

## LOTE Nº 3.- CARNE DE AVE

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN

#### SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DEL COLEGIO PÚBLICO ALLENDE SALAZAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

#### 1.- OBJETO Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO PILOTO COMEDOR ESCOLAR

El proyecto piloto de comedor escolar tiene como objetivo gestionar el servicio de comedor de la escuela pública de Allende Salazar en instalaciones localizadas en la propia escuela y con materias primas procedentes de la producción local y adquiridas directamente de los productores y productoras y del pequeño comercio, primando los producidos según el modelo de producción agraria ecológica.

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

El procedimiento de compra de los productos alimenticios seguirá el proceso establecido mediante procedimiento abierto, oferta económicamente más ventajosa, y varios criterios de adjudicación que se detallan para cada uno de los lotes que componen la convocatoria.

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

Este proyecto además de mejorar el servicio de comedor que se ofrece en la escuela pública de Allende Salazar, quiere contribuir a la dinamización económica de la comarca de Busturialdea, y quiere servir de ejemplo para otros proyectos similares que puedan surgir tanto a nivel comarcal como en otras zonas.

#### 2.- CONDICIONES GENERALES, DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

|   |   |
|---|---|
| <b>Condiciones generales acceso al lote</b> | <p>La adjudicación de los lotes tendrá una validez igual a la duración del proyecto piloto, es decir, 2 cursos escolares (2016-2017 y 2017-2018).</p> <p>Plazo de solicitud <b>10 días naturales</b> contados a partir del día siguiente al de la publicación del anuncio en la página web del Centro escolar de Allende Salazar. Las solicitudes se entregarán en <i>en la dirección del centro o en el e-mail <a href="mailto:info@gurasoakallende.net">info@gurasoakallende.net</a></i></p> <p>El lote se debe coger completo, no se puede coger un lote parcialmente.</p> <p><b>Se admiten propuestas alternativas y mejoras del lote, como pueden ser un aumento de la diversidad de producto ofrecido, teniendo en cuenta que lo que se valorará serán los productos producidos bajo modelos de producción agroecológicos, el respeto de la temporalidad, y todos aquellos aspectos que vayan encaminados a respetar el medio ambiente: reducción al mínimo de los residuos no reciclables, reducción al mínimo del transporte de productos.</b></p> <p><b>Personas productoras:</b> Cuando .en el caso de no poder abastecer con producción propia la totalidad del lote, se pedirá informe detallado de todas las productoras que van a intervenir en la provisión del lote, teniendo que identificar en el momento de su entrega claramente el producto con los datos de la productora de que se trate en cada caso. Además para el proceso de adjudicación será necesario aportar de cada una de las personas que participen en el lote como grupo de proveedoras-productoras: Datos de la productora (nombre, apellidos, domicilio, teléfono</p> |
|---|---|

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | <p>de contacto), datos de la explotación (nº de explotación, ubicación de la explotación, certificación en su caso)</p> <p><b>Personas o empresas elaboradoras:</b> se pedirá informe detallado del origen de la materia prima que se utiliza (Nombre de la productora, nº de explotación, ubicación de la explotación, contacto, certificación si lo tiene), modo de producción etc..se valorará el trabajar con materias primas ecológicas que contribuyan a la disminución de emisiones de gases efecto invernadero en su transporte.En caso de que existiese algún tipo de transformación o almacenamiento intermedio, será necesario aportar la información (domicilio fiscal, ubicación, contacto, certificación en su caso) del agente que realice esta labor</p> <p><b>Comercio:</b> al igual que las personas o empresas elaboradoras, deberá informar sobre todos los agentes que participan en el la cadena desde la materia prima hasta el comercio aportando de cada uno de ellos (domicilio fiscal, ubicación, contacto, certificación en su caso)</p> <p>En el caso de colaboración entre productores y comercio local deberá realizarse un convenio ó acuerdo de colaboración firmado por ambas partes como mínimo para el periodo de concesión del lote. Se adjunta un modelo de convenio a los presentes pliegos.</p> |
| <b>Requisitos y Documentación</b> | <p>α. DNI ó NIF</p> <p>β. Copia del resguardo último pago régimen correspondiente de la seguridad social.</p> <p>χ. Impuesto Actividades Económicas</p> <p>δ. Certificado que acredite en su caso el modo de producción y/o transformación utilizado</p> <p>ε. En caso de colaboración productor y comercio local acuerdo de colaboración</p> <p>φ. Compromiso firmado cumplimiento de las condiciones del lote.</p> <p>γ. Memoria que recoja información acerca del tipo de producto, datos productor, agente intermedio, comercio, entregas, etc. (se puede realizar siguiendo el guion anexo XIII.)</p> <p>η. Documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios (autorización, registro, tarjeta verde de explotación, libro de explotación).</p>  |

