximo y con un peso neto mínimo de 145 gr.

### **2.6.2.- Rallado semigraso:**

Materia grasa mínimo 30% en m-s

Envases: bolsa de plástico con un contenido neto de 1000 gr.

**2.7- CUAJADA** Que reúna las siguientes características:

Materia Grasa de Origen Láctico: Mínimo 5,30

Proteínas de Origen Láctico: Mínimo 4,5

Hidratos de Carbono de Origen Láctico: Mínimo 6,50 %.

Contenido neto: mínimo 125 gr.

### **2.8.- FLAN DE HUEVO**

Que reúna las siguientes características:

Huevo: Mínimo 20,00

Grasa: Mínimo 2,15

Proteínas: Mínimo 4,60

Hidratos de Carbono: Máximo 20,0 % y mínimo 18,0

Sacarosa: Máximo 20,0

Contenido neto: mínimo 100 gr

### **2.9.- NATILLAS**

Que reúna las siguientes características:

Grasa: Mínimo 4,00 Proteínas: Mínimo 3,10 Hidratos de Carbono: Máximo 20,0 % y mínimo 18,0 Sacarosa: Máximo 11,5 % y mínimo 10,5 Lactosa: Mínimo 6,0 % y máximo 8,0 Contenido neto: mínimo 125 gr

### **2.10.- ARROZ CON LECHE**

Que reúna las siguientes características:

Ingredientes: Leche, azúcar, arroz, sal y aromas

Grasa: Mínimo 1,70 % y máximo 2,10

Proteínas: Mínimo 2,75

Hidratos de Carbono: Máximo 21,0 % y mínimo 19,0

Sacarosa: Máximo 10,0

Lactosa: Mínimo 3,50

Contenido neto: mínimo 135 gr

### **2.11.- TARTA DE QUESO**

Se suministrará en raciones individuales. En la composición, que vendrá perfectamente legible en el etiquetado, entrarán a formar parte el Queso fresco tipo Burgos, nata y/o yogur, leche etc. Cumplirá estrictamente con las reglamentaciones de etiquetado para este tipo de productos.

### **2.12.- HELADOS**

Cumplirán con su correspondiente Reglamentación técnico-Sanitaria. Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. A la oferta se adjuntará lista de ingredientes utilizados en la elaboración, con arreglo a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y se indicará a que helado corresponde de la relación siguiente:

- De leche
- De leche desnatada
- Con grasa no láctea
- Sorbetes
- De agua
- De Crema

Igualmente se adjuntará información de carácter nutricional en la que al menos consten los datos referentes a:

- Proteínas
- Grasa
- Valor energético
- Colesterol
- Relación de ácidos grasos saturados/insaturados.

En los casos que se considere oportuno se podrá pedir muestra previa para comprobación de la composición especificada o de los caracteres organolépticos mediante un panel de catadores dirigidos por la Jefatura del ACAR, cuyo dictamen se tendrá en cuenta para la adjudicación del producto. La fecha de consumo preferente en la recepción del producto será superior a seis meses. Envases: sólo se admitirán de forma individualizada. Oferta: en euros/unidad comercial **NO SE DESARROLLARAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CADA TIPO DE HELADO POR NO UTILIZARSE EN LA ACTUALIDAD.**

### **2.13.- YOGURES**

Se admitirán los que reúnan las siguientes características:

#### **2.13.1.- YOGUR NATURAL**

pH: inferior a 4,0

Materia Grasa de Origen Láctico : Mínimo 3,1

Proteínas de Origen Láctico: Mínimo 3,5

Hidrato de Carbono de Origen Lácteo: Mínimo 4,2%

Ausencia de aditivos espesantes (gelatinas, carragenatos, etc.)

Contenido neto: mínimo 125 gr.

Envase: Individual de plástico

#### **2.13.2.- YOGUR DE SABORES**

pH: inferior a 4,6

Materia Grasa de Origen Láctico : Mínimo 1,8

Proteínas de Origen Láctico: Mínimo 3,25

Hidrato de Carbono de Origen Láctico: Mínimo 3,1%

Sacarosa: de 10 a 11

Ausencia de aditivos espesantes (gelatinas, carragenatos, etc.)

Contenido neto: mínimo 125 gr.. Envase: Individual de plástico Con saborizantes de distintas clases

#### **2.13.3.- YOGUR AZUCARADO**

pH: inferior a 4,6

Materia Grasa de Origen Láctico : Mínimo 1,8

Proteínas de Origen Láctico: Mínimo 3,30

Hidrato de Carbono de Origen Láctico: Mínimo 4,50%

Sacarosa: de 9 a 10

Ausencia de aditivos espesantes (gelatinas, etc.)

Contenido neto: mínimo 125 gr..

Envase: Individual de plástico.

### **3 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**

- Se admitirán todas aquellas que cumplan con sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
- En este grupo se podrán ofertar por razones de mercado, además de los propios, los siguientes: Zumos de frutas, de otros vegetales, de sus derivados y otros productos afines. Bebidas isotónicas.
- Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular.
- En la oferta se adjuntará lista de ingredientes utilizados en la elaboración, con arreglo a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- Asimismo con la oferta se remitirá información, en los casos que proceda, sobre el modo de reconstitución o dilución, que a su vez constará en el etiquetado de los productos que se contraten y suministren.
- Transporte: en el caso de suministrarse zumos frescos de frutas, se realizará de tal forma que la temperatura de recepción del producto sea de +4°C (+-2°C). Envases: los admitidos en la legislación vigente. A la recepción del producto se tendrá en cuenta la siguiente norma Microbiológica: Recuento de colonias Aerobias (31+- 1°C) máximo 1X10m1. Escherichia coli ausencia/ml Salmonella-Shigella ausencia/25m1. Clostridium sulfitorreductores ausencia/ml. Mohos y levaduras ausencia/ml.

