

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNE FRESCA DE TERNERA “RAZA ALISTANA-SANABRESA 100% RAZA AUTÓCTONA”, CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA S.M.E., S.A.

1.- OBJETO. El objeto del presente pliego es establecer las cláusulas que sirvan de base a la licitación abierta electrónica para la contratación del suministro de carne de procedencia bovina de la raza Alistana-Sanabresa 100% raza autóctona, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España S.M.E., S.A. (en lo sucesivo Paradores).

La previsión de suministro es para los Paradores de Turismo de Benavente (Zamora), Puebla de Sanabria (Zamora), León, Cangas de Onís (Asturias), Gijón y Alcalá de Henares (Madrid), sin perjuicio que se puedan incorporar otros establecimientos de la Red de Paradores.

2.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO. El adjudicatario deberá cumplir la legislación vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral, en especial la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo, la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y el Reglamento que la desarrolla, Real Decreto 39/97.

Cumplimiento del Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se regula el uso del logotipo "raza autóctona" en los productos de origen animal.

Se deberá cumplir, además, con la normativa especificada en la cláusula **nº 4.- NORMATIVA**, del presente pliego, así como con cualquier otra normativa de aplicación que no figure en dicha cláusula y cualquiera otra que entre en vigor con posterioridad a la publicación de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. Los licitadores deberán concurrir a la licitación por los distintos tipos de artículos (en los formatos especificados o similares) que se especifican a continuación, ajustándose a las características técnicas que asimismo se indican:

| ARTICULOS. |
|---|
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA AGUJA |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA BRISTEK |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA CARNE PICADA |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA FILETE |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA FILETE CACHOPO |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA HAMBURGUESA (180 gr. Aprox.) |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA MORCILLO |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA JARRETE |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA OSSOBUCO TROCEADO |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA PICAÑA MADURADA |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA RABILLO |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA RABO ENTERO |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA SOLOMILLO DE VACA |
| BUEY JOVEN ALISTANO-SANABRÉS SOLOMILLO |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA CARRILLERA |
| TERNERA ALISTANA-SANABRESA CHULETA |
| BUEY JOVEN ALISTANO-SANABRÉS CHULETA |

| DESCRIPCIÓN PRODUCTO | GRAMAJE EN KG/FORMATO | ENVASADO Y EMBALAJE | CARACTERÍSTICAS |
|---|-----------------------|--|---|
| AGUJA Ubicada en las cinco primeras vértebras dorsales conectando el pescuezo con el lomo alto. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| BRISTEK Producto cárnico ubicado en el pecho. Zona del esternón del cuarto delantero del animal. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| CARNE PICADA De diferentes partes del animal como la aguja, la espaldilla, contra, etc. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| FILETE Babilla, zona cercana a la cadera que se extiende hacia la rodilla. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| FILETE CACHOPO Zona de la tapa, ubicada en el tercio posterior. Pieza que comprende toda la zona de músculos situados en la cara interna del muslo. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| HAMBURGUESA De diferentes partes magras. | 180 GR Aprox. | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne bovina 100 %raza alistana-sanabresa la cual debe de llevar una composición superior al 97% de carne magra, ajo, almidón de maíz, fibras vegetales, agua y sal. Sin alérgenos. Consumo preferente: según etiquetado. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| MORCILLO Desde la pantorrilla hasta la corva de la pata del animal sin hueso. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

| | | | |
|---|----|--|--|
| JARRETE Desde la pantorrilla hasta la corva de la pata del animal con hueso. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| OSSOBUCO TROCEADO Corte de carne transversal en el corvejón, desde la pantorrilla hasta la corva del animal. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| PICAÑA MADURADA Parte trasera del animal y se encuentra cerca del rabo. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| RABILLO Carne que procede de la cadera del animal. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Consumo preferente: según etiquetado. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| RABO ENTERO Últimas vértebras de la columna del animal, incluyendo las exteriores que conforman su cola. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Consumo preferente: según etiquetado. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| SOLOMILLO DE VACA Parte lumbar, entre las costillas inferiores y la columna vertebral. Encima de los riñones y por debajo del lomo bajo. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos, Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| BUEY JOVEN SOLOMILLO Parte lumbar, entre las costillas inferiores y la columna vertebral. Encima de los riñones y por debajo del lomo bajo. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos, Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |

| | | | |
|---|----|--|--|
| CARRILLERA Músculos masticadores del animal "mofletes". | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos, Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| CHULETA Tanto del lomo alto como del lomo bajo, zona lumbar. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos, Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |
| BUEY JOVEN CHULETA Tanto del lomo alto como del lomo bajo, zona lumbar. | KG | Producto envasado individualmente al vacío, depositado en cajas de cartón, temperatura controlada en el medio de transporte. | Origen carne: bovina 100% raza alistana-sanabresa, sin alérgenos. Conservación: refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4 grados. Consumo preferente: según etiquetado. Transporte: por agencia de transporte en frío. |

Presentación e información del etiquetado del envase y del embalaje exterior:

- Denominación del producto.
- Razón social y domicilio del centro de embalaje.
- Código del centro de embalaje.
- Categoría de calidad y categoría en razón del peso.
- Fecha de duración mínima.
- N.º de Lote.
- Logotipo 100% raza autóctona.
- Alérgenos.

Etiquetado: LOGOTIPO "RAZA AUTÓCTONA". Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se regula el uso del logotipo «raza autóctona» en los productos de origen animal. Características del logotipo «raza autóctona».

- Modelo:

Existen una representación general de todas las razas autóctonas (a.1) para utilizar en campañas y promoción y otra para cada especie de raza autóctona que está reconocida en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado en España (a.2) que se utilizará en los productos e irá acompañada del nombre de la raza autóctona.

a.1) Marca genérica: El modelo utilizado será el siguiente y no se utilizará en el etiquetado de los productos de origen animal:



a.2) Marca por especies. Esta marca irá acompañada siempre del nombre de la raza tal como se denomina en el Catálogo oficial de razas de ganado de España.



Todos los operadores que realicen etiquetado o re-etiquetado de productos bajo el alcance Alistana-Sanabresa 100% raza autóctona, deberán disponer del registro de inscripción en el Registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo “Alistana-Sanabresa 100% Raza Autóctona”, en el que se hará constar esta condición.

El transporte será a través de vehículos isoterms, frigoríficos o contenedores cerrados y debidamente aislados de la temperatura ambiente, manteniéndose en todo momento constante la temperatura del interior entre 0°C y 4°C o por agencia de transporte en frío.

4.- NORMATIVA. Se deberá cumplir con toda la normativa, reglamentación o legislación vigentes o que se dicten durante la duración del contrato, relativas a la producción, transporte, almacenamiento, manipulación, seguridad e higiene y política medioambiental, etc., relativas al suministro de los productos objeto de la presente contratación. Se regirán por la normativa especificada europea actual.

Madrid, noviembre de 2024.