

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CENTRO RESIDENCIAL LOS OLIVARES, EN LA CAROLINA, PROVINCIA DE JAÉN, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD DE JAÉN.

CONTR 2025 460321

CLÁUSULAS

PRIMERA. El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro de productos alimenticios para el centro residencial Los Olivares, en La Carolina, provincia de Jaén, dependiente de la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad de Jaén.

SEGUNDA. El plazo de ejecución del contrato es de 24 meses, comprendiendo desde el 16 de enero de 2026 al 15 de enero de 2028, contemplando la posibilidad de una prórroga de 24 meses, ascendiendo el importe de licitación del contrato, distribuido en tres lotes, a las siguientes cantidades:

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN			
	PBL SIN IVA	IVA	PBL CON IVA
LOTE 1 – FRUTAS Y VERDURAS	77.613,20 €	3.104,53 €	80.717,73 €
LOTE 2 – HUEVOS FRESCOS	7.990,00 €	319,60 €	8.309,60 €
LOTE 3 – PESCADO FRESCO	18.945,00 €	757,80 €	19.702,80 €
	104.548,20 €	4.181,93 €	108.730,13 €

TERCERA. Todos los productos objeto del suministro mencionado en el apartado anterior, se ajustarán 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 (en adelante, CAE) y normativa complementaria, y específicamente en las normas que en su materia haya ordenado la Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como de conformidad con las instrucciones concretas de la persona que ostente la Dirección del centro, quien comprobará que las condiciones de calidad, presentación e higiene de los alimentos son los adecuados y, en caso contrario, rechazarlos.

La empresa adjudicataria deberá admitir la devolución de cualquier mercancía en la que se detecte, en el momento de la recepción o posteriormente, una interrupción en la cadena de



MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		09/07/2025 08:05:57	PÁGINA: 1 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwCpwwd5YF99sjJTl1PCb2Lmt67	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

frío que pueda comprometer su calidad y seguridad, incluyendo, entre otros, signos evidentes de congelación, escarcha o quemaduras por frío.

Se deberán aportar las fichas técnicas de los productos, garantía de calidad de los productos.

CUARTA. El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados, en los almacenes o dependencias del centro residencial que le sean indicados, acompañados de albarán de entrega, en el plazo máximo incluido en su oferta, no superior a 72 horas, desde la solicitud del pedido.

QUINTA. Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios máximos son los relacionados en las hojas de oferta económica del Pliego 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).

SEXTA. 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 subordinado a las necesidades reales de los residentes existentes en el periodo de duración del contrato. Para que los formatos comerciales no supongan una restricción a la competencia ante la posibilidad de que haya licitadores cuya oferta comercial no coincida exactamente con aquellos, se establece el carácter orientativo de los mismos con el fin de que se puedan proveer productos con formatos comerciales leve o ligeramente diferentes a los expresados en las tablas, en cuyo caso se convertirán a la unidad de medida real del suministro reflejada en la tabla del PCAP.

SÉPTIMA. 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.

OCTAVA. En caso de que la calidad de los productos ofertados no quede suficientemente acreditada en la oferta se podrán solicitar muestras a presentar en los centros 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.

NOVENA. El adjudicatario deberá cumplir con lo establecido en la legislación vigente, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución, personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidos en las distintas disposiciones legales.

DÉCIMA. La persona adjudicataria deberá estar inscrito en el Registro Sanitario de la Comunidad Autónoma en función de su actividad, según lo dispuesto en el real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos y demás reglamentos sobre esta materia, así como en el real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica, y el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		09/07/2025 08:05:57	PÁGINA: 2 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwCpwwd5YF99sjJT1PCb2Lmt67	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios, así como el Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, debiendo aportar certificado acreditativo de su inclusión en el correspondiente Registro Sanitario, pudiéndose realizar visitas a las instalaciones del proveedor, como una evaluación continuada del mismo, dejando constancia de la autorización a las mismas con la simple concurrencia a la licitación.

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

El horario y periodicidad de los suministros serán los establecidos por el órgano de contratación o la Dirección del centro, preferentemente de 8:00 a 13:00 horas, de lunes a viernes.

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias de los centros 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 solicitud 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 de los centros o persona en quien delegue, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución. La Dirección aceptará o no el cambio propuesto, aplicándose en este último caso la cláusula DÉCIMA SEGUNDA, dado que tal cambio supone alteración de los componentes alérgenos de cada producto.

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 dos.

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, reservándose el derecho a rechazar aquellos productos que no cumplan con la normativa aplicable o las condiciones señaladas en los pliegos, que será considerado como mínimo.

DÉCIMA PRIMERA. El transporte, embalaje, clasificado, etc, en todo momento se ajustará a lo dispuesto en el código Alimentario Español y normativa que lo desarrolla, en concreto a la Ley 17/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria y nutrición. El Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, regula las condiciones básicas de la

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		09/07/2025 08:05:57	PÁGINA: 3 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwCpwwd5YF99sjJTl1PCb2Lmt67	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

empresa y productos alimentarios, incluido lo relativo a la higiene, locales, materiales, transporte y formación.

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.

DÉCIMA SEGUNDA. 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, cargando al centro el precio del producto adquirido según la oferta del adjudicatario, sin perjuicio de las penalidades establecidas por cumplimiento defectuoso del contrato.

DÉCIMA TERCERA. 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 artículo 5 del reglamento CE/852/2004 de 29 de Abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

DÉCIMA CUARTA. Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el pliego, mediante inspecciones y análisis correspondientes los centros fijarán los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

1º.-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 número 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 número de lote recogido en el producto.
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños, comprobándose mediante inspección visual que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc. En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlos 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.
- 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.

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		09/07/2025 08:05:57	PÁGINA: 4 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwCpwwjd5YF99sjJT1PCb2Lmt67	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

2º.- 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.
- Comprobación de ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- La temperatura adecuada a la conservación de los productos

DÉCIMA QUINTA. 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.

DÉCIMA SEXTA. El adjudicatario podrá ceder, traspasar, subcontratar o subarrendar la cadena del suministro del que es objeto este contrato, parcial o totalmente.

DÉCIMA SÉPTIMA. 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.

DÉCIMA OCTAVA. 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.

DÉCIMA NOVENA. 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 registrará por lo que se disponga en la Orden de cierre del ejercicio presupuestario que le sea de aplicación.

VIGÉSIMA. El plazo de garantía que se establece para este suministro está determinado por el tiempo que transcurra entre la recepción por parte de los centros y su consumo, teniendo como límite la fecha de caducidad de cada artículo y, en todo caso, la de un mes desde el fin del contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA. Las peticiones de suministros deberán cursarse por correo electrónico. 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.

LA DIRECTORA DEL CENTRO

MARIA MANUELA ZUÑIGA MARTINEZ		09/07/2025 08:05:57	PÁGINA: 5 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwCpwwd5YF99sjJT1PCb2Lmt67	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	