#### **4 BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Se admitirán todas aquellas que cumplan con las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas y Reglamentos de Calidad correspondientes. En la oferta de vinos o bebidas que cumplan determinadas características de calidad por su composición, origen, crianza, etc., se adjuntará la información correspondiente. Envases: los admitidos en la legislación vigente.

Madrid, a 29 de Septiembre de 2010  
**EL TTE. CORONEL JEFE DEL ACAR NAVACERRADA**

- Manuel Josa Prieto -

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS1Z.R. NAVACERRADA)**  
**CARACTERISTICAS TECNICAS DEL EXPEDIENTE:**  
**SUMINISTRO DE ARTICULOS DE**  
**ALIMENTACIÓN NO PERECEDEROS**

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes, Normas de Calidad y demás Disposiciones oficiales incluidas las de Normalización Militar, cuando existan.

Cumplirán el R.D. **133411999**, de **31** de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (B.O.E. no **202** de **1999**).

Se suministrarán los artículos con la categoría comercial y presentación que se especifica en el Anexo.

**1.- CONSERVAS**

Cumplirán con los requisitos de esterilidad para las conservas establecidas por el CENAM.

Las conservas vegetales cumplirán con las normas de calidad para las conservas vegetales publicadas en la Orden de **21** de Noviembre de **1984** (B.O.E. de **30-11-84**) de Presidencia de Gobierno y modificaciones posteriores.

**2.- ACEITES**

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria de aceites vegetales comestibles publicada en el R.D. **30811983** (B.O.E. no **4411 983**) y modificaciones posteriores.

**3.- CEREALES DESAYUNO**

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de cereales en copos o expandidos contenida en el R.D. **109411987** (B.O.E. no **21511987**) y modificaciones posteriores.

**4.- ARROZ**

Cumplirá con la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior, contenida en la Orden de **12** de noviembre de **1980** (B.O.E. no **27811980**) de Presidencia de Gobierno y modificaciones posteriores.

**5.- LEGUMBRES**

Cumplirán con la norma de calidad contenida en la Orden de 16 de noviembre de 1983 (B.O.E. no 27511983) de Presidencia de Gobierno y modificaciones posteriores.

**6.- HARINA**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria de harinas y sémolas de trigo que se establecen en el R.D. 1286184 (B.O.E. no 16111984).

**7.- PASTAS ALIMENTICIAS**

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre pastas alimenticias que se establece en el Decreto no 21 8111 975 (B.O.E. de 13/09/75) y modificaciones posteriores.

## **8.- AZUCAR**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria de azúcares destinados al consumo humano, contenida en el R.D. 1261 11 987 (B.O.E. no 24611 987) y modificaciones posteriores.

## **9.- ESPECIAS Y CONDIMENTOS**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria publicada en el R.D. 2242184 (B.O.E. no 306184) y modificaciones posteriores.

## **10.- SAL**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria de la sal y salmueras comestibles, contenida en el R.D. 142411 983 (B.O.E. no 130183) y modificaciones posteriores.

## **11.- VINAGRE**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, contenida en el R.D. no 207011993 (B.O.E. no 293193) y modificaciones posteriores.

## **12.- SALSAS DE MESA**

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y comercialización de salsas de mesa, contenida en el R.D. no 85811984 (B.O.E. no 112184) y modificaciones posteriores.

## **13.- ESTIMULANTES**

### **13.1 .: Café**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café, según el R.D. no 123111988 (B.O.E. no 25211988) y modificaciones posteriores.

### **13.2.: Cacao**

Cumplirá con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización del cacao y chocolate, según el R.D, nº 822/1990 (B.O.E, nº 154/1990) y modificaciones posteriores.

## **14.- CALDOS Y SOPAS DESHIDRATADOS**

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratados contenida en el Decreto nº 2180/1975 (B.O.E. del 13/09/75) y modificaciones posteriores.

Madrid, a 29 de Septiembre de 2010

**EL TTE. CORONEL JEFE DEL ACAR NAVACERRADA**

- Manuel Josa Prieto -

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS Y Z.R. NAVACERRADA)**  
**CARACTERISTICAS TECNICAS DEL EXPEDIENTE: SUMINISTRO DE**  
**PESCADOS Y MARISCOS REFRIGERADOS**

**PESCADO Y MARISCOS REFRIGERADOS**

Cumplirán las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes, Normas de Calidad y demás disposiciones oficiales incluidas las de Normalización Militar cuando existan.

Cumplirán las Normas Sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura establecidos en el R.D. 1437/92 y modificaciones posteriores.

Se admitirán las especies comestibles relacionadas en el Anexo, según la presentación y categoría comercial especificada.

Cumplirán la Norma Microbiológica para productos de la pesca establecida en el R.D. 1521/84:

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| - Recuento de gérmenes aerobios mesófilos: | máximo 1x10 <sup>6</sup> col/g. |
| - Enterobacterias totales:                 | máximo 1x10 <sup>3</sup> col/g. |
| - Salmonella-Shigella:                     | ausencia 25/g.                  |
| - Aerobios psicotróficos:                  | máximo 1x10 <sup>5</sup> col/g. |

Cumplirán la Norma Microbiológica para moluscos bivalvos vivos establecida en el Real Decreto 571/99.

Cumplirán con la Directiva de la CE de 8 de marzo de 1995, por la que se establecen los valores límite de Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.) para determinadas especies.

A la recepción se exigirán los siguientes parámetros:

- PH: 6,9 máximo, teniendo en cuenta las características de cada especie (sólo para pescado refrigerado).
- Temperatura: entre 0 y 7º C.

Envases para el transporte: todos los admitidos en la legislación vigente y, en los casos procedentes de importación en envases de origen, con el etiquetado correspondiente.

El corte de todos los productos a suministrar fileteados o en piezas, según la oferta, se realizará manualmente y nunca con máquina.

