

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y PRODUCTOS DE HOSTELERÍA PARA EL CENTRO DE FORMACIÓN ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ISLANTILLA.

CONTR 2025 695544

- 1.- OBJETO Y LOTES
- 2.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO
- 3.- CONDICIONES DE LAS EMPRESAS LICITADORAS
- 4.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
- 5.- RECEPCIÓN DE LOS BIENES
- 6.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO
- 7.- OBLIGACIONES FORMALES
- 8.- PLAZO DE GARANTÍA
- 9.- NORMATIVA VIGENTE

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 1 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

1.- OBJETO Y LOTES.

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas a las que habrá de sujetarse el suministro de productos alimenticios y otros con destino al Centro Escuela de Hostelería de Islantilla (en adelante E.H.I.) dependiente de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Huelva, de forma sucesiva y por precio unitario.

LOTES:

- Lote 1: Frutas y verduras
- Lote 2: Pescados y mariscos
- Lote 3: Delicatessen Pastelería
- Lote 4: Pan diario
- Lote 5: Productos específicos

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

Los artículos a suministrar son los que se indican en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP), donde se recogen las características y calidad de los mismos.

Se deberán ofertar primeras marcas, nunca marcas blancas o genéricas, correspondientes a cadenas de distribución. Las marcas ofertadas han de ser consensuadas con el Órgano de Contratación y una vez determinadas, no podrán ser modificadas sin previo consentimiento de éste.

Los artículos suministrados deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior, es decir, de primera calidad, calidad extra o equivalente.

En caso de sustitución de los productos ofertados o de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta dicha circunstancia previamente a la persona responsable del contrato en la Escuela designada por la Dirección Provincial del SAE, sin cuya autorización no se podrá llevar a cabo, razonando las causas que originen dicha sustitución y siempre que los nuevos productos no sean de calidad inferior.

La Escuela de Hostelería podrá en cualquier momento exigir el cambio de un determinado producto por otro de diferente marca, al considerar que no es producto de características similares, en los casos en que así se contempla en el PCAP.

No se admitirán productos con la fecha de caducidad o de consumo preferente próxima a su fin. Las fechas de caducidad o de consumo preferente, en su caso, de cada uno de los productos deberán ser indicadas en los albaranes de entrega.

3.- CONDICIONES DE LAS EMPRESAS LICITADORAS.

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

Las empresas licitadoras deberán manifestar, mediante declaración responsable, que su actividad no se encuentra suspendida cautelarmente en virtud de medida adoptada por las Autoridades Sanitarias o sus agentes, en aplicación de lo dispuesto en los arts. 21 y 23.1 d) de la Ley 2/1998, de 15 de junio de Salud de Andalucía, y 83 de la Ley 16/2011, de 23 de diciembre de Salud Pública de Andalucía. De igual modo deberán declarar responsablemente no haber sido sancionados por resolución firme, con motivo de la comisión de infracción sanitaria grave o muy grave, en los últimos cinco años.

Las empresas licitadoras deben acreditar documentalmente que los manipuladores de alimentos tienen la formación adecuada a su puesto de trabajo.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 2 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

De igual modo, deberán comprometerse a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios materiales y personales necesarios para ello.

La empresa contratista estará dedicada a la distribución y/o producción de alimentos. En función del sector de alimentación y de la fase de la cadena alimentaria en que se desarrolle la actividad, procede la inscripción en el registro sanitario nacional o en el registro sanitario autonómico. En los casos en los que la actividad para la que figure inscrito sea “Distribución sin almacenamiento (sin instalaciones)” deberá aportar relación de proveedores habituales inscritos en el correspondiente registro sanitario, nacional o autonómico, según proceda.

El adjudicatario deberá formular declaración responsable que acredite el cumplimiento de las normas vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo, así como las normas en materia de prevención de riesgos laborales.

4.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.

