

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE MENORES “PIEDRAS REDONDAS” DE ALMERÍA (10 LOTES), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO. PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE: CONTR_2025_637924

El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones específicas para la celebración del contrato denominado SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE MENORES “PIEDRAS REDONDAS” DE ALMERÍA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD EN ALMERÍA (10 LOTES), mediante tramitación ordinaria y electrónica, y procedimiento abierto, con una duración de 12 meses con posibilidad de prórroga por otros 12 meses.

ÍNDICE

- 1.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES
- 2.- CONDICIONES DE LAS PERSONAS LICITADORAS.
- 3.- LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA.
- 4.- RECEPCIÓN DE LOS BIENES.
- 5.- OBLIGACIONES DE LA PERSONA ADJUDICATARIA.
- 6.- PAGOS A LA PERSONA ADJUDICATARIA.
- 7.- NORMATIVA VIGENTE.

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130



ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 1 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwl3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

1.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios son los relacionados en la oferta económica del ANEXO V Pliego de Clausulas 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).

Los artículos que se suministren deberán reunir las características especificadas en el ANEXO I del PCAP, siendo de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior.

Todos los productos objeto del suministro 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, y serán, en todos los casos, de las máximas categorías.

En caso de imposibilidad de suministro del producto conforme al PCAP por causa de fuerza mayor, se deberá realizar a la Dirección del Centro la propuesta oportuna para, si procede, sustituirlo puntualmente por otro, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

Las carnes y pescados frescos, deberán ser del día en el momento de ser entregados, y serán suministrados según consumo preferente y condiciones sujetas a normativa higiénico sanitaria. Todos ellos tendrán un margen de caducidad o fecha de consumo que no superará la primera mitad de la vida útil. La carne que se oferte deberá ser de naturaleza magra, entendiendo por tal aquella que tenga un contenido de grasa inferior al 10%.

Las frutas y verduras serán de consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro. Deberán ser frescas, según calidades y calibre del PCAP, acorde a temporada y estar en buen estado.

Los productos congelados serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha de entrega del suministro y con unificación de lotes. Las fechas de consumo preferente, en su caso, de cada uno de los productos, deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

Los lácteos y derivados refrigerados deberán ser suministrados con unificación de lotes. Los yogures tendrán un consumo preferente no inferior a 20 días desde el suministro.

La pastelería y repostería será suministrada con consumo preferente, según normativa higiénico sanitaria.

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130



ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 2 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwI3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

El pan especificado como “diario” deberá ser elaborado el mismo día de su suministro, incluyendo domingos y festivos, suministrado según normativa higiénica sanitaria.

Los embutidos, fiambres y quesos serán de consumo preferente no inferior a 3 meses desde la entrega y deberán ser suministrados con unificación de lotes y fecha de caducidad en albarán.

Los productos no perecederos serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto y deberán ser suministrados con unificación de lotes y fecha de caducidad en albarán.

2.- CONDICIONES DE LA PERSONAS LICITADORAS

Las personas licitadoras habrán de estar acreditadas y sujetas a las instrucciones del Código Alimentario y todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias" que lo desarrollan, y dispondrán de niveles sanitarios aceptables sobre los productos y actividades alimentarias que realicen, asumiendo la responsabilidad correspondiente en caso de alteraciones y/o adulteraciones de los alimentos.

Las entidades licitadoras deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía o, en su defecto, en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Las personas licitadoras deberán disponer de procedimientos de autocontrol, garantizando la calidad, fecha de caducidad, daños y desperfectos de los productos suministrados, un buen almacenado, transporte y temperatura adecuada apta para el consumo humano, según normativa higiénico-sanitaria vigente.

3.- LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA

Las personas adjudicatarias entregarán los productos en el Centro de protección de menores “Piedras Redondas” , C/ Sierra de Gredos, 39, de Almería, y en el lugar o lugares indicados por la persona designada por la Dirección.

El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 8 a 12 horas, de lunes a viernes. Las entregas de suministro se efectuarán parcialmente previa petición del responsable del Centro cuando las necesidades de suministro de los bienes objeto del contrato así lo requieran, y serán realizadas en un plazo máximo de 48 horas, computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá cursarse, a elección del Centro, por escrito, por vía telefónica, fax y/o correo electrónico.

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130



ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 3 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwI3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

El adjudicatario se compromete a colocar, libre de todo gasto, los productos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro, acompañados del albarán de entrega valorado. Utilizará para ello los medios de transportes adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los productos se adapten a lo establecido en el PCAP y el presente Pliego.

4.- RECEPCIÓN DE LOS BIENES

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.