Las mermas de los pescados ofertados serán por cuenta del contratista. En consecuencia, se abonará exclusivamente el peso neto del producto ofertado y por el precio reflejado en la proposición económica, el cual se contempla como raciones de pescado en limpio, sin merma alguna.

Madrid a 29 de Septiembre de 2010  
EL TCOL. JEFE DEL ACAR NAVACERRADA

Manuel Josa Prieto

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS/Z.R. NAVACERRADA)****MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA  
EXPEDIENTE DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

D / D<sup>a</sup> (\*), domiciliado en  
 calle y nº, con DNI nº (\*\*)  
 , actuando (\*\*\*), se compromete a realizar el suministro al que  
 se refiere (\*\*\*\*), con arreglo al siguiente detalle y de acuerdo  
 con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares, cuyo contenido declara conocer y aceptar plenamente:

En Madrid, a de 2010

Fdo:

**PRESENTE SU OFERTA EN ESTA MISMA HOJA**

EMPRESA:

TELÉFONO:

**SUMINISTRO DE CARNE DE VACUNO, PORCINO Y OVINO.**

<b>CARNE DE TERNERA</b>						
Artículo	Categoría	Unidad	Coefficiente	Precio Máximo	Oferta sin IVA	Oferta con IVA
CARNE PICADA		KILO	0,50	4,50		
CONTRA DE TERNERA	J-U	KILO	0,40	10,00		
ENTRECOT DE TERNERA	J-U	KILO	5,00	9,00		
FALDA DE TERNERA	J-U	KILO	0,10	5,60		
FILETE DE TERNERA	J-U	KILO	5,00	7,00		
MORCILLO DE TERNERA	J-U	KILO	2,00	5,50		
RAGOUT DE TERNERA	J-U	KILO	1,00	5,50		
SOLOMILLO DE TERNERA	J-U	KILO	4,00	20,00		
<b>CARNE DE AÑOJO</b>						
FILETE DE AÑOJO	J-U	KILO	2,00	7,00		
CONTRA DE AÑOJO	J-U	KILO	2,00	6,50		
ENTRECOT DE AÑOJO	J-U	KILO	2,00	8,00		
FALDA DE AÑOJO	J-U	KILO	0,10	4,50		
MORCILLO DE AÑOJO	J-U	KILO	2,00	5,00		
RAGOUT DE AÑOJO	J-U	KILO	1,00	5,00		
SOLOMILLO DE AÑOJO	J-U	KILO	4,00	19,00		
<b>CARNE DE PORCINO</b>						
CARNE PICADA		KILO	0,40	4,00		
CHULETA RIÑONADA DE CERDO	I-A	KILO	2,00	5,00		
CINTA DE LOMO ADOBADA	I-A	KILO	5,00	7,00		
CINTA DE LOMO FRESCA	I-A	KILO	5,00	7,00		
COCHINILLO FRESCO	I-A	KILO	7,00	12,00		
COSTILLAS DE CERDO FRESCAS	I-A	KILO	0,50	4,00		
COSTILLAS DE CERDO ADOBADAS	I-A	KILO	0,50	3,00		
FILETE DE CERDO	I-A	KILO	0,50	5,00		
JAMÓN DESHUESADO FRESCO (MAZAS)	I-A	KILO	0,50	5,00		
MAGRO DE CERDO	I-A	KILO	2,70	4,00		
MORCILLO DE CERDO (ENTERO)	I-A	KILO	1,00	4,50		
PANCETA DE CERDO	HI-A	KILO	0,10	4,00		
SOLOMILLO DE CERDO	I-A	KILO	0,10	13,00		
TOCINO FRESCO	I-A	KILO	0,05	1,50		
TOCINO SALADO	I-A	KILO	0,05	1,70		
<b>CARNE DE OVINO</b>						
CHULETA DE CORDERO LECHAL	L-1	KILO	4,00	13,00		
CHULETA DE CORDERO RECENTAL	T-1	KILO	1,00	10,50		
CORDERO LECHAL	L-1	KILO	7,00	12,00		
CORDERO RECENTAL	T-1	KILO	2,00	8,00		
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	L-1	KILO	7,00	12,00		
PALETILLA DE CORDERO RECENTAL	T-1	KILO	2,00	9,00		
PIERNA DE CORDERO LECHAL	L-1	KILO	7,00	12,00		
PIERNA DE CORDERO RECENTAL	T-1	KILO	2,00	8,00		
<b>VARIOS</b>						
CINTA DE SAJONIA		KILO	0,50	7,50		
CENTROS DE JAMON SERRANO		KILO	2,00	10,80		
PALETA YORK		KILO	2,00	6,50		
BACON AHUMADO		KILO	1,00	5,30		
SALCHICHON BARRA		KILO	1,00	5,30		
CHORIZO BARRA		KILO	1,00	6,80		
CALLOS PREPARADOS		KILO	1,00	6,50		
MORCILLA ASTURIANA		KILO	1,00	5,20		
MORCILLA ARROZ		KILO	1,00	4,60		
OREJA PREPARADA		KILO	1,00	7,95		
			<b>TOTALES:</b>	<b>100,00</b>		

**IMPORTE TOTAL DEL EXPEDIENTE 65.000,00 €**

- \* En caso de tratarse de una Unión de Empresarios , se estará a lo que establece el art. 24 del TRLCAP.  
 \*\* Expresese el Documento Nacional de Identidad, o el que , en su caso, le sustituya reglamentariamente.  
 \*\*\* En nombre propio o en representación o apoderamiento de.....(indicar nombre empresa)

\*\*\*\* Cítese el documento por el que se interesa la oferta.

Oferta: Se hará constar el precio del artículo, con el IVA incluido, referido a la unidad de suministro que se especifica.

## ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS/Z.R. NAVACERRADA)

**MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA**  
**EXPEDIENTE DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

D / Dª (\*)  
 calle y nº  
 , actuando (\*\*\*)  
 se refiere (\*\*\*\*)

con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares, cuyo contenido declara conocer y aceptar plenamente:

En Madrid, a                      de                      2010

Fdo:

**PRESENTE SU OFERTA EN ESTA MISMA HOJA**

EMPRESA:  
 TELÉFONO:

**SUMINISTRO DE PRODUCTOS CONGELADOS Y PRECOCINADOS**

Artículo	Categoría	Unidad	Coeficiente	Precio Máximo	Oferta sin IVA	Oferta con IVA
<b>PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS</b>						
ALMEJAS BLANCAS CONGELADAS	EXTRA	KILO	1,60	2,95		
ANILLAS DE CALAMAR CONGELADAS	EXTRA	KILO	7,00	3,30		
CARNE DE CANGREJO CONGELADA	1ª	KILO	1,50	3,10		
CAZÓN EN TACOS CONGELADO	EXTRA	KILO	1,50	5,20		
CHIPIRON LIMPIO RELLENO CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	3,10		
CIGALA ARROCERA CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	8,00		
COLA DE RAPE CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	8,00		
EMPERADOR EN FILETES CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	5,40		
GAMBA ARROCERA CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	4,00		
GAMBA TERCIA DA CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	7,10		
GAMBA PELADA TERCIA DA CONGELADA	EXTRA	KILO	3,00	4,50		
GAMBÓN CONGELADO	60/80	KILO	9,00	9,10		
LANGOSTINO COCIDO GORDO CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	7,50		
LENGUADO EN FILETES CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	5,20		
MEJILLON MEDIA CONCHA CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	4,60		
MEJILLÓN MEDIANO SIN CÁSCARA CONGELADO	EXTRA	KILO	1,55	5,70		
MERLUZA Nº 5 EN RODAJAS CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	6,30		
MERLUZA EN FILETES SIN PIEL CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	4,90		
MERO TROCEADO CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	5,10		
PLATIJA EN FILETES CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	5,10		
PLATIJA DE RACIÓN LIMPIA SIN PIEL CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	4,70		
PULPO (3,5 A 5 KG.) CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	13,00		
ROSADA Nº 5 EN FILETES CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	8,40		
SEPIA MEDIANA CONGELADA	EXTRA	KILO	0,50	5,80		
TINTA DE CALAMAR (SOBRE)	EXTRA	UNIDAD	0,50	0,20		
<b>VERDURA CONGELADA</b>						
ALCACHOFAS CONGELADAS (CORAZONES)	EXTRA	KILO	5,00	3,70		
CHAMPIÑON CONGELADO	EXTRA	KILO	9,00	3,50		
COLIFLOR CONGELADA	EXTRA	KILO	3,00	1,40		
ENSALADILLA RUSA CONGELADA	1ª	KILO	3,50	1,30		
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CONGELADOS	1ª	KILO	1,00	5,00		
ESPINACAS CONGELADAS	EXTRA	KILO	2,50	1,50		
GUISANTES CONGELADOS	EXTRA	KILO	1,20	1,50		
JUDIAS VERDES PLANAS CONGELADAS	EXTRA	KILO	0,50	1,70		
JUDIAS VERDES REDONDAS CONGELADAS	EXTRA	KILO	9,75	1,70		
MENESTRA DE VERDURA CONGELADA	EXTRA	KILO	1,20	1,40		
PATATAS CONGELADAS	1ª	KILO	0,50	1,40		
PUERRO TROCEADO CONGELADO	1ª	KILO	0,50	1,50		
SALPICÓN DE MARISCO CONGELADO	EXTRA	KILO	0,50	6,00		
ZANAHORIA BABY CONGELADA	EXTRA	KILO	6,00	1,40		

<b>CARNE CONGELADA</b>						
ALBÓNDIGAS DE POLLO		KILO	1,00	3,50		
HAMBURGUESA DE POLLO 120 GRS.		KILO	1,00	2,20		
<b>PRECOCINADOS</b>						
ARROZ TRES DELICIAS	EXTRA	KILO	0,50	2,20		
CANELONES VARIADOS	EXTRA	KILO	4,00	2,35		
CALAMARES A LA ROMANA	EXTRA	KILO	0,50	3,70		
CALLOS PRECOCINADOS	EXTRA	KILO	0,50	3,40		
CHURROS LAZO	EXTRA	KILO	2,50	1,90		
CROQUETAS CASERAS CON TROPEZON	EXTRA	KILO	1,50	2,00		
CROQUETAS VARIADAS (EXCEPTO POLLO)	EXTRA	KILO	0,50	2,00		
EMPANADA ATÚN (MASA HOJALDRE) 12 RACIONES	EXTRA	UNIDAD	1,20	11,00		
EMPANADA CARNE (MASA HOJALDRE) 12 RACIONES	EXTRA	UNIDAD	0,50	10,70		
EMPANADILLAS VARIADAS	EXTRA	KILO	1,50	2,75		
GAMBA GABARDINA	EXTRA	KILO	0,50	9,00		
GAMBA REBOZADA SIN COLA	EXTRA	KILO	0,50	8,25		
HOJALDRE		KILO	0,50	1,50		
LASAÑA DE TERNERA DE 300 GRS	EXTRA	UNIDAD	0,50	1,65		
LASAÑA DE ATÚN DE 300 GRS	EXTRA	UNIDAD	0,50	1,90		
PECHUGA DE POLLO VILLARROY		KILO	0,50	7,30		
PIZZAS VARIADAS DE 300 GRS	EXTRA	UNIDAD	0,50	2,30		
PREPARADO DE PAELLA	EXTRA	KILO	0,50	2,75		
ROLLO DE PRIMAVERA	EXTRA	KILO	0,50	3,60		
SALCHICHAS FRANKFURT	EXTRA	PAQ.50 UNIDADES	0,50	3,80		
SAN JACOBO	EXTRA	KILO	0,50	2,30		
TORTILLA DE PATATAS REFRIGERADA	EXTRA	UNIDAD: 750 Gr.	0,50	3,00		
TORTILLA DE PATATAS ULTRACONGELADA	EXTRA	UNIDAD: 750 Gr.	0,50	3,00		
			<b>100,00</b>			

**IMPORTE TOTAL DEL LOTE: 17.500,00**

\* En caso de tratarse de una Unión de Empresarios , se estará a lo que establece el art. 24 del TRLCAP.

