



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**

### **CONCLUSIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DE UN ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**(Expte. PA. 04/2025)**



1. OBJETO

2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



## 1.- OBJETO

El objeto del presente pliego es determinar las especificaciones técnicas, en el marco de las cuales los contratistas adjudicatarios de cada lote del acuerdo marco deberá desarrollar el suministro de fruta y hortalizas frescas correspondiente al lote que le haya sido adjudicado:

LOTE 1. 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

LOTE 2. Residencia de personas mayores San Andrés  
C/ Frailes, 18. Córdoba.  
34 plazas de atención residencial

LOTE 3. Residencia de personas mayores La Magdalena  
C/ La Magdalena, 16. Dos Torres (Córdoba)  
29 plazas de atención residencial

El adjudicatario de cada lote será la única empresa suministradora de fruta y verdura fresca durante el período de vigencia del acuerdo marco, reconociendo la entidad contratante un derecho de exclusiva de la persona adjudicataria de cada lote siempre que ésta respete los términos establecidos en el acuerdo que se formalice.

Tendrán la consideración de contratos basado en el presente acuerdo marco cada uno de los pedidos que realicen los centros.

## 2.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Con la denominación de fruta se entiende el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano. Las hortalizas son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado.



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.

Los adjudicatarios deberán 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.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad, estación y zona de producción. Las frutas y hortalizas frescas objeto del suministro del presente contrato deben de ser aptas para el consumo humano inmediato y por tanto no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y hortalizas serán preferentemente de proximidad debiendo haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en el RD 280/94, de 18 de febrero, por el que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal; tampoco serán tratadas con productos que no estén autorizados en el mismo.

El suministro de fruta y hortaliza se entregará en el embalaje que reglamentariamente corresponda de acuerdo con las distintas calidades, tratando en todo momento de minimizar el uso de plásticos. La fruta estará en correcto estado de madurez para poder consumirse dentro de las 24 horas posteriores a su recepción, se exigirá siempre calidad primera. Se exigirá la fruta propia de la temporada. Las verduras se suministrarán sin síntomas de marchitez, ni adición de agua, en su punto de madurez, limpias, exentas de



materias extrañas, microorganismos e insectos. La calidad de las frutas y verduras se entenderá como calidad primera, en caso de que la calidad del producto suministrado sea de calidad inferior se procederá a su devolución y se realizará el parte de incidencias correspondiente.

La empresa adjudicataria de cada lote 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 acuerdo. 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 autorizada por la entidad contratante en cada centro.

Los adjudicatarios vendrán obligados a facilitar información diaria a petición del responsable de cada centro de los productos disponibles, realizar recomendaciones sobre determinados productos, ofertas, etc.

Cada centro realizará un máximo de dos pedidos semanales, debiéndose producir la entrega de dichos pedidos dentro del plazo máximo de entrega de 24 horas desde el momento de la realización del pedido en caso de realizarse el mismo de lunes a viernes y de 72 horas en caso de realizarse los viernes. Los pedidos y entregas se realizarán en los días de lunes a viernes todos los meses del año, en cada uno de los centros.

El horario de entrega de los suministros será el establecido de común acuerdo con los centros y en función de sus necesidades y en todo caso se realizarán en los días de lunes a viernes dentro del horario de 10,00 a 12'00 horas, todos los meses del año.

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



El adjudicatario se compromete a situar sin coste adicional, 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 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, cada 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 realizada 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 un plazo máximo de 24 horas.

El adjudicatario de cada lote emitirá una factura el último día de cada mes que contenga la totalidad de productos suministrados en los pedidos realizados en el periodo, especificando el precio mayorista, precio medio si lo hubiera (Ver punto 8 Sobre 3 Oferta económica Del PCP) de cada uno al final de la factura aplicará el porcentaje de margen comercial que será siempre al que se haya comprometido en su oferta y el precio final a pagar. 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 a cada centro y una vez realizada la comprobación de precios, 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.

El contratista 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.