### 3.- CRITERIOS DE VALORACIÓN

| Criterios valoración | CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
|----------------------|--|------|-----------|---|---------------------------------|-----|--|------|-----------|-----|---|------|-----------|----|---------------|----|--------------------|----|--|---|---------------------|------|-----------|
|                      | <p><b>1.- En el envasado: Se valorará el uso de envases reutilizables , estos deberán ser de uso exclusivo para el tipo de productos que se entreguen en la cocina de Allende Salazar. Se valorará también el poder ofrecer formatos propios de una cocina colectiva. El valor obtenido en este apartado se detallará para cada uno de los productos del lote y será identificado como P1</b></p> <p><b>A1.- Reutilización de envase y disminución de residuos</b></p> <table border="1"> <tr> <th>Ptos</th><th>Criterios</th></tr> <tr> <td>5</td><td>Envase exclusivo y reutilizable</td></tr> <tr> <td>2,5</td><td>Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico</td></tr> </table> <p><b>B1.- Formato del envase</b></p> <table border="1"> <tr> <th>Ptos</th><th>Criterios</th></tr> <tr> <td>2,5</td><td>Envases superiores a los de uso domestico</td></tr> </table> <p>El valor P<sub>1</sub> se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:</p> $P_1 = (A_1 + B_1) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$ <p>Siendo P<sub>1</sub> el sumatorio de cada uno de los valores P<sub>1</sub> de los productos que forman parte del lote</p> <p><b>2.- En el Producto. Distancia entre el punto de producción y/o transformación y el punto de consumo. (P2)</b></p> <p>Objetivo: reducir la distancia transportada de los productos por lo que implica en la calidad del producto y en la emisión de GEI. Productos km0.</p> <p><b>A2- Zona de produccion</b></p> <table border="1"> <tr> <th>Ptos</th><th>Criterios</th></tr> <tr> <td>30</td><td>En la comarca</td></tr> <tr> <td>15</td><td>Comarcas limítrofe</td></tr> <tr> <td>10</td><td>En la Comunidad Autonoma o limítrofes (incluido Iparralde)</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Otras zonas &lt;1000Km</td></tr> </table> <p><b>B2- Zona de transformación</b></p> <table border="1"> <tr> <th>Ptos</th><th>Criterios</th></tr> </table> | Ptos | Criterios | 5 | Envase exclusivo y reutilizable | 2,5 | Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico | Ptos | Criterios | 2,5 | Envases superiores a los de uso domestico | Ptos | Criterios | 30 | En la comarca | 15 | Comarcas limítrofe | 10 | En la Comunidad Autonoma o limítrofes (incluido Iparralde) | 5 | Otras zonas <1000Km | Ptos | Criterios |
| Ptos                 | Criterios  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 5                    | Envase exclusivo y reutilizable  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 2,5                  | Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico   |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| Ptos                 | Criterios  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 2,5                  | Envases superiores a los de uso domestico  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| Ptos                 | Criterios  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 30                   | En la comarca  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 15                   | Comarcas limítrofe   |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 10                   | En la Comunidad Autonoma o limítrofes (incluido Iparralde)   |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| 5                    | Otras zonas <1000Km  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |
| Ptos                 | Criterios  |      |           |   |                                 |     |  |      |           |     |   |      |           |    |               |    |                    |    |  |   |                     |      |           |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 30 | En la comarca  |  |
| 15 | Comarcas limítrofe   |  |
| 10 | En la Comunidad Autónoma o limítrofes (incluido Iparralde) |  |
| 5  | Otras zonas <1000Km  |  |

El valor  $P_2$  se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:

Productos sin transformar  
 $P_2 = A_2 * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$

Productos transformados  
 En el caso de productos transformados, se utilizará su ingrediente principal para realizar la valoración mediante la siguiente fórmula  
 $P_2 = ((A_2 + B_2) / 2) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$

Siendo  $P_2$  el sumatorio de cada uno de los valores  $P_2$  de los productos que forman parte del lote