\*\* Exprésese el Documento Nacional de Identidad, o el que , en su caso, le sustituya reglamentariamente.

\*\*\* En nombre propio o en representación o apoderamiento de.....(indicar nombre empresa)

\*\*\*\* Cítese el documento por el que se interesa la oferta.

Oferta: Se hará constar el precio del artículo, con el IVA incluido, referido a la unidad de suministro que se especifica.

Igualmente, se reflejará el importe total ofertado, que será la suma de los precios ofertados para cada uno de los artículos.

Las ofertas se realizarán con dos decimales. En caso de un mayor número de decimales, se redondeará al alza o a la baja.

La fecha límite de consumo preferente de los artículos congelados será, al menos, 6 meses posterior al suministro, siendo 3 la de precocinados

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS/Z.R. NAVACERRADA)****MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA  
EXPEDIENTE DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

D / D<sup>a</sup> (\*)  
 calle y nº  
 , actuando (\*\*\*)  
 se refiere (\*\*\*\*)

, domiciliado en  
 , con DNI nº (\*\*)  
 , se compromete a realizar el suministro al que  
 , con arreglo al siguiente detalle y de acuerdo

con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares, cuyo contenido declara conocer y aceptar plenamente:

En Madrid, a                      de                      2010

Fdo:

**PRESENTE SU OFERTA EN ESTA MISMA HOJA**

**EMPRESA:**  
**TELÉFONO:**

**SUMINISTRO DE FRUTAS, TUBÉRCULOS, VERDURAS Y HORTALIZAS**

Artículo	Categoría	Unidad	Coficiente	Precio Máximo	Oferta sin IVA	Oferta con IVA
<b>FRUTAS FRESCAS</b>						
CLEMENTINA	EXTRA	KILO	8,00	1,90		
CIRUELA BLANCA	EXTRA	KILO	3,00	1,70		
FRESÓN	EXTRA	KILO	1,00	0,95		
MANZANA GOLDEN	EXTRA	KILO	5,00	0,95		
MANZANA GRANY SMITH	EXTRA	KILO	5,00	0,95		
MANZANA REINETA	EXTRA	KILO	1,00	0,85		
MANZANA STARKIN	EXTRA	KILO	3,00	1,10		
MELÓN AMARILLO	EXTRA	KILO	0,25	0,50		
MELÓN PIEL DE SAPO	EXTRA	KILO	2,00	0,60		
MELOCOTÓN	EXTRA	KILO	3,00	2,50		
NARANJAS DE MESA	EXTRA	KILO	6,00	0,95		
NECTARINA	EXTRA	KILO	1,00	0,95		
PERA BLANQUILLA	EXTRA	KILO	2,00	1,40		
PERA CONFERENCIA	EXTRA	KILO	2,00	1,50		
PIÑA COSTA MARFIL	EXTRA	KILO	0,20	1,69		
PLATANO CANARIO	EXTRA	KILO	5,00	2,00		
SANDIA	EXTRA	KILO	5,00	1,00		
UVA NEGRA	EXTRA	KILO	0,01	0,63		
UVA BLANCA	EXTRA	KILO	2,00	0,85		
<b>TUBÉRCULOS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS</b>						
ACELGA	1ª	KILO	1,00	1,55		
AJOS SECOS	1ª	KILO	1,00	1,69		
ALCACHOFA	1ª	KILO	0,25	0,75		
APIO VERDE	1ª	KILO	0,01	0,70		
BERENJENAS	1ª	KILO	0,01	0,85		
CALABACÍN	1ª	KILO	1,00	0,75		
CEBOLLAS	1ª	KILO	2,00	0,50		
CHAMPIÑÓN	1ª	KILO	2,00	1,60		
COGOLLOS DE TUDELA	1ª	UNIDAD	0,01	0,90		
COLIFLOR	1ª	KILO	2,00	0,50		
ENDIBIA BLANCA (bandeja)	1ª	UNIDAD	0,01	0,76		

ESPÁRRAGOS VERDES (Manejo 1/2 kg aprox)	1ª	UNIDAD	0,01	1,50	
ESCAROLA	1ª	UNIDAD	0,01	0,30	
ESPINACA	1ª	KILO	0,01	0,55	
JUDÍAS VERDES PLANAS	1ª	KILO	0,50	1,50	
JUDÍAS VERDES REDONDAS	1ª	KILO	0,25	1,10	
LAUREL FRESCO (Manejo)	1ª	UNIDAD	0,01	0,50	
LECHUGA ROMANA	1ª	UNIDAD	2,25	0,13	
LECHUGA ICEBERG	1ª	UNIDAD	4,00	0,70	
LIMÓN	1ª	KILO	1,00	0,85	
LOMBARDA	1ª	KILO	0,01	0,55	
NABOS	1ª	KILO	0,01	2,10	
PATATAS ROJAS	1ª	KILO	5,00	0,85	
PATATAS LAVADAS	1ª	KILO	4,00	0,45	
PATATAS ESPUNTA	1ª	KILO	0,01	0,56	
PEPINO TERRENO	1ª	KILO	0,01	0,75	
PIMIENTO ROJO	1ª	KILO	2,00	1,50	
PIMIENTO VERDE	1ª	KILO	2,00	1,00	
PIMIENTO ITALIANO	1ª	KILO	0,01	1,50	
PUERROS	1ª	KILO	1,00	1,00	
REPOLLO	1ª	KILO	5,00	0,65	
SETA NISCALO	1ª	KILO	0,01	2,00	
SETA ALPACA	1ª	KILO	0,01	2,50	
TOMATE LISO	1ª	KILO	8,00	1,25	
TOMATE SHERRY (bandeja 1/4 Kg. aprox)	1ª	KILO	0,01	0,90	
ZANAHORIA	1ª	KILO	1,13	0,45	
<b>Totales:</b>			100,00		

**IMPORTE TOTAL DEL EXPEDIENTE:** 20.000,00 €

\* En caso de tratarse de una Unión de Empresarios , se estará a lo que establece el art. 24 del TRLCAP.

