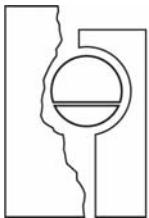


SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:
CARNES Y EMBUTIDOS PARA
LA ACADEMIA DE POLICÍA DEL PAÍS VASCO

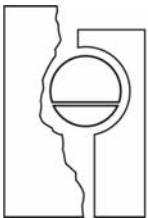
PLIEGO DE BASES TECNICAS



SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: CARNES Y EMBUTIDOS PARA LA ACADEMIA DE POLICÍA DEL PAÍS VASCO

PLIEGO DE BASES TECNICAS

1	NORMATIVA GENERAL APLICABLE	3
2	ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ...	3
2.1.	INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO	4
2.2.	DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO	4
2.3.	LISTA DE INGREDIENTES Y CANTIDADES DE CIERTOS INGREDIENTES .	5
2.4.	CANTIDAD NETA	6
2.5.	MARCADO DE FECHAS	6
2.6.	IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	6
2.7.	INDICACIÓN DEL LOTE	7
2.8.	LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA	7
2.9.	OTRAS INFORMACIONES	7
3	RECIPIENTES Y ENVASES	8
4	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	9
5	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	10
6	CONTROLES A ESTABLECER POR LA ACADEMIA DE POLICÍA DEL PAÍS VASCO	10
7	NORMATIVA COMPLEMENTARIA	11
8	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS ...	12
8.1.	PRODUCTOS DEL LOTE 1: CARNES	13
8.2.	PRODUCTOS DEL LOTE 2: EMBUTIDOS	13
8.3.	OTRAS ARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS	14



SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: CARNES Y EMBUTIDOS PARA LA ACADEMIA DE POLICÍA DEL PAÍS VASCO

PLIEGO DE BASES TECNICAS

La Academia de Policía del País Vasco presta un servicio de hostelería tanto al alumnado que acude a los diversos cursos que se imparten en la misma, como a su propio personal, y para atender al mismo se hace precisa la contratación de diversos tipos de productos alimenticios.

En la adquisición de productos alimenticios para la Academia de Policía del País Vasco, con carácter general, y sin perjuicio de las especificaciones técnicas según el grupo de víveres, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

1.- NORMATIVA GENERAL APPLICABLE.

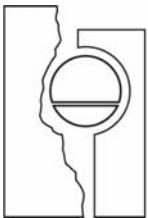
Todos los productos objeto de licitación se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del **Código Alimentario Español**, y por lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias, así como por las Normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones del mismo.

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

2.- ETIQUETADO Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

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



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

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

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

2.1.- INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.

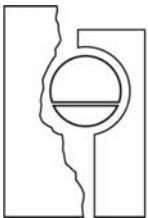
Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

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

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

2.2.- DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO.

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



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

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

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

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

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

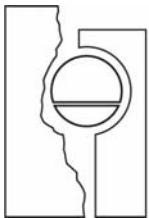
La lista de ingredientes de los productos objetos del presente suministro irá precedida del título “*ingredientes*” o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No se consideran ingredientes:

- a) Los componentes de un ingrediente que en el curso de la fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después, en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.
- b) Los aditivos cuya presencia se deba al hecho que estaban contenidos entre los ingredientes, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.
- c) Los coadyuvantes tecnológicos.
- d) Las sustancias usadas estrictamente como disolventes para aditivos y aromas.
- e) Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen para los mismos fines y que aún estén presentes en el producto acabado aunque sea en forma modificada.

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



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

2.4.- CANTIDAD NETA.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

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

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

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

Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio.

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

- a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.
- b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros, salvo en el caso de especias y plantas aromáticas.

2.5.- MARCADO DE FECHAS.

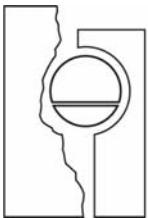
En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima, o en su caso, la fecha de caducidad.

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

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

2.6.- IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

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



2.7.- INDICACION DEL LOTE.

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

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

- a) Se trate de productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación, sean: vendidos o entregados a centros de almacenamiento, de envasado o de embalaje, enviados a organizaciones de productores, o recogidos para su integración inmediata en un sistema operativo de preparación o de transformación.
- b) Los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.
- c) Se trate de envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados.

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

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

2.8.- LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA.

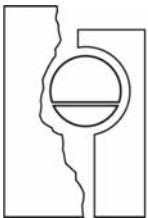
En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error sobre el origen o procedencia real del producto.

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

2.9.- OTRAS INFORMACIONES.

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

Productos sin envasar. Los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, deberán indicar la denominación de venta, así como la categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.



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

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

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

3.- RECIPIENTES Y ENVASES.

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

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

Las condiciones que deben cumplir los recipientes son las siguientes:

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

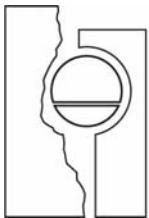
b) No ceder al alimento productos provenientes de los recipientes, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.

c) Deberán estar fabricados de tal manera que impidan el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque mediante lengüetas u otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.

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

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

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



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

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.

Los productos empleados para estos procesos deberán ser autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes, ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños a su contenido.