**3.- Modelo de producción (P3)**  
 Se calculará este valor para cada uno de los productos que forman parte del lote. En el caso de productos transformados el valor se calculará con la siguiente fórmula  $(A+B)/2=P_3$

**A3.- Producción**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Ptos | Criterios  |  |
| 30   | Ecológicos |  |
| 5    | Integrada  |  |

**B3.- Transformación**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Ptos | Criterios  |  |
| 30   | Ecológicos |  |
| 5    | Integrada  |  |

El valor  $P_3$  se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:

Productos sin transformar  
 $P_3 = A_3 * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$

Productos transformados  
 En el caso de productos transformados, se utilizará su ingrediente principal para realizar la valoración mediante la siguiente fórmula  
 $P_3 = ((A_3 + B_3) / 2) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$

Siendo  $P_3$  el sumatorio de cada uno de los valores  $P_3$  de los productos que forman parte del lote

**CRITERIOS SOCIOECONÓMICOS**

**4.- Forma comercial y ubicación del proveedor ( $P_4 = A_4 * B_4$ )**  
**Se entiende como proveedor la persona o entidad que realiza la factura por el servicio.**

**A4.- Forma jurídica**

|      |   |  |
|------|---|--|
| Ptos | Criterios   |  |
| 30   | Asociación de personas productoras                                    |  |
| 15   | Persona productora  |  |
| 10   | Productora local (0-50Km) a través de comercio minorista              |  |
| 5    | Productora local (0-50Km) a través de comercio mayorista-distribuidor |  |
| 5    | Comercio minorista  |  |
| 1    | Comercio mayorista-distribuidor                                       |  |

**B4.- Ubicación del proveedor**

|      |  |  |
|------|--|--|
| Ptos | Criterios  |  |
| 2    | En la comarca  |  |
| 1,5  | Comarcas limítrofe   |  |
| 1    | En la Comunidad Autónoma o limítrofes (incluido Iparralde) |  |
| 0,5  | Otras zonas <1000Km  |  |

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

**5.- Perspectiva de género. (P5)**

**A.- Producción**

|      |  |  |
|------|--|--|
| Ptos | Criterio   |  |
| 5    | Titular u órgano de decisión compuesto en el 50% o más por mujeres |  |
| 5    | Empleadas mujeres en el 50% o más de la plantilla                  |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <b>B.- Transformación</b>  |  |  |
|  | Ptos   | Criterio   |  |
|  | 5  | Titular u órgano de decisión compuesto en el 50% o más por mujeres                   |  |
|  | 5  | Empleadas mujeres en el 50% o más de la plantilla                                    |  |
|  | <b>C.- Comercialización</b>  |  |  |
|  | Ptos   | Criterio   |  |
|  | 5  | Titular u órgano de decisión compuesto en el 50% o más por mujeres                   |  |
|  | 5  | Empleadas mujeres en el 50% o más de la plantilla                                    |  |
|  | El valor $P_5$ se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:  |  |  |
|  | Productos sin transformar, sin comercializadora  |  |  |
|  | $P_5 = A_5 * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$   |  |  |
|  | Productos sin transformar con comercializadora   |  |  |
|  | $P_5 = ((A_5 + C_5) / 2) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$                                       |  |  |
|  | Productos transformados sin comercializadora   |  |  |
|  | En el caso de productos transformados, se utilizará su ingrediente principal para realizar la valoración mediante la siguiente fórmula |  |  |
|  | $P_5 = ((A_5 + B_5) / 2) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$                                       |  |  |
|  | Productos transformados sin comercializadora   |  |  |
|  | En el caso de productos transformados, se utilizará su ingrediente principal para realizar la valoración mediante la siguiente fórmula |  |  |
|  | $P_5 = ((A_5 + B_5 + C_5) / 3) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$                                 |  |  |
|  | Siendo $P_5$ el sumatorio de cada uno de los valores $P_5$ de los productos que forman parte del lote                                  |  |  |
|  | <b>6.- Apoyo al empleo en personas jóvenes. (P6)</b>   |  |  |
|  | <b>A6.- Producción</b>   |  |  |
|  | Ptos   | Criterio   |  |
|  | 5  | Titular u órgano de decisión compuesto en el 50% o más por menores de 41 años        |  |
|  | 5  | Empleadas (cuenta propia o ajena) menores de 41 años en el 50% o más de la plantilla |  |
|  | <b>B6.- Transformación</b>   |  |  |
|  | Ptos   | Criterio   |  |
|  | 5  | Titular u órgano de decisión compuesto en el 50% o más por menores de 41 años        |  |
|  | 5  | Empleadas (cuenta propia o ajena) menores de 41 años en el 50% o más de la plantilla |  |
|  | <b>C6.- Comercialización</b>   |  |  |
|  | Ptos   | Criterio   |  |
|  | 5  | Titular u órgano de decisión compuesto en el 50% o más por menores de 41 años        |  |
|  | 5  | Empleadas (cuenta propia o ajena) menores de 41 años en el 50% o más de la plantilla |  |
|  | El valor $P_6$ se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:  |  |  |
|  | Productos sin transformar, sin comercializadora  |  |  |
|  | $P_6 = A_6 * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$   |  |  |
|  | Productos sin transformar con comercializadora   |  |  |
|  | $P_6 = ((A_6 + C_6) / 2) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$                                       |  |  |
|  | Productos transformados sin comercializadora   |  |  |
|  | En el caso de productos transformados, se utilizará su ingrediente principal para realizar la valoración mediante la siguiente fórmula |  |  |
|  | $P_6 = ((A_6 + B_6) / 2) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$                                       |  |  |
|  | Productos transformados sin comercializadora   |  |  |
|  | En el caso de productos transformados, se utilizará su ingrediente principal para realizar la valoración mediante la siguiente fórmula |  |  |
|  | $P_6 = ((A_6 + B_6 + C_6) / 3) * (\text{Cantidad de producto Kg} * 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$                                 |  |  |
|  | Siendo $P_6$ el sumatorio de cada uno de los valores $P_6$ de los productos que forman parte del lote                                  |  |  |
|  | Con este criterio se quiere apoyar a los nuevos proyectos de emprendizaje y nuevas instalaciones.                                      |  |  |
|  | <b>7.- Frecuencia de reparto (capacidad de almacenaje) y capacidad de respuesta (P7)</b>   |  |  |