\*\* Exprésese el Documento Nacional de Identidad, o el que , en su caso, le sustituya reglamentariamente.

\*\*\* En nombre propio o en representación o apoderamiento de.....(indicar nombre empresa)

\*\*\*\* Cítese el documento por el que se interesa la oferta.

Oferta: Se hará constar el precio del artículo, con el IVA incluido, referido a la unidad de suministro que se especifica.

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS/Z.R. NAVACERRADA)****MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA  
EXPEDIENTE DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

D / D<sup>a</sup> (\*), domiciliado en  
 calle y n<sup>o</sup>, con DNI n<sup>o</sup> (\*\*)  
 , actuando (\*\*\*), se compromete a realizar el suministro  
 al que se refiere (\*\*\*\*), con arreglo al siguiente detalle y  
 de acuerdo con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares, cuyo contenido declara conocer y aceptar plenamente:

En Madrid, a de 2010

Fdo:

**PRESENTE SU OFERTA EN ESTA MISMA HOJA**

EMPRESA:  
 TELÉFONO:

**SUMINISTRO DE LECHE Y DERIVADOS LACTEOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y BEBIDAS ALCOHOLICA!**

Artículo	Categoría	Unidad	Coficiente	Precio Máximo	Oferta sin IVA	Oferta con IVA
<b>LECHE</b>						
LECHE ENTERA TETRA-BRIK XOIA O SIMILAR		LITRO	10,00	0,75		
<b>DERIVADOS LACTEOS</b>						
NATA LIQUIDA LAUKI O SIMILAR		LITRO	2,00	2,20		
MANTEQUILLA PORCIONES TIPO RENI PICOT O SIMILAR		15 gr	3,00	6,60		
QUESO MANCHEGO EL CARDENAL O SIMILAR		KILO	4,00	7,30		
QUESO RALLADO B/ 1 KG		KILO	4,00	5,00		
YOGUR NATURAL DANONE O SIMILAR		125 gr	3,00	0,19		
YOGUR VARIADO DANONE O SIMILAR		125 gr	3,00	0,19		
<b>BEBIDAS NO ALCOHOLICAS</b>						
MOSTO DE UVA		LITRO	2,00	0,90		
LICORES SIN ALCOHOL		75 cl	2,00	0,90		
<b>BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>						
VINO RIOJA RESERVA		75 cl	5,00	6,20		
VINO RIOJA CRIANZA TIPO CAMPO VIEJO O SIMILAR		75 cl	2,00	3,50		
VINO BLANCO RUEDA TIPO VEGA ASON O SIMILAR		75 cl	2,00	2,65		
CAVA DELAPIERRE ETIQ. NEGRA		75 cl	2,00	3,00		
CAVA LAR DE PLATA BRUT		75 cl	2,00	2,75		
SIDRA EL GAITERO O SIMILAR		75 cl	2,00	1,30		
AGUARDIENTE DE ORUJO RUAVIEJA O SIMILAR		0,70 cl	2,00	6,50		
AGUARDIENTE DE HIERBAS RUAVIEJA O SIMILAR		0,70 cl	3,00	6,50		
LICOR DE FRUTAS VARIOS, TIPO GRAN POMIER, PECHER O SIMILAR		75 cl	2,00	5,00		
PACHARAN ZOCO O SIMILAR		1 Lt	2,00	8,00		
GINEBRA TIPO LARIOS O SIMILAR		1 Lt	2,00	9,50		
GINEBRA TIPO BEEFEATER O SIMILAR		0,7	2,00	10,50		
VERMUT BLANCO Y ROJO TIPO MARTINI O SIMILAR		LITRO	2,00	6,00		
WHISKY ESCOCES TIPO BALLANTINES O SIMILAR		700 cl	5,00	9,90		
LICOR DE WHISKY		700 cl.	5,00	6,50		
BRANDY TIPO MAGNO O SIMILAR		0,75 cl	2,00	9,00		
BARNDI SELECTO TIPO CARLOS I O SIMILAR		700 cl.	2,00	15,50		
JEREZ FINO TIPO LA INA O SIMILAR		75 cl	2,00	5,00		
RON BLANCO TIPO BACARDI O SIMILAR		1 Lt	3,00	12,00		
RON AÑEJO TIPO CACIQUE O SIMILAR		700 cl.	3,00	12,00		
ANIS TIPO CASTELLANA O SIMILAR		1 Lt	3,00	7,00		
PONCHE TIPO SOTO O SIMILAR		LITRO	2,00	5,50		
WHISKY NACIONAL TIPO DYC O SIMILAR		700 cl.	5,00	7,00		
WHISKY DE MALTA CARDHU O SIMILAR		700 cl	5,00	22,00		
			100,00			

**IMPORTE TOTAL DEL EXPEDIENTE: 30.000,00 €**

\* En caso de tratarse de una Unión de Empresarios , se estará a lo que establece el art. 24 del TRLCAP.

\*\* Exprésese el Documento Nacional de Identidad, o el que , en su caso, le sustituya reglamentariamente.

\*\*\* En nombre propio o en representación o apoderamiento de.....(indicar nombre empresa)

\*\*\*\* Cítese el documento por el que se interesa la oferta.

Oferta: Se hará constar el precio del artículo, con el IVA incluido, referido a la unidad de suministro que se especifica.

