

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES DE ÚBEDA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD DE JAÉN.

CONTR 2025 527945

CLÁUSULAS

PRIMERA. El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, pliego) tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro de productos alimenticios para el Centro Residencial de Personas Mayores de Úbeda, ubicado en la provincia de Jaén y 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 1 de abril de 2026 al 31 de marzo de 2028, excepto los lotes 6, 10 y 12 cuyo comienzo será el 1 de junio de 2026 hasta el 31 de marzo de 2028 y cuyo plazo de ejecución es de 22 meses. Se contempla para todos lotes la posibilidad de dos prórrogas de 12 meses cada una, ascendiendo el importe de licitación del contrato a las siguientes cantidades:

	PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (IVA EXCLUIDO)	IMPORTE IVA	PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (IVA INCLUIDO)
LOTE 1	122.782,10 €	4.911,28 €	127.693,38 €
LOTE 2	114.746,80 €	11.474,68 €	126.221,48 €
LOTE 3	68.972,72 €	6.897,27 €	75.869,99 €
LOTE 4	57.386,40 €	2.655,46 €	60.041,86 €
LOTE 5	59.492,00 €	2.780,36 €	62.272,36 €
LOTE 6	73.752,00 €	7.375,20 €	81.127,20 €
LOTE 7	33.769,10 €	6.994,33 €	40.763,43 €
LOTE 8	39.800,02 €	3.980,00 €	43.780,02 €
LOTE 9	35.904,24 €	1.436,17 €	37.340,41 €
LOTE 10	15.834,00 €	1.583,40 €	17.417,40 €
LOTE 11	29.438,80 €	2.943,88 €	32.382,68 €
LOTE 12	14.250,00 €	1.425,00 €	15.675,00 €
LOTE 13	83.161,46 €	7.188,05 €	90.349,51 €
TOTAL	749.289,64 €	61.645,08 €	810.934,72 €

TERCERA. Mediante licitación abierta se contratarán proveedores para el suministro de frutas y verduras, mariscos, pescados, precocinados y congelados, carnes, aceites, panes y derivados, triturados, aguas, bebidas, licores, vinos y derivados, galletas y dulces, leches y quesos,



JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 1 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

embutidos, conservas varias, yogures y varios, dividiéndose la licitación en 13 lotes detallados a continuación:

- LOTE 1. Frutas y verduras
- LOTE 2. Mariscos, pescados, precocinados y congelados
- LOTE 3. Carnes
- LOTE 4. Aceites
- LOTE 5. Panes y derivados
- LOTE 6. Triturados
- LOTE 7. Aguas, bebidas, licores, vinos y derivados
- LOTE 8. Galletas y dulces
- LOTE 9. Leches y quesos
- LOTE 10. Embutidos
- LOTE 11. Conservas varias
- LOTE 12. Yogures
- LOTE 13. Varios

CUARTA. 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 quien ostente la Dirección del Centro Residencial o personal en quienes delegue, quien/es comprobará/n si las condiciones de calidad, presentación e higiene de los alimentos y bebidas 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 frío que pueda comprometer su calidad y seguridad, incluyendo, entre otros, signos evidentes de descongelación y recongelación, escarcha excesiva o quemaduras por frío, para la mercancía congelada.

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

QUINTA. El lugar de la entrega de los artículos objeto de este contrato será el Centro Residencial de Personas Mayores, sito en C/ Blas Infante , 18 23400 Úbeda

SEXTA. 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).

JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 2 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

En el caso de que por error en el precio ofertado de algún artículo, éste sea superior al precio máximo por artículo o no aparezca el precio, se tendrá en cuenta el precio máximo por artículo establecido en el Pliego, siendo vinculante este precio para el licitador. Será excluido aquel licitador cuya oferta omita algunos de los artículos incluidos en el Anexo V-B del PCAP

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 genérico o de marca blanca y de baja calidad.

SÉPTIMA. 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. Los formatos de los productos son orientativos, y se convertirán a la unidad de medida real del suministro.

OCTAVA. 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.

NOVENA. 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.

DÉCIMA. 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.

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 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

JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 3 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

DÉCIMA PRIMERA. El horario y periodicidad de los suministros serán los establecidos por el órgano de contratación o la Dirección del centro. 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 11:00 hrs de la mañana.

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.

En el caso de productos frescos perecederos de fabricación diaria (pan, bollería,...) el plazo de entrega será de 24 horas como máximo desde la solicitud del pedido.

Existe una singularidad en el horario de entrega y características del pan incluido en el lote nº5, cuya entrega será diaria en horario de 07:00 hrs. en la recepción del centro

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. La Dirección aceptará o no el cambio propuesto, aplicándose en este último caso la cláusula DÉCIMA TERCERA, 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.

JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 4 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

No se admitirán productos cuya caducidad sea menor de un mes respecto del momento de la entrega, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, ...).

DÉCIMA SEGUNDA. 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 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 TERCERA. 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 el centro, el precio del producto adquirido, sin perjuicio de las penalidades establecidas por cumplimiento defectuoso del contrato.

DÉCIMA CUARTA. 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 QUINTA. Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el pliego, mediante inspecciones y análisis correspondientes el centro fijará 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 entregará 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 existir concordancia entre el número 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

JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 5 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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 e ingredientes en el momento de la recepción del producto.

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

DÉCIMA OCTAVA. 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 NOVENA. 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.

VIGÉSIMA. 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 PRIMERA. 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 el fin del contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. 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

JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 6 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

En Jaén, a la fecha de la firma electrónica

EL DIRECTOR DEL CENTRO RESIDENCIAL PARA PERSONAS MAYORES DE ÚBEDA

JOSE MANUEL SIERRA QUESADA		10/11/2025 12:47:44	PÁGINA: 7 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGwpqO4dqH9VAV5gQd9K5uEf3990	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	