|   |   |
|---|---|
| <b>A7.- Frecuencia de Reparto</b>   |   |
| Ptos  | Criterios   |
| 15  | 2 veces por semana o más                                    |
| 10  | Semanal   |
| 5   | Quincenal   |
| 2,5   | Mensual   |
| <b>B7.- Capacidad de respuesta en caso de urgencia</b>  |   |
| Ptos  | Criterios   |
| 15  | Entrega en menos de 1h                                      |
| 10  | En menos de 24h   |
| 5   | En menos de 48h   |
| El valor P <sub>7</sub> se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:  |   |
| $P_7 = (A_7 + B_7) \cdot (\text{Cantidad de producto Kg} \cdot 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$  |   |
| Siendo P <sub>7</sub> el sumatorio de cada uno de los valores P <sub>7</sub> de los productos que forman parte del lote   |   |
| La cocina tiene una capacidad de almacenaje limitado, con este criterio se quiere valorar la capacidad de servicio de los proveedores.  |   |
| <b>8.- Mejoras al lote propuesto (P8)</b>   |   |
| <b>A8.- Mejora de la diversidad</b>   |   |
| Ptos  | Criterios   |
| 5   | Introducción >20% de variedad                               |
| 2   | Introducción < 20% de variedad                              |
| <b>B8.- Mejora de equipamiento</b>  |   |
| Ptos  | Criterios   |
| 10  | Otras mejoras en equipamientos                              |
| <b>C8.- Mejora de la biodiversidad y la cultura agroalimentaria</b>   |   |
| Ptos  | Criterios   |
| 10  | Uso de variedades-razas locales o rústicas                  |
| El valor P <sub>8</sub> se calculará para cada producto del lote de la siguiente manera:  |   |
| $P_8 = C_8 \cdot (\text{Cantidad de producto Kg} \cdot 100 / \text{Cantidad del lote Kg})$  |   |
| Siendo P <sub>8</sub> = A <sub>8</sub> + B <sub>8</sub> + ΣP <sub>8</sub> , es decir, P <sub>8</sub> será igual a la suma del valor C <sub>8</sub> de cada uno de los productos del lote, más los valores A <sub>8</sub> y B <sub>8</sub> |   |
| Los lotes no son totalmente cerrados, se aceptan propuesta de mejoras.  |   |
| <b>9.- Oferta económica (P9)</b>  |   |
| <b>El precio no será el criterio de adjudicación con más peso pero a igualdad de condiciones servirá para mejorar la puntuación.</b>  |   |
| Se podrá obtener un total de 10 puntos . La valoración d ella oferta económica se realizará con base a la siguiente fórmula.  |   |
| $10 \times Ob$  |   |
| P= -----  |   |
| OI  |   |
| ob. oferta más económica  |   |
| lo: oferta que se está valorando  |   |
| P: puntuación obtenida  |   |
| <b>10.- Ecología lingüística (P10)</b>  |   |
| Ptos  | Criterios   |
| 10  | Documentación escrita y atención oral en euskera o bilingüe |
| 5   | Atención oral en euskera o bilingüe                         |
| 5   | Documentación escrita en euskera o bilingüe                 |
| La puntuación final (P <sub>Total</sub> ) se calculará sumando los valores P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9, P10.   |   |