La empresa adjudicataria garantizará 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, C.A.E.) y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas del personal competente del Centro, que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

No se admitirán productos cuya fecha de caducidad esté próxima al día de ser recibida, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, etc.).

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.

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 podrá adquirir en el mercado los productos e imponer penalización pecuniaria por el importe de la factura del nuevo proveedor hasta el límite máximo del precio, IVA excluido, ofertado por la contratista.

El plazo de garantía que se establece para este suministro está determinado por el tiempo que transcurre entre la recepción por parte del Centro y su consumo, teniendo como límite la fecha de caducidad de cada producto y, en todo caso, dos meses después del fin del contrato.

5.- OBLIGACIONES DE LA PERSONA ADJUDICATARIA

A) DEBER DE INFORMACIÓN:

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130



ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 4 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwI3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

El adjudicatario facilitará al Centro cualquier información que afecte a la conservación de los productos objeto de este contrato.

El adjudicatario comunicará cualquier cambio en el género o servicio del producto habitual, antes del suministro del mismo a administración del Centro.

B) TRANSPORTE:

Las empresas adjudicatarias dispondrán de unidades móviles para la correcta prestación del suministro, de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.
- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- En número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

C) CALIDAD:

La persona adjudicataria 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. Asimismo, deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con las actividades que le permitan ejercer lo ofertado, lo cual podrá ser verificado por la Administración correspondiente.

En especial, las empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria (C.A.E., Ley 17/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria, etc.).

La calidad contenida en el etiquetado del producto, deberá coincidir con la descrita en las especificaciones técnicas del PCAP del contrato.

De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA núm. 251, de 31 de diciembre), las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la

ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 5 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwl3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistema 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.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondiente, el Centro fijará los sistema de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

D) COORDINADOR:

Las persona adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato.

E) CONDICIONES LABORALES:

La persona adjudicataria deberá cumplir respecto a sus trabajadores las obligaciones y deberes establecidos en la normativa vigente y en los convenios colectivos de trabajo.

El adjudicatario desarrollará Planes de Formación para su personal. Asimismo, dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándoles a cumplir con el mismo toda la legislación vigente en materia de salud y prevención de riesgos laborales.

F) RESPONSABILIDAD:

La persona adjudicataria deberá responder de la cantidad, calidad de los alimentos suministrados y de las faltas y/o defectos que hubiere en ellos.

El adjudicatario facilitará toda la documentación (fichas técnicas, registros sanitarios, etc..) requerida y necesaria para el cumplimiento del plan de higiene del centro, de acuerdo con la normativa vigente.

En caso de devolución de género por el incumplimiento de las condiciones de este Pliego, se repondrá con la sustitución del mismo en un margen inferior a 24 horas.

El adjudicatario no podrá en ningún momento ni bajo pretexto alguno ceder, traspasar o subarrendar la cadena del suministro del que es objeto este contrato, ni total ni parcialmente.

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130

ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 6 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwI3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

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 conforme a lo previsto en el PCAP.

6.- PAGOS A LA PERSONA ADJUDICATARIA

Los periodos de la facturación serán mensuales y comprenderán las unidades de producto efectivamente suministrados en el periodo objeto de la factura. Para la factura correspondiente al mes de diciembre se registrá por lo que se disponga en la Orden de cierre del ejercicio presupuestario que le sea de aplicación.

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.

7.- NORMATIVA VIGENTE

Las empresas adjudicatarias se ajustarán a la normativa establecida relativa a la higiene, manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaria, y en particular a:

- Ley 11/2001, de 5 de Julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.
- 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 y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.
- Real Decreto 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 930/92, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130

ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 7 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwI3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

...//...

- Reglamento (CE) nº 2073/05 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 31/95, de 8 Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
- Resolución de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo e Inmigración, de 8 de septiembre de 2009, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.
- Acuerdo de 22 de octubre de 2024, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la Estrategia Andaluza de Seguridad y Salud en el trabajo 2024-2028.

La adjudicataria será responsable de su cumplimiento, manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños o perjuicios le pueda causar el incumplimiento de la citada legislación.

Por su parte, el órgano de contratación podrá exigir a la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

Almería, (fechado y firmado digitalmente)

SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE MENORES
“PIEDRAS REDONDAS” EN ALMERÍA.

Fdo.: Antonio Martínez Checa

C/Tiendas 12, 04071 Almería. Tfno. 950016100. Fax 950016130

ANTONIO MARTINEZ CHECA		22/10/2025 13:23:54	PÁGINA: 8 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5Upr7f3Jne00R0F5fg75zwI3R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	