La fecha límite de consumo preferente de los artículos será, al menos, 9 meses posterior al suministro.

**ACAR NAVACERRADA (Z.R. COGORROS/Z.R. NAVACERRADA)****MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA  
EXPEDIENTE DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**D / D<sup>a</sup> (\*)

calle y nº

, actuando (\*\*\*)

al que se refiere (\*\*\*\*)

de acuerdo con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares, cuyo contenido declara conocer y aceptar plenamente:

, domiciliado en

, con DNI nº (\*\*)

, se compromete a realizar el suministro

, con arreglo al siguiente detalle y

En Madrid, a de

2010

**PRESENTE SU OFERTA EN ESTA MISMA HOJA**

EMPRESA:

TELÉFONO:

**SUMINISTRO DE ARTÍCULOS NO PERECEDEROS**

Artículo	Unidad	Coficiente	Precio Máximo	Oferta sin IVA	Oferta con IVA
<b>CONSERVAS DE PESCADO</b>					
ATUN EN ACEITE	1 KG	0,80	4,00		
ATUN EN ESCABECHE TIPO PESCAMAR O SIMILAR	1,8 KG	2,00	9,00		
<b>CONSERVAS VEGETALES</b>					
ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	5 KG	0,10	11,00		
ACEITUNAS NEGRAS CON HUESO	5 KG	0,10	8,00		
AJETES	1 KG	0,10	0,90		
ALCACHOFAS TROCEADAS	3 KG	0,10	5,00		
ESPARRAGOS 17/24	1 KG	3,00	2,60		
GUISANTES NATURALES	3 KG	1,00	2,50		
JUDIAS VERDES	3 KG	3,00	1,80		
MELOCOTON EN ALMIBAR	3 KG	0,10	2,60		
MENESTRA DE VERDURAS	3 KG	3,00	4,00		
PERA EN ALMIBAR	3 KG	1,00	3,00		
PIMIENTO MORRON EN TIRAS	3 KG	0,20	3,00		
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	500 Gr.	0,10	2,00		
PIÑA EN ALMIBAR	3,3 KG	0,10	3,50		
TOMATE FRITO TIPO ORLANDO O SIMILAR	3 KG	5,00	2,50		
<b>ESTIMULANTES</b>					
CACAO SOLUBLE TIPO COLA CAO O SIMILAR	Est. 50 sob. 18 grs	0,10	0,25		
CAFE DESC. SOL. (Sobre 2 gr) NESCAFE O SIMILAR	EST. 100 unid.	0,10	8,00		
CAFE MEZCLA 65 x 35 TIPO BONKA O SIMILAR	KILO	5,00	8,50		
MANZANILLA (SOBRE) TIPO HORNIMANS O SIMILAR	Caja 100 sobres	1,00	2,90		
POLEO MENTA (SOBRE) TIPO HORNIMANS O SIMILAR	Caja 100 sobres	1,00	2,90		
TE HORNIMANS O SIMILAR	Caja 100 sobres	1,00	2,90		
<b>SALSAS</b>					
MAHONESA	Bote 3,600 Kg.	4,00	3,70		
SALSA KETCHUP HEINZ O SIMILAR	570 gr.	3,00	2,20		
<b>PREPARADOS DE SOPA</b>					
CALDO CONC. CARNE TIPO KNORR O SIMILAR (BOTE)	1 KILO	0,50	7,00		
CALDO CONC. POLLO TIPO KNORR O SIMILAR (BOTE)	KILO	0,50	5,50		
CALDO CONC. PESCADO TIPO KNORR O SIMILAR (BOTE)	KILO	0,50	7,00		

<b>ACEITES Y VINAGRES</b>					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 5 L	LITRO		12,00	3,00	
ACEITE DE GIRASOL 25 L.	LITRO		18,00	1,50	
VINAGRE DE VINO 5 L.	LITRO		0,10	1,80	
<b>CEREALES Y PASTAS</b>					
ARROZ TIPO SOS O SIMILAR	KILO		4,00	1,57	
ESPAGUETTIS TIPO ARDILLA O SIMILAR B/ 5 KG	KILO		4,00	1,25	
MACARRONES TIPO ARDILLA B/ 5 KG	KILO		4,00	1,20	
FIDEOS TIPO ARDILLA O SIMILAR B/ 5 KG	KILO		2,00	1,20	
GALLETAS MARIA TIPO FONTANEDA O SIMILAR	CAJA DE 1,800 KG		1,00	3,60	
HARINA TRIGO PAK. 1 KG.	KILO		0,50	0,60	
<b>ESPECIAS</b>					
CANELA MOLIDA BOT. 900 GR.	BOTE		0,10	3,60	
CANELA EN RAMA B/ 900 GR	BOTE		0,10	12,10	
COLORANTE BOT. 900 GR	BOTE		0,10	2,10	
OREGANO BOT. 900 GR.	BOTE		0,10	6,20	
PIMENTON DULCE TIPO MARI PAZ O SIMILAR B/ 750 GR	BOTE		0,10	3,50	
PIMENTON PIC. TIPO MARI PAZ O SIMILAR B/ 750 GR	BOTE		0,10	4,10	
PIMIENTE NEGRA EN GRANO B/ 900 GR	BOTE		0,10	4,70	
<b>LEGUMBRES</b>					
GARBANZOS TIPO MARAGATO O SIMILAR 1 KG	KILO		2,00	1,35	
JUDION FABADA TIPO MARAGATO O SIMILAR 1 KG	KILO		6,00	3,30	
LENTEJAS CASTELLANAS 1 KG	KILO		1,40	0,90	
LENTEJAS PARDIÑAS	KILO		2,00	0,90	
<b>VARIOS</b>					
AZUCAR B/ 1KG	KILO		1,50	1,05	
AZUCAR (Sobre de 10 gr) CAJ/ 1800 SOB.	CAJA		1,00	22,00	
MERMELADA (Por. 25 gr) HELIOS O SIMILAR C/ 256 Uni.	caja		1,00	18,00	
BIZCOCHOS TIPO SANCHO C/ 1,700 KG	CAJA		0,10	4,25	
PAN RALLADO B/ 5 KG	KILO		0,10	0,95	
SAL FINA "ENVASE DE 1 KG."	KILO		0,10	0,25	
SAL GRANO ENVASE 1 KG	KILO		0,10	0,25	
MAGDALENA SUPREMAS CODAN O SIMILAR C/1,400 KG	CAJA		1,00	4,55	
MAGDALENA VALENCIANAS CODAN O SIMILAR C/ 1,700 KG	CAJA		1,00	5,80	
			100,00		