4.- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

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

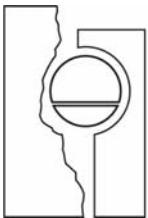
A tales efectos, en el complejo de almacenamiento deberán estar totalmente separados los siguientes almacenes:

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

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

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

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



5.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

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

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

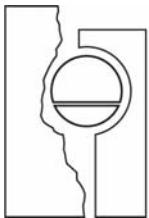
Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en las **especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada** y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo).

6.- CONTROLES A ESTABLECER POR LA ACADEMIA DE POLICÍA DEL PAÍS VASCO.

En materia de **manipulación de alimentos** por parte del personal de la empresa adjudicataria del suministro de productos alimenticios: carne y embutidos, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero (B.O.E. número 44, de 19 de febrero), por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre (B.O.E. número 283, de 24 de noviembre), sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre (B.O.E. número 308, de 23 de diciembre), de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

La Academia de Policía del País Vasco podrá efectuar la inspección de los locales que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español y demás normativa aplicable.

La Academia de Policía del País Vasco podrá inspeccionar las condiciones de transporte de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se procede al transporte de los mismos.



La Academia de Policía del País Vasco podrá establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, recabará por parte de la persona responsable el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos que se suministran se corresponden con los adjudicados y cumplen todo tipo de normas alimentarias.

La Academia de Policía del País Vasco comprobará al recibir el suministro:

- a) La cantidad.
- b) La calidad.
- c) La presentación.
- d) Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
- e) La caducidad y el etiquetado.

Una vez practicadas las comprobaciones anteriores, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

La empresa adjudicataria facilitará a la Academia de Policía del País Vasco la identidad de las personas que designe para la realización de los trabajos, y la relación de vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a simple petición de la Academia de Policía del País Vasco, en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

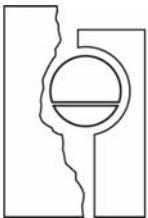
7.- NORMATIVA COMPLEMENTARIA.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

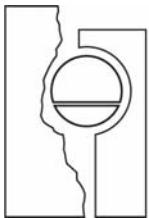
- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre (B.O.E. número 273, de 14 de noviembre), por el que se establecen las **condiciones sanitarias** de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

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

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

8.- CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS.

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



8.1.- PRODUCTOS DEL LOTE 1: CARNE.

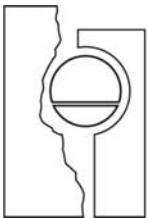
Los productos incluidos dentro del Lote 1: Carnes, deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Carne de aguja de ternera: limpia de cartílago y sangradera pulido de grasa y nervio.
- Carne magra de cerdo: la relación de magro y grasa no será superior al 20% de grasa.
- Chuleta de cerdo: cinta completa, incluida la parte superior, sin nuca y con solomillo.
- Cordero lechal: cordero lechal sin cabeza y sin asadura, partido a la mitad, y no siendo su peso superior a 8 kilos.
- Entrecot de buey: cinta de chuleta sin hueso, de vacuno mayor, desmontado de grasa y falda.
- Guiarra de cerdo: maza de jamón fresco, sin hueso y sin piel.
- Jamoncito de cerdo: osobuco o nerviosa de cerdo, trasero con hueso y serrado sin los extremos.
- Lengua de ternera: cocida y pelada. Envasada al vacío.
- Lomo adobado natural: lomo fresco natural, adobo tradicional.
- Lomo fresco: lomo fresco natural, sin cartílagos.
- Pistola de ternera: procedente de animales no mayores de 15 meses, bien conformada, deshuesadas todas sus piezas, envasadas al vacío, y debidamente etiquetada, con su número de identificación, el nombre de cada pieza y su caducidad.
- Rabo de buey: limpio y troceado. Envasado al vacío.

8.2.- PRODUCTOS DEL LOTE 2: EMBUTIDOS.

Los productos incluidos dentro del Lote 2: Embutidos, deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Chistorra: formato en rastra calibre 22/24, aproximadamente, en bolsa al vacío en atmósfera controlada, de 3-4 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Choricillo fresco: formato en atado de 8 a 10 centímetros, calibre 34-36, aproximadamente, en atmósfera controlada, en bolsa de 3-4 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Chorizo Pamplona: formato al vacío de 1 ó 2 piezas. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Chorizo para cocer: formato en rastra o sarta al vacío, calibre 34-36 en atmósfera controlada, en bolsa de 3-4 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.



- Jamón cocido extra: formato guitarra o mandolina, caja de una pieza. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Jamón serrano: jamón de cerdo de capa blanca, con una curación mínima de 12 meses, limpio, deshuesado y envasado al vacío.
- Morcilla de arroz: formato en unidad de 15 centímetros aproximadamente, calibre 40/45, en bolsas de 3-4 kilos al vacío en atmósfera controlada. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Panceta adobada: formato de envasada al vacío. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Paté finas hierbas: formato tarrina entre 1,5 y 3 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Paté pimienta negra: formato tarrina entre 1,5 y 3 kilos. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Salchicha fresca: su composición será de 70 % de carne de ternera y de 30 % de carne de cero. Sabor tradicional, calibre 22/24 aproximadamente. Se adjuntará ficha técnica y analítica.
- Salchichón extra: formato al vacío de 1 ó 2 piezas. Se adjuntará ficha técnica y analítica.

8.3.- OTRAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.

La Academia de Policía del País Vasco podrá solicitar, según sus necesidades, la entrega de las piezas cortadas y preparadas para cocinar.

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

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

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