



Fundación Pública Andaluza
San Juan de Dios de Lucena y
Fundaciones Fusionadas de Córdoba
Consejería de Inclusión Social,
Juventud, Familias e Igualdad

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**LICITACION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE
PANADERÍA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO**

(Expte. PA. 01/2025)



1. OBJETO
2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
3. LISTADOS DE PRODUCTOS PARA COTIZACIÓN



1.- OBJETO

Constituye el objeto del presente contrato el suministro de productos de panadería al siguiente centro gestionado por la FSJD :

Residencia de personas mayores San Juan de Dios
C/ Calzada, 1. 14900. Lucena (Córdoba)
79 plazas de atención residencial y 20 plazas de unidad de estancia diurna

Para la delimitación del objeto del contrato dentro del Vocabulario Común de Contratos (CPV), aprobado por el Reglamento (CE) nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de noviembre de 2002, modificado por el Reglamento 213/2008, las referencias asignadas es la siguiente: 15612500-6 Productos de panadería.

El adjudicatario será la única empresa suministradora de productos de panadería durante el período de vigencia del contrato, reconociendo la entidad contratante un derecho de exclusiva de la persona adjudicataria que ésta respete los términos establecidos en el contrato que se formalice.

Tendrán la consideración de contrato basado en el presente contrato cada uno de los pedidos que realicen en el centro.

2.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Se entiende por pan común el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre, de consumo habitual en las veinticuatro horas siguientes a su cocción, elaborado con harina o harina integral de cereales. Podrá incorporar en su composición salvado de cereales.

Deberá cumplir con el Real Decreto 308/2019 de 26 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Para su elaboración habrá de tener en cuenta que todas las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en la elaboración del pan, deberán cumplirlas disposiciones que les sea de aplicación.



El pan común solo podrá venderse en las 24 horas siguientes a su cocción. Información alimentaria obligatoria: La prevista en el artículo 4.1. del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero y se completará con la indicación del peso de la pieza.

Todos los productos se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y a la normativa que lo desarrolla, y a la normativa autonómica, estatal y europea que le sea aplicable.

El adjudicatario deberá cumplir lo dispuesto en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución, así como los etiquetados, envasados y rotulación de los productos a suministrar. Así mismo deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español y en el Reglamento nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, así como al estricto cumplimiento de la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución y cualificación y formación del personal, así como lo referente a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales.

Todos los productos serán preferentemente de proximidad. En el caso del pan tanto la viena mini 60 gramos como la viena integral mini 60 gramos deben venir envueltos individualmente.

La empresa adjudicataria designará a una persona que será el responsable máximo de todos los pedidos que se realicen, el cual se relacionará con los interlocutores designados por FSJD y resolverán las incidencias que puedan surgir del funcionamiento puntual e inmediato del contrato. El cambio de persona interlocutora del contratista debe ser fehacientemente comunicada a FSJD con carácter previo a que éste sea efectivo.

En caso de existir disconformidades de FSJD respecto a la forma y modo de resolución de los problemas e incidencias que surjan en la entrega de los productos por cualquiera de los empleados por la adjudicataria lo pondrá de manifiesto a ésta, que procederá de inmediato a su corrección.

Los pedidos se podrán realizar in situ en las instalaciones del adjudicatario, por teléfono o por correo electrónico. Los pedidos deberán ser realizados por la persona o personas expresamente autorizadas por la entidad contratante de este centro.



Los adjudicatarios vendrán obligados a informar diariamente a petición del responsable del centro de los productos disponibles, realizar recomendaciones sobre determinados productos, ofertas, etc.

El centro realizará un pedido semanal que se realizará el viernes de la semana anterior o si este es festivo, el último día hábil. La entrega de dichos pedidos se realizará en la residencia de lunes a sábados entre las 7:00 y 7:30 horas, teniendo en cuenta que el pedido del sábado será doble al igual que los previos a días festivos.

Cada entrega se realizará con su correspondiente albarán indicando el número de lote de cada producto.

El transporte se realizará en vehículos cerrados protegidos convenientemente de la temperatura ambiente, debiendo estar recubiertos en su interior de material de fácil desinfección.

En el caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto, plazo y horario establecidos, el centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos.

Además de la comprobación de que los productos cumplan las condiciones óptimas de calidad y conservación, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el centro fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la óptima calidad de los productos. La persona que reciba el pedido, después de realizar una primera inspección ocular, podrá rechazar los productos que no se correspondan con los pedidos, o bien, a su juicio presenten algún tipo de deterioro en el embalaje o aparenten una deficiente conservación.

Cuando el personal designado detecte anomalía en el suministro y rechace un determinado producto, este deberá ser retirado y entregado en condiciones óptimas en el siguiente pedido.

El adjudicatario emitirá una factura el último día de cada mes que contenga la totalidad de productos suministrados en los pedidos realizados en el periodo. A la factura coserá los correspondientes albaranes de entrega. Con el fin de garantizar la trazabilidad alimentaria, en cada albarán de entrega deberá aparecer el número de lote de cada producto.

La factura se enviará al centro y una vez realizadas las oportunas comprobaciones, serán enviados por éstos a los servicios centrales de la entidad para su abono que en todo caso se producirá dentro de los 30 días siguientes a la conformidad de la factura en el centro.



Los precios de cada producto no podrán superar en ningún caso los precios comprometidos que constan en el contrato. Si alguno de los productos tuviera en el momento del pedido un precio inferior al establecido en el contrato, el adjudicatario vendrá obligado a aplicar ese precio inferior, de manera como criterio general se aplique el precio que resulte más ventajoso para el cliente. Así mismo vendrá obligado a informar y en su caso aplicar los descuentos, promociones especiales u ofertas sobre determinados productos que pudiera ser beneficioso la entidad contratante.

3. LISTADOS DE PRODUCTOS PARA COTIZACIÓN

El listado de productos que se presenta a continuación, así como la distribución en las diferentes categorías está basada en los pedidos realizados por el centro objeto del presente contrato en los últimos años. Los pedidos que se realicen como consecuencia del contrato que se alcance excepcionalmente podrá incluir productos no citados en el listado. Por otra parte, no todos los productos relacionados han de ser necesariamente solicitados en los pedidos concretos que se efectúen.

Los listados de productos se utilizarán como base para el cálculo de la puntuación asignada a la oferta en la forma expresada en el Pliego de Cláusulas Particulares.

El precio ofertado de cada producto se expresará exclusivamente en las hojas de cálculo adjuntas, NO EN EL LISTADO QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN

PRODUCTOS DE PANADERÍA

CATEGORÍA A. CONSUMO HABITUAL

Pan 460 gr
Viena mini 60 gr
Mollete mediano 140 gr
Viena integral grande 160 gr
Viena integral mini 60 gr
Viena Pan blanco 145gr
Pan telera 400 GR

CATEGORÍA B. CONSUMO ESPORÁDICO

Pan migas 1 kg
Hornazos 100g