PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA EL CENTRO RESIDENCIAL PARA 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 especificas para el Suministro de productos alimenticios para el Centro Residencial para Personas Mayores de La Carolina dependiente de la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Jaén, con un plazo de ejecución de 18 meses, con opción a dos prórrogas de 12 meses cada una, hasta el máximo de 42 meses (duración inicial + prórrogas), con comienzo aproximado previsto para el 1 de abril de 2024.

SEGUNDA.- 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 solo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también de conformidad con las instrucciones concretas de quien ostente la Dirección del Centro Residencial para Personas Mayores de La Carolina o el personal en quienes delegue, los cuales podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas y alimentos son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

TERCERA.- Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios son los relacionados en los Pliegos de Clausulas Administrativas Particulares (en adelante, PCAP), debiendo los licitadores ofertar para todos los productos que figuran en cada lote para el que se licita (por precio unitario con dos decimales, IVA excluido).

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 limite 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 este quede definido con exactitud por estar subordinado a los residentes reales 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.

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		16/01/2024 13:13:07	PÁGINA: 1 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGww476tI1SB3vW5cq83hxUS11lx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

SÉPTIMA.- 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, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normal generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria etc.).
El adjudicatario deberá estar inscrito en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía. Se requerirá certificado que acredite la inscripción, en el que conste fecha de inscripción, numero de registro y actividad para la que está autorizada.

OCTAVA.- El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 8 a 14 horas, de lunes a sábado. El adjudicatario se compromete a situar, libres 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 a 48 horas, desde la recepción del pedido. Utilizará los medios de transporte adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los artículos se adapten a lo establecido en el PCAP y en el presente pliego. Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso, inferior.
En caso de sustitución de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser comunicada dicha circunstancia a esta Delegación Territorial razonando las causas que hayan originado dicha sustitución. La Administración se reserva el derecho a 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 este próxima al día de ser recibida, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados…).

NOVENA.- De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA. Num. 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.

DÉCIMA.- En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o estos no se encuentren en estado de ser recibidos (por motivos de 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 el Centro, como máximo, el precio ofertado.

DECIMOPRIMERA.- El adjudicatario se verá 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

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		16/01/2024 13:13:07	PÁGINA: 2 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGww476tI1SB3vW5cq83hxUS11lx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

DECIMOSEGUNDA.- 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.

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

DECIMOCUARTA.- 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.

DECIMOQUINTA.- Cualquier infracción o incumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del presente contrato dará lugar a que se le imponga la correspondiente sanción.

DECIMOSEXTA.- El adjudicatario deberá formular declaración responsable que acredite el cumplimiento de las normas vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo así como las normas en materia de prevención de riesgos laborales antes de la adjudicación del contrato .

DECIMOSÉPTIMA.- Los periodos de facturación serán mensuales, mediante factura electrónica.

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

DECIMONOVENA.- 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 efectuaran 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 .- 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 previsto para cumplir con lo establecido en el PCAP.
Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

VIGÉSIMA PRIMERA - En el Anexo **VIII** del PCAP, la columna **Precio máximo unidad** indica el precio máximo (excluido el IVA) que el órgano contratante podrá abonar por la unidad de suministro.
En el Anexo **VIII**, en la columna **PRECIO OFERTADO sin IVA** se consignará el precio ofertado (excluido el IVA) por la empresa. En caso de que este precio sea superior al **Precio máximo unidad** se excluirá al licitador.
En la columna de **Precio total con IVA** se indicará el resultado de multiplicar las cantidades de producto por el precio ofertado, aplicando el IVA que corresponda. La falta de este dato podrá dar lugar a la exclusión del ofertante del proceso de adjudicación.

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		16/01/2024 13:13:07	PÁGINA: 3 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGww476tI1SB3vW5cq83hxUS11lx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

VIGÉSIMO SEGUNDA.- Los proveedores que terminen suministrando productos de alimentación si son mayoristas de alimentación o por su actividad están obligados a tener Registro Sanitario, se les pedirá que adjunten copia del mismo. Deberán comunicar a su vez si tienen implantado el Sistema de Autocontrol en sus empresas. Si son minoristas deben aportar las autorizaciones de que dispongan y deben notificar si tienen implantado el sistema de Autocontrol.
Los vehículos de transporte que empleen deben ser conformes a los modelos homologados para el transporte de mercancías, y deben mantenerse en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección. Los transportes de alimentos refrigerados deben cumplir con su normativa de aplicación, teniendo que adaptarse al tipo de alimentos que trasporten. Los alimentos deben llegar a las instalaciones con la temperatura correcta. No se mezclarán nunca alimentos con cualquier otro tipo de productos durante su transporte.
En cada entrega se pedirá al proveedor de la materia prima albarán correctamente cumplimentado que recoja el numero de lote de cada materia y que este a su vez corresponda con el que se especifica en el producto en cuestión.
Se les demandará que sus productos y servicios cumplan con las especificaciones que se detallan a continuación:

- Se presentarán perfectamente envasados sin golpes ni fisuras que puedan ser puerta de entrada de microorganismos.
- Aquellos que necesiten ser conservados bajo temperatura controlada deben llegar a las instalaciones a temperaturas inferiores a 8 ºC o lo que indique el fabricante en la etiqueta.
- La fecha de caducidad o consumo preferente no debe haberse superado bajo ningún concepto y debe ser la suficiente para garantizar que el producto será utilizado antes de su límite. Se suministrarán alimentos en el primer tramo de su vida útil siendo el límite crítico de ⅔ de la fecha de caducidad.
- Si la materia viene diferenciada por lotes se le pedirá que se sirva todo el pedido del mismo lote, deberá especificarlo en el albarán.
- Todos ellos vendrán perfectamente loteados para poder garantizar su trazabilidad.

En Jaén, a la fecha de la firma electrónica

La Directora del CRPM de La Carolina

Fdo.: Manuela Zúñiga Martínez

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		16/01/2024 13:13:07	PÁGINA: 4 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGww476tI1SB3vW5cq83hxUS11lx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	