#### **5.- HOMOLOGACIÓN DE LA PERSONA PROVEEDORA**

Las proveedoras no adjudicatarias entrarán en un proceso de homologación en la que se tendrá en cuenta la puntuación obtenida en el proceso de valoración.

#### **6.- LOTES**

El suministro queda distribuido en 12 lotes. El contenido de los lotes responde al menú diseñado para el curso escolar por la escuela. Las cantidades de cada producto y los productos son orientativos. El precio fijado a cada producto por la empresa o persona que resulte adjudicataria, se mantendrá fijo durante todo el periodo para el que ha sido adjudicado el lote.

**“LOTE Nº 3.- CARNE DE AVE”**

**1.- CONDICIONES DE ENTREGA**

| <b>CARNES FRESCAS</b>  |   |
|--|---|
| <b>Presentación</b>  | <b>Control</b>  |
| <p>Olor a carne, ausencia de olores fuertes</p> <p>Aspecto fresco</p> <p>Color de carnes fresca</p> <p>Sin babilla</p> <p>Sin piezas dañadas</p> <p>Debidamente identificada con la siguiente información: nombre del productor, lugar de producción, tipo de alimentación, lugar de sacrificio, sala de despiece, registro sanitario, etiqueta de ecológico o label si le corresponde, pieza de carne, condiciones de conservación, fecha de caducidad ó de consumo preferente.</p> <p>En paquetes al vacío. Fileteado y de peso establecido en el pedido</p> <p>Se deberán presentar en cajas de lavables, de materiales adecuados para el uso alimentario, limpias, de uso exclusivo</p> <p>Adjuntar albarán de entrega donde se detallen datos de la entidad que factura, datos del producto entregado (tipo, cantidad), datos de la persona productora (nº explotación, nombre), fecha de entrega</p> | <p>Inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto.</p> <p>Si el producto no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas se puede rechazar.</p> <p>Solicitar albarán de entrega donde se detallen datos de la entidad que factura, datos del producto entregado (tipo, cantidad), datos de la persona productora (nº explotación, nombre), fecha de entrega.</p> |
| <b>Transporte</b>  | <b>Control</b>  |
| <p>Condiciones higiénicas.</p> <p>Vehículo frigorífico adecuado y autorizado</p> <p>Condiciones de temperatura adecuadas.</p>  | <p>Inspección visual de la limpieza del vehículo.</p> <p>Inspección periódica y sin previo aviso.</p> <p>Control de temperatura de la carne al llegar.</p>  |

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

|                            | <b>Kg/curso</b> | <b>€/ Kg</b> | <b>€</b> |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Pechuga de pollo fileteada | 960             | 6            | 5760     |
| Muslode pollo              | 720             | 6            | 4320     |
| Pechuga de pavo fileteado  | 180             | 8            | 1440     |

**3.- PRECIO TOTAL DEL LOTE**

El precio corresponde al lote completo .

|                          |               |               |
|--------------------------|---------------|---------------|
| <b>Precio total lote</b> | <b>1860Kg</b> | <b>11520€</b> |
|--------------------------|---------------|---------------|

### SOLICITUD Y GUIÓN PARA LA MEMORIA

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

Indicar con X la documentación aportada

|  |  |
|--|--|
|  | t. DNI ó NIF   |
|  | φ. Memoria que recoja información acerca del tipo de producto, datos productor, comercio, entregas, etc. (se puede realizar siguiendo el guión del punto 5.) |

#### Guion para la elaboración memoria

#### A.PRODUCTORES

##### **Apartado reservado a productores y productoras**

- Donde está localizada la producción. Indica km al punto de consumo.
- Indica el nº de personas trabajadoras activas en la explotación, edad, y género.
- ¿Se trata de una única explotación o de una asociación? Indica información acerca de los socios y socias. Cuántas mujeres, cuantos hombres y edades
- Modo de producción. Ecológica/ integrada/ convencional
  - En caso de estar en algún registro de operadores, nº de identificación.
  - En caso de no tener ningún distintivo de calidad cuenta con todo el detalle que puedas el modo de producción. En el caso de la ganadería el sistema de alimentación del ganado y el manejo del



mismo.

