PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES DE LA CAROLINA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD, EN JAÉN.

CLAUSULAS

PRIMERA.- El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el Suministro de productos alimenticios para el Centro Residencial de Personas Mayores de La Carolina, (Jaén), con un plazo de ejecución de once meses, con fecha probable de inicio 01/12/2023, y una posible prórroga de otros once meses.

SEGUNDA.- Todos los productos objeto del suministro mencionado en el apartado anterior, se ajustaran a lo prescrito en la legislación alimentaria vigente de aplicación, tanto en lo referido a la seguridad alimentaria, como a la información obligatoria en el etiquetado o documentación de acompañamiento.

Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria vigente, sino también de conformidad a las instrucciones concretas de quién ostente la Dirección de la Residencia para Personas Mayores de La Carolina (Jaén) o personal en quienes delegue, que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo**, rechazarlos.**

TERCERA.- Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios máximos son los relacionados en las hojas de oferta económica de los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, PCAP), debiendo los licitadores ofertar para todos los productos que figuran en la misma (por precio unitario con dos decimales, IVA excluido).

Cuando en las especificaciones técnicas se menciona la expresión “primera/as marca/as” se refiere a aquellos productos que a lo largo del tiempo se han situado como entre los mejor valorados por los consumidores por aportar un valor añadido respecto al resto de productos comercializados en el mercado, marcando la diferencia por sus cualidades sensoriales (sabor, aroma, textura, etc.). En ningún caso se quiere inducir a una marca concreta, mas bien se trata de dejar clara la voluntad del órgano de contratación de que no se suministre un producto de baja calidad.

CUARTA.- El contrato no se adjudicará por un precio global, sino por los precios unitarios de los bienes y productos objeto del mismo, precios que se mantendrán hasta la finalización del contrato, constituyendo el presupuesto base de licitación el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración. Este presupuesto se ha establecido teniendo en cuenta los importes unitarios fijados en el PCAP, para los bienes objeto del contrato y el número estimado de unidades a suministrar, sin que éste quede definido con exactitud por estar su

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		25/09/2023 09:30:36	PÁGINA: 1 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwIi1Og7MhT2603lG6MpH3O66el	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

bordinado a las necesidades reales de los residentes existentes en el periodo de duración del contrato. Los formatos de los productos son orientativos, y se convertirán a la unidad de medida real del suministro.

QUINTA.- Por tratarse de un contrato con entregas parciales, dichas recepciones no darán derecho al contratista a solicitar la cancelación de la parte proporcional de la garantía definitiva.

SEXTA.- En caso de que la calidad de los productos ofertados, no quede suficientemente acreditada en la oferta, se podrán solicitar muestras a presentar en el Centro o bien se podrán inspeccionar en los locales de almacenamiento de los solicitantes, los citados productos. La calidad de los productos ofertados deberán mantenerse en iguales o superiores condiciones en el plazo de vigencia del contrato.

SÉPTIMA.- **CONTROL SUMINISTRO**

El centro fijara un sistema de control de calidad que considere oportuno para garantizar la correcta prestación del suministro.

1.-CONTROL RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

- Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.
- Se entregara Albarán en cada entrega correctamente cumplimentado y que recoja el numero de lote de cada materia y que este a su vez se corresponda con el que se especifica en el producto en cuestión Deberá de existir concordancia entre el numero de lote del albarán y el numero de lote recogido en el producto.
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc, En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlo en el registro de comprobación de materias primas.
- Para los **productos alimenticios envasados y etiquetados** se comprueba: Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o de consumo preferente (debe tener suficiente duración para poderlo consumir dentro de los plazos previstos) y la temperatura a la que debe ser conservado. La mercancía va identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable. La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano.
- Para **productos alimenticios no envasados**, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, que se realiza según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, es decir, que no haya grandes diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.
- Para los productos refrigerados o congelados se controla la temperatura de las materias primas el ingredientes en el momento de la recepción del producto.

2.- CONTROL DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se hará el control mediante inspección visual comprobando.
- El grado de limpieza del vehículo.
- Grado de higiene del transportista
- Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc.

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		25/09/2023 09:30:36	PÁGINA: 2 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwIi1Og7MhT2603lG6MpH3O66el	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Comprobación de ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- La temperatura adecuada a la conservación de los productos

OCTAVA.- El adjudicatario deberá cumplir todo lo establecido en la legislación vigente, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a instalaciones, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución, manipulaciones y personal. El adjudicatario deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con las actividades que le permitan ejercer lo ofertado, lo cual podrá ser verificado por la Administración correspondiente.

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista..

De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA. Núm. 251, de 31-12), las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

NOVENA.- El horario y periodicidad del suministro. **Los pedidos se servirán al menos tres veces por semana, siendo uno de ellos obligatorio el viernes para dar cobertura al fin de semana. En cualquier caso, y considerando el número de residentes del Centro, las entregas se realizarán siempre antes de las 11 de la mañana.** El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado, en el plazo máximo incluido en su oferta, no superior nunca a 72 horas, desde la recepción del pedido.