4.1.- Todos los productos objeto del suministro mencionado dividido en los lotes indicados en el punto 1, se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (en adelante C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

4.2.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación alimentaria vigente de aplicación, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a la seguridad alimentaria, instalaciones, elaboraciones, envasado, rotulación de sus productos, almacenamiento, distribución, manipulaciones, personal, así como la información obligatoria del etiquetado o documentación de acompañamiento y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E., etc.).

4.3.- Las empresas licitadoras deberán disponer de procedimientos de control de calidad de manera que se garantice que los productos a suministrar no han alcanzado la fecha de caducidad, ni la fecha de consumo preferente indicada, que no han sufrido daños, que no han sido infectados ni dañados por organismos patógenos, que se han almacenado y transportado a temperatura adecuada y que son aptos para el consumo humano, asumiendo la responsabilidad correspondiente en caso de alteraciones y/o adulteraciones de los alimentos.

4.4.- El suministro estará en función de las necesidades del Centro, por lo que su adquisición y pedido se efectuará de forma gradual, en función de las necesidades del Centro, sin que en ningún caso, exista vinculación con el contratista respecto al gasto máximo señalado en PCAP. Por tanto, aunque la licitación y adjudicación tiene como máximo unas cantidades por Lote, las mismas no obligan a su pago al licitador, si finalmente las necesidades del centro son menores. Esas cantidades ejercen la función de límite máximo por cada lote del contrato. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimada, y el precio es unitario.

4.5.- Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que la Escuela pida en el momento de su necesidad, y la entrega se efectuará en un plazo máximo de 24/48 horas (según las condiciones del lote licitado) o plazo de mejora ofertado en su caso. Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección del centro, por correo electrónico, por teléfono u otros medios telemáticos, debiendo confirmarse la recepción del pedido por la empresa adjudicataria. De no hacerlo así, se considerará como fecha de recepción la de la remisión del pedido.

El día de la realización del pedido será el designado por el responsable de la Escuela. En casos puntuales de necesidades urgentes justificadas por el Órgano de Contratación, se podrán reducir los plazos de entrega durante el tiempo necesario para atender dicha urgencia.

La entrega del suministro se hará en el horario que requiera la Escuela, acompañados del correspondiente albarán de entrega valorado según el precio de adjudicación. Por parte de los empleados públicos de la Escuela, se redactará un acta de recepción de la mercancía que debe ser firmada por la empresa.

Los albaranes de entrega de suministros y su facturación, se hará de manera independiente para cada uno de los lotes que pueda tener adjudicado el contratista. Se hará constar el lote de licitación al que corresponden.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 3 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Los adjudicatarios entregarán los productos en la Escuela, en el lugar o lugares indicados por el personal de las mismas, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los almacenes señalados al efecto, con sus propios medios y sin coste adicional alguno.

4.6.-No se aceptará, sin autorización previa del adjudicador, la entrega de productos en unidades de medida diferentes a las propuestas en la oferta presentada por parte de la empresa. En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en las unidades de medida establecidas, el Órgano de Contratación se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor, facturando como máximo el precio ofertado.

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), la Dirección Provincial del SAE, previa comunicación fehaciente al adjudicatario, se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor al precio máximo ofertado en la licitación.

Respecto a las condiciones de la entrega, se efectuará con los medios de transporte adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los artículos sean óptimas, adaptándose a lo establecido en el PCAP y el presente pliego.

4.7.- 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.

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

4.8.- Cualquier infracción o incumplimiento en el suministro por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del presente contrato dará lugar a que se levante el parte de incidencias o modelo de incumplimiento, según modelo anexo, el cual será remitido al Órgano de Contratación.

4.9.- El plazo de ejecución del presente contrato será de 12 meses.

5.- RECEPCIÓN DE BIENES.

La entrega de los suministros se realizará únicamente en:

- Escuela de Hostelería de Islantilla, sito en la Avenida de Islantilla s/n, La Antilla (Lepe). CP. 21449 Huelva

La Administración se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos, las características de los envases y presentación que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en el PCAP, mediante la inspección y análisis, en su caso, de modo que las Escuelas fijarán los sistemas de control que consideren oportunos para garantizar la perfecta presentación del suministro.

El procedimiento a seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo.