- ¿La totalidad del producto ofrecido es de producción propia? , ó ¿se cuenta con la producción de otra explotación?. ¿qué productos son los que no son de producción propia?. Explica la procedencia de esos productos, datos acerca del modelo de producción, distancia entre el punto de producción y el punto de consumo.

## **B.ELABORADORES**

### **Apartado reservado a elaboradores, productores elaboradores y comercio elaborador**

- Dónde está localizado el local donde se realiza la transformación o conservación. Indica km al punto de consumo, localidad, comarca,...
- Indica el nº de personas trabajadoras activas, edad, y género.
- Indica el nº de personas que forman parte de los órganos de decisión, edad, y género.
- ¿De dónde provienen las materias primas con las que trabajas?  
Rellenar el apartado anterior con los datos de los suministradores de materia prima que vas a utilizar para abastecer al comedor de Allende Salazar.
- Modo de transformación. Ecológica/ integrada/ convencional
  - En caso de estar en algún registro de operadores, nº de identificación.
  - En caso de no tener ningún distintivo de calidad cuenta con todo el detalle que puedas el modo de producción. En el caso de la ganadería el sistema de alimentación del ganado y el manejo del mismo.
- ¿La totalidad del producto ofrecido es de producción propia? , ó ¿cuentas con la producción de otro establecimiento elaborador?. ¿qué productos son los que no son de producción propia?. Explica la procedencia de esos productos, datos acerca de las materias primas, distancia entre el punto de elaboración y el punto de consumo, distintivos de calidad etc.

## **C.COMERCIO**

- Localización del comercio. Dónde está localizado. Indica km al punto de consumo, localidad, comarca,...
- Indica el nº de personas trabajadoras activas en el comercio, edad, y género.  
Indica el nº de personas que forman parte del órgano de decisión, edad, y género.
- ¿De dónde provienen las materias primas (productos no transformados) con las que trabajas?  
Rellenar el apartado de productores con los datos de los suministradores de materia prima que vas a utilizar para abastecer al comedor de Allende Salazar.
- ¿De dónde provienen las materias transformadas o conservas con las que trabajas?  
Rellenar el apartado de transformación con los datos de los suministradores de materia prima que vas a utilizar para abastecer al comedor de Allende Salazar.
- ¿Se trata de un pequeño comercio local?, ó ¿un comercio mayorista con un establecimiento en la localidad?,...
- ¿Trabajas con producto local?  
Si la respuesta es afirmativa, ¿Presentas acuerdo de colaboración con proveedores firmado para el periodo de concesión del lote?
- Características del producto que se presenta en el lote, distintivos de calidad, en caso de colaboración con un productor local información acerca de la producción (localización, modelo de producción )
- Mercado mayorista al que acudes para proveer el comercio.

## **D.GENERAL**

**Apartado general**

Detalla por producto si es necesario la siguiente información:

- Envases. Explica el tipo de envases en el que se suministrará el producto.
  - Volumen de los envases ( entre 1-2kg, 2-5kg ó mayores)
  - Reutilizable y de uso exclusivo para la cocina
  - Reutilizable
  - Reciclable
  - Cajas de uso exclusivo lavables
  - Ninguno de los anteriores
  
- Capacidad de almacenaje
- Ante una emergencia cual sería el tiempo de respuesta?, ¿en cuanto tiempo se podría suministrar el pedido?
- ¿Cada cuánto podrías proveer a la cocina?
  - A diario
  - 2 veces por semana
  - Semanal
  - Quincenal
  
- Justifica la respuesta.
- Vehículos autorizados transporte
  - ¿Tienes vehículo autorizado para transportar alimentos en las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la ficha técnica de cada uno de los lotes?
  
- Experiencia previa en el suministro a colectividades. Autorización

**E. Añadir cualquier información útil para la correcta valoración**

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