Las empresas licitadoras deberán contar con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, en la forma que determina el PCAP. Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría/calidad ofertada o superior, en ningún caso, inferior. En caso de sustitución de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta y aceptada por la Dirección del Centro o persona en quien delegue, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

En cualquier caso la empresa adjudicataria deberá disponer de un servicio de entrega urgente. Para estos pedidos extraordinarios, motivados por necesidades urgentes surgidas al margen de los pedidos ordinarios (incorporación de usuarios al centro, diagnóstico de alergias o intolerancias u otras condiciones imprevistas y declaradas expresamente por el responsable del contrato), el plazo máximo de entrega no superará las 12 horas desde la fecha de solicitud. El número máximo de pedidos urgentes en un mes natural no excederá en ningún caso de 2.

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		25/09/2023 09:30:36	PÁGINA: 3 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwIi1Og7MhT2603lG6MpH3O66el	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

La Administración se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en los pliegos.

No se admitirán productos cuya fecha de caducidad esté próxima al día de ser recibida, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, …).

DÉCIMA.- De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA. Núm. 251, de 31-12), las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

DÉCIMO PRIMERA.- En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o éstos no se encuentren en estado de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al Centro, como máximo, el precio ofertado.

DÉCIMO SEGUNDA.- El adjudicatario sé vera obligado a aplicar sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), de acuerdo al articulo 5 del reglamento CE/852/2004 de 29 de Abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

DÉCIMO TERCERA.- Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el Centro fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

DÉCIMO CUARTA.- Cuando el personal designado al efecto por el Centro, detecte anomalía en el suministro, ésta será subsanada inmediatamente por el adjudicatario, con el fin de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

DÉCIMO QUINTA.- El adjudicatario no podrá en ningún momento ni bajo pretexto alguno ceder, traspasar, subcontratar o subarrendar la cadena del suministro del que es objeto este contrato, ni parcial ni totalmente. De modo que el centro solo tendrá un interlocutor en la cadena de suministro, esto es el adjudicatario del contrato.

DÉCIMO SEXTA.- Cualquier infracción o incumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del presente contrato dará lugar a que se levante la correspondiente acta de infracción.

DÉCIMO SÉPTIMA.- El adjudicatario deberá cumplir con los extremos legales dispuestos en la normativa vigente en materia de seguridad e higiene en el trabajo así en materia de prevención de riesgos laborales, antes de la adjudicación del contrato.

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		25/09/2023 09:30:36	PÁGINA: 4 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwIi1Og7MhT2603lG6MpH3O66el	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

DÉCIMO OCTAVA.- Los periodos de facturación serán mensuales, salvo que se establezcan otros de común acuerdo con el órgano contratante, y comprenderán las unidades de producto efectivamente suministrados en el periodo objeto de la factura. Para la factura correspondiente al mes Diciembre se regirá por lo que se disponga en la Orden de cierre del ejercicio presupuestario que le sea de aplicación.

DÉCIMO NOVENA.- El plazo de garantía que se establece para este suministro está determinado por el tiempo que transcurra entre la recepción por parte del Centro y su consumo, teniendo como límite la fecha de caducidad de cada artículo y, en todo caso, la de un mes desde la conformidad.

VIGÉSIMA.- Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección del centro, por escrito, por vía telefónica, fax u otros medios informáticos. Las entregas del suministro se efectuarán parcialmente, previa petición del responsable del Centro, cuando las necesidades de suministro de los bienes objeto del contrato así lo requieran. Las entregas parciales se deberán efectuar en los plazos máximos establecidos en este Pliego, y a contar desde el momento en que el contratista tenga conocimiento de la solicitud.

VIGÉSIMA PRIMERA - La empresa adjudicataria dispondrá de vehículos para la correcta prestación del suministro, equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad y en número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previstos. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

VIGÉSIMO SEGUNDA – En la tabla de productos y precios contenida en el Anexo I del PCAP, la columna **PRECIO MÁXIMO** indica el precio máximo (excluido el IVA) que el órgano contratante podrá abonar por la unidad de suministro.
En el Anexo XVII en la columna **PRECIO OFERTADO** se consignará el precio ofertado (excluido el IVA) por la empresa. La omisión o el error al alza de los precios unitarios ofertados por encima de los precios unitarios máximos indicados, se valorarán como iguales al de dichos precios unitarios máximos, siempre que, en tal caso, ello no suponga que el precio total ofertado supere el presupuesto máximo de licitación fijado para el correspondiente lote. De lo contrario, dicha oferta quedará excluída.
En la columna de **TOTAL IVA EXCLUIDO** se indicará el resultado de multiplicar las cantidades de producto por el precio ofertado, sin IVA. En el supuesto de que por error dicho importe no coincida con el resultado de la multiplicación de las cantidades y precio ofertado, se tomará este último, siempre que en tal caso, ello no suponga que el precio total ofertado supere el presupuesto máximo de licitación fijado para el correspondiente lote. De lo contrario, dicha oferta quedará excluída.

LA DIRECTORA DEL CENTRO

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		25/09/2023 09:30:36	PÁGINA: 5 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwIi1Og7MhT2603lG6MpH3O66el	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	