

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE PROTECCIÓN DE MENORES VIRGEN DE LA VICTORIA DE TORRE DEL MAR (VÉLEZ-MÁLAGA, MÁLAGA) MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO POR LOTES.

El presente pliego tiene por objeto establecer las condiciones específicas para la celebración del contrato de suministro de productos de alimentación para el Centro de Protección de Menores Virgen de la Victoria de Torre del Mar (Vélez-Málaga, Málaga) sita en Avenida Andalucía, n.º 62 de Torre del Mar, mediante procedimiento abierto por lotes, con una duración de 24 meses desde la fecha que se indique en el documento de formalización y posibilidad de prórroga de hasta veinticuatro meses de duración.

Expediente CONTR 2026/93394.

ÍNDICE

- 1.- Descripción de los bienes.
- 2.- Condiciones de las empresas licitadoras.
- 3.- Lugar, plazos y condiciones de la entrega.
- 4.- Recepción de los bienes.
- 5.- Obligaciones del adjudicatario.
- 6.- Normativa vigente.

1.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.

Todos los productos objeto de este 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.

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

Para que los formatos comerciales no supongan un problema ante la posibilidad de que la oferta comercial no coincida exactamente con los productos contratados, se establece el carácter orientativo de los mismos con el fin de que se puedan proveer productos con formatos comerciales sensiblemente diferentes a los expresados en el PCAP, siempre que no represente una disminución de las condiciones del producto.

En caso de sustitución de alguna marca por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesta a la Dirección del Centro de Protección de Menores Virgen de la Victoria de Torre del Mar (en adelante 'el centro'), razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

Mail: contratacion.ma.cisjufi@juntadeandalucia.es



RUTH SUSANA SARABIA GARCIA		23/03/2026 13:17:46	PÁGINA: 1 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGwa2a3wDQu4CsPZJzvm7Y5GNwBe	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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. Las carnes serán de consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro.

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

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

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.

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

El pan 'diario' deberá ser elaborado el mismo día de su suministro, siendo este diariamente, incluyendo domingos y festivos, cumpliendo normativa higiénica sanitaria.

El resto de productos (no perecederos) incluidos en los lotes, distintos de los mencionados, serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

2.- CONDICIONES DE LAS EMPRESAS LICITADORAS.

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

Las empresas 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 empresas adjudicatarias deberán 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.

Estas empresas adjudicatarias 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.

RUTH SUSANA SARABIA GARCIA		23/03/2026 13:17:46	PÁGINA: 2 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGwa2a3wDQu4CsPZJzvm7Y5GNwBe	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3.- LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA.

Los adjudicatarios entregarán los productos en el centro (Avda. Andalucía 62 de Torre del Mar, Vélez-Málaga, Málaga) y en el lugar o lugares indicados por la persona designada por la Dirección, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los distintos almacenes del centro con su propio personal, libre de todo gasto, bajo control, supervisión y verificación de lotes y productos por el personal competente, y en su ausencia, por el personal designado por la Dirección. Los productos suministrados deberán ir acompañados del albarán de entrega correspondiente.

Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que el centro pida en el momento de su necesidad.

El plazo máximo de entrega será el incluido en la oferta de la entidad adjudicataria, no pudiendo superar las 48 horas como máximo desde la recepción del pedido, que podrá realizarse por correo electrónico y/o teléfono. El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 8:00 a 12:00 horas, de lunes a viernes o todos los días de la semana, 365 días al año, en el caso del pan diario, o si la empresa se ha comprometido a la correspondiente mejora.

La Administración se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los productos que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en los pliegos.

Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior. En caso de sustitución de algún producto por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta dicha circunstancia al órgano contratante o a la Dirección del Centro, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

Los embalajes y contenedores de mercancías cumplirán la normativa higiénico-sanitaria. 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.).

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 el presente Pliego.

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, C.A.E.) y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas de quién ostente la Dirección del centro o personal en quienes delegue 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.

RUTH SUSANA SARABIA GARCIA		23/03/2026 13:17:46	PÁGINA: 3 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGwa2a3wDQu4CsPZJzvm7Y5GNwBe	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Respecto a las condiciones de la entrega, se utilizarán los medios de transporte adecuados según normativa higiénico-sanitaria vigente, adaptándose a lo establecido en el PCAP y el presente pliego.

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.

De conformidad con la Ley 13/2003 de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía, 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.

Toda la mercancía recepcionada deberá venir acompañada de su correspondiente albarán correctamente cumplimentado, reflejando al menos: referencia de los productos que se suministran, lote de fabricación, fecha de caducidad o consumo preferente y cantidad, acorde a la mercancía entregada.

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 los residentes reales existentes en el periodo de duración del contrato.

El pago del precio del contrato se realizará mediante pagos parciales, con periodicidad mensual según lo suministrado en el mes de referencia, tras la presentación de la factura junto con todos los albaranes por el adjudicatario y conformada la prestación del suministro por parte del Centro.

Los albaranes de entrega de suministros y su facturación, se hará con independencia para cada uno de los lotes que pueda tener adjudicado el contratista, y en tales documentos se hará constar el lote de licitación al que corresponden.

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

A) DEBER DE INFORMACIÓN:

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

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.

RUTH SUSANA SARABIA GARCIA		23/03/2026 13:17:46	PÁGINA: 4 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGwa2a3wDQu4CsPZJzvm7Y5GNwBe	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de las empresas adjudicatarias.

C) CALIDAD:

Las empresas adjudicatarias deberán 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.).

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.

D) COORDINADOR:

Las empresas adjudicatarias designarán 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:

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir respecto a sus trabajadores las obligaciones y deberes establecidos en la normativa vigente y en los convenios colectivos de trabajo.

La empresa adjudicataria desarrollará Planes de Formación para su personal. Asimismo, los adjudicatarios dotarán 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:

Los adjudicatarios deberán responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las faltas que hubiere en ellos.

Los adjudicatarios facilitarán 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 plazo inferior a 24 horas.

6.- 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.

RUTH SUSANA SARABIA GARCIA		23/03/2026 13:17:46	PÁGINA: 5 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGwa2a3wDQu4CsPZJzvm7Y5GNwBe	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- 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.
- Reglamento (CE) n° 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 actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 31/95, de 8 Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y 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 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.

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

La empresa 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.

LA DELEGADA TERRITORIAL
Fdo. RUTH SUSANA SARABIA GARCÍA

RUTH SUSANA SARABIA GARCIA		23/03/2026 13:17:46	PÁGINA: 6 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGwa2a3wDQu4CsPZJzvm7Y5GNwBe	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	