**IMPORTE TOTAL DEL EXPEDIENTE:**

\* En caso de tratarse de una Unión de Empresarios , se estará a lo que establece el art. 24 del TRLCAP.

\*\* Exprésese el Documento Nacional de Identidad, o el que , en su caso, le sustituya reglamentariamente.

\*\*\* En nombre propio o en representación o apoderamiento de.....(indicar nombre empresa)

\*\*\*\* Cítese el documento por el que se interesa la oferta.

Oferta: Se hará constar el precio del artículo, con el IVA incluido, referido a la unidad de suministro que se especifica.

La fecha límite de consumo preferente de los artículos será, al menos, 9 meses posterior al suministro.

**MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA**  
**EXPEDIENTE DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

D / D<sup>a</sup> (\*) , domiciliado en  
 calle y nº , con DNI nº (\*\*)  
 , actuando (\*\*\*) , se compromete a realizar el suministro al que  
 se refiere (\*\*\*\*) , con arreglo al siguiente detalle y de acuerdo  
 con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares, cuyo contenido declara conocer y aceptar plenamente:

En Madrid, a de 2010

Fdo:

**PRESENTE SU OFERTA EN ESTA MISMA HOJA**

EMPRESA:  
 TELÉFONO:

**SUMINISTRO DE PESCADOS, MARISCOS REFRIGERADOS**

Artículo	Categoría	Unidad	Coefficiente	Precio Máximo	Oferta sin IVA	Oferta con IVA
ALMEJAS FRESCAS	A	KILO	2,00	12		
BACALAO GORDO EN FILETES FRESCO	A	KILO	1,00	8,50		
BESUGO DE RACION FRESCO	A	KILO	1,00	10,50		
BOQUERONES GORDOS FRESCOS	A	KILO	2,00	6,00		
CALAMAR LIMPIO FRESCO	A	KILO	1,00	7,20		
CANGREJOS DE MAR FRESCOS	A	KILO	1,00	2,10		
CHIPIRONES LIMPIOS FRESCOS	A	KILO	1,00	5,50		
CHIRLAS GORDAS FRESCAS	A	KILO	5,00	7,50		
DORADA DE RACION FRESCA	A	KILO	6,50	7,50		
EMPERADOR EN FILETES FRESCO	A	KILO	7,50	10,50		
GALLO EN FILETES FRESCO	A	KILO	4,00	9,80		
GALLO DE RACION FRESCO	A	KILO	5,00	8,00		
GAMBAS ARROCCERAS FRESCAS	A	KILO	2,00	7,00		
GAMBAS TERCIAJAS FRESCAS	A	KILO	4,00	9,00		
LANGOSTINO (30/40) EN KILO	A	KILO	6,00	17,00		
LENGUADO EN FILETES FRESCO	A	KILO	2,00	11,00		
LENGUADO DE RACION FRESCO	A	KILO	2,00	10,00		
LUBINA DE RACION FRESCA	A	KILO	6,50	9,00		
MEJILLONES GORDOS FRESCOS	A	KILO	4,00	2,90		
MERLUZA GORDA FRESCA	A	KILO	1,00	12,00		
MERLUZA GORDA EN RODAJAS FRESCA	A	KILO	1,00	18,00		
MERO FRESCO	A	KILO	0,50	10,00		
MERO EN FILETES FRESCO	A	KILO	1,00	13,00		
PESCADILLA BLANCA DE RACION FRESCA	A	KILO	2,00	6,00		
PULPO TERCIAJO FRESCO	A	KILO	4,00	10,00		
RAPE GORDO FRESCO	A	KILO	3,00	13,50		
RÓBALO EN FILETES FRESCO	A	KILO	1,00	10,50		
RODABALLO FRESCO	A	KILO	0,50	9,40		
ROSADA EN FILETES FRESCA	A	KILO	0,50	9,00		
SALMON NORUEGO GORDO FRESCO	A	KILO	4,00	9,00		
SALMON NORUEGO GORDO EN RODAJAS FRESCC	A	KILO	4,00	12,00		
SALMONETES FRESCOS	A	KILO	3,00	6,00		
SEPIA GORDA FRESCA	A	KILO	3,00	7,00		
TRUCHA ASALMONADA DE RACION FRESCA	A	KILO	4,00	4,00		
TRUCHA ASALMONADA ABIERTA FRESCA	A	KILO	4,00	7,50		
<b>Totales:</b>			100,00			

**IMPORTE TOTAL DEL EXPEDIENTE: 17.500,00 €**

\* En caso de tratarse de una Unión de Empresarios , se estará a lo que establece el art. 24 del TRLCAP.

\*\* Exprésese el Documento Nacional de Identidad, o el que , en su caso, le sustituya reglamentariamente.

\*\*\* En nombre propio o en representación o apoderamiento de.....(indicar nombre empresa)

\*\*\*\* Cítese el documento por el que se interesa la oferta.

Oferta: Se hará constar el precio del artículo, con el IVA incluido, referido a la unidad de suministro que se especifica.

La fecha límite de consumo preferente de los artículos será, al menos, 6 meses posterior al suministro.