Cuando el personal designado al efecto por las Escuelas detecte anomalías en el suministro, éstas deberán ser subsanadas inmediatamente por el adjudicatario, en un plazo no superior a 24 horas, con el fin de no entorpecer el normal funcionamiento del centro, suministrando el producto tal y como lo requiere el personal del centro.

En caso de disconformidad o discrepancia en los resultados de las comprobaciones efectuadas, el empresario podrá presentar las que estime pertinentes en forma de peritajes, dictámenes o análisis emitidos por Centro u Organismos Oficiales que servirán como elementos de juicio para la resolución definitiva que dictará el órgano de Contratación.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 4 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Los responsables de la recepción de los alimentos en el centro comprobarán la cantidad, la calidad y/o categoría del producto, la presentación, las condiciones higiénicas de transporte y envasado, el consumo preferente, la caducidad y el etiquetado.

No se admitirán productos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, ...).

Cuando se compruebe, en el momento de la entrega, que las materias primas o ingredientes han excedido los límites de temperatura establecidos o que su estado organoléptico no es el correcto, deberán devolverse al proveedor.

6.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

A) DEBER DE INFORMACIÓN:

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

B) TRANSPORTE:

La empresa adjudicataria dispondrá de unidades móviles para la correcta prestación del suministro de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuada para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto, para aquellos productos que reglamentariamente les sea de aplicación, de modo que la higiene, presentación y características morfológicas de los productos se adapten a lo establecido en el PCAP.

- Vehículos equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.

- Vehículos en número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

Los alimentos suministrados vendrán perfectamente separados en distintos contenedores para su transporte: congelados, pescados, carnes, productos no perecederos y productos perecederos, para así evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.

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

C) CALIDAD:

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria.

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 y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas del personal de las Escuelas que se designe, que podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

D) COORDINADOR:

La empresa 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 presente contrato.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 5 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

E) CONDICIONES LABORALES:

La empresa 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 dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándoles a cumplir toda la legislación vigente en materia de salud y prevención de riesgos laborales.

F) RESPONSABILIDAD:

La empresa adjudicataria deberá responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las deficiencias que hubiere en ellos.

De conformidad con la Ley 13/2003 de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los consumidores y usuarios de Andalucía (BOJA nº 251, de 31 de diciembre), las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

Deberá contar con todos los permisos necesarios para la venta, manipulación y transporte de los productos a suministrar.

7.- OBLIGACIONES FORMALES.

7.1.- La facturación se realizará con carácter mensual y comprenderá las unidades de productos efectivamente suministrados y aceptados en el mes objeto de facturación. De no haberse realizado pedido alguno en ese mes, se dispensa a la empresa de la obligación de facturar.

7.2.- En caso de que la calidad de los productos ofertados no quede suficientemente acreditada mediante la oferta técnica, se podrán solicitar muestras a presentar en la Escuela o se podrán inspeccionar los locales de almacenamiento de los licitadores.

8.- PLAZO DE GARANTÍA.

El plazo de garantía será el mismo que el plazo de caducidad o de consumo preferente, según el caso, de cada producto suministrado, a contar desde la fecha de recepción del producto.

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.

9.- NORMATIVA VIGENTE.

La empresa adjudicataria se ajustará 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 las siguientes disposiciones con sus respectivas modificaciones:

- Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- 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.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 6 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Decreto 164/2011, de 17 de mayo, por el que se regula la organización y funcionamiento del Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía.
- Real Decreto 1334/91, 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.
- 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 las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan las actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus modificaciones, y demás normativa relacionada, en particular:
 - 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, 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 9 de febrero de 2010, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la Estrategia Andaluza de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Y cualquier otra que modifique, complemente o sustituya a las anteriores.

La empresa adjudicataria será responsable de su cumplimiento, manteniendo indemne al Órgano de Contratación de cuantos daños y 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

POR LA ADMINISTRACIÓN

POR EL ADJUDICATARIO

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		05/03/2026 12:15:41	PÁGINA: 7 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw9dP77W9yXbG2612CbbS3S66uw	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	