



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA, HOSTELERÍA Y UNIFORMIDAD PARA LA ESCUELA DE FORMACIÓN DE HOSTELERÍA DE CÁDIZ, DEPENDIENTE DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO DE CÁDIZ (EXPEDIENTE CONTR 2026/99036)

CLÁUSULAS

PRIMERA.- El presente Pliego tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro de productos por lotes, para el Centro de Formación de la Escuela de Hostelería de Cádiz, y en concreto:

- LOTE 1: Carnes y embutidos
- LOTE 2: Frutas y verduras
- LOTE 3: Pescados y mariscos
- LOTE 4: Aceites, conservas, solubles y productos en seco
- LOTE 5: Productos congelados
- LOTE 6: Panadería y pastelería
- LOTE 7: Lácteos, quesos y huevos
- LOTE 8: guas, zumos, refrescos y cervezas
- LOTE 9: Vinos, licores y destilados
- LOTE 10: Productos de hostelería
- LOTE 11: Productos de limpieza
- LOTE 12: Uniforme de personal y alumnado.

El plazo de ejecución es de 12 meses desde la formalización del contrato, con la posibilidad de una prórroga de un año de duración.

I. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

SEGUNDA.- Todos los productos objeto del suministro mencionado dividido en los lotes indicados en el punto anterior, se ajustarán a lo prescrito en la Legislación Alimentaria vigente de aplicación, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales en lo referente la seguridad alimentaria, instalaciones, elaboraciones, envasado, almacenamiento, distribución, manipulaciones, personal, así como a la información obligatoria en el etiquetado o documentación de acompañamiento. El adjudicatario deberá estar inscrito 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 cualquier momento.



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 1 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



TERCERA.- Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios son los relacionados en las hojas de ofertas económicas 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).

CUARTA.- El suministro estará en función de las necesidades del Centro, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimada, por estar subordinado a los alumnos en el periodo de duración del contrato.

En el supuesto de que por necesidades a la hora de elaborar los menús por el responsable, y bajo causas justificadas se agotara el suministro de un determinado producto, éste se podrá seguir suministrando al precio ofertado por el licitador, sin que en ningún caso la suma de las facturaciones parciales supere el límite máximo del contrato.

QUINTA.- 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.

SEXTA.- El contrato no se adjudicará por un precio global, sino por los precios unitarios de los bienes y productos objeto del mismo fijados en el PCAP, constituyendo el presupuesto base de licitación el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración. El precio que se oferte se hará por las unidades de medida que figuran en el Anexo II del PCAP, debiendo mantenerse dicho precio hasta la finalización del contrato.

SÉPTIMA.- Se requieren productos de 1ª calidad. En determinados productos, la calidad de los mismos se determina en relación a la “marca similar”, debiendo entenderse que dicho producto debe cumplir las características de calidad de dicha marca, pudiendo ofertarse otra marca distinta que cumpla dichos requisitos de calidad. 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 de Formación Escuela de Hostelería, o bien se podrán inspeccionar los citados productos en los locales de almacenamiento de los solicitantes.

OCTAVA.- El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el Centro de Formación Escuela de Hostelería, preferentemente de 08.00 a 13.00 horas de lunes a viernes, comprometiéndose el adjudicatario a situar libre de todo gasto los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro de Formación Escuela de Hostelería que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado en el



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 2 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



plazo máximo incluido en su oferta, o en el caso de no presentar mejora en el tiempo de espera, el plazo de entrega no podrá ser superior a 48 horas desde la recepción del pedido.

Utilizará los medios de transporte adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los artículos se adapten a lo establecido en el PCAP y el presente Pliego. Los artículos que se le suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior. En caso de sustitución de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta dicha circunstancia a ésta Dirección Provincial, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

La Administración se reserva la comprobación en el momento de la recepción de la calidad de los artículos, las características de los envases y su presentación, que como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en los Pliegos. En caso contrario, dará lugar a las penalidades que correspondan, según lo dispuesto en el PCAP.

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...)

El plazo de entrega ofertado por la persona adjudicataria tendrá carácter contractual y será de obligado cumplimiento durante toda la ejecución del contrato.

El incumplimiento de los plazos de entrega, así como la entrega defectuosa, incompleta o no conforme con las prescripciones técnicas exigidas, dará lugar a la imposición de las penalidades que correspondan conforme a lo previsto en el PCAP.

NOVENA.- 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 31-12), 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.

DÉCIMA.- En caso de que la persona adjudicataria no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o estos no se encuentren en estado de ser recibidos por razones de calidad, caducidad, estado del envase, falta de adecuación a las prescripciones técnicas o cualquier otra causa imputable a la contratista, el Centro de Formación Escuela de Hostelería podrá adoptar las medidas necesarias para garantizar la continuidad del servicio, incluida la adquisición de los productos en el mercado.

En tal caso, la persona contratista deberá asumir los costes que correspondan conforme a Derecho, sin que la Escuela venga obligada a soportar un coste superior al precio ofertado para los productos afectados, y todo ello sin perjuicio de la imposición de las penalidades que procedan conforme al PCAP.



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 3 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



DÉCIMO PRIMERA.- 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.

DÉCIMO SEGUNDA.- Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el Centro de Formación Escuela de Hostelería fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

DÉCIMO TERCERA.- Cuando el personal designado al efecto por el Centro de Formación Escuela de Hostelería detecte anomalía en el suministro, ésta será subsanada inmediatamente por el adjudicatario, con el fin de no obstaculizar el normal funcionamiento de la misma.

DÉCIMO CUARTA.- La persona adjudicataria podrá subcontratar parcialmente la ejecución del contrato en los términos previstos en la LCSP y en el PCAP, debiendo cumplir en todo caso las condiciones y límites establecidos en los mismos

DÉCIMO QUINTA.- 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 inspección, en función de lo contemplado en el PCAP.

DÉCIMO SEXTA.- 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.

DÉCIMO SÉPTIMA.- La facturación se realizará con carácter mensual, salvo que se establezcan otros de común acuerdo con el órgano contratante y comprenderá las unidades de productos efectivamente suministrados y aceptados en el mes objeto de facturación.

DÉCIMO OCTAVA.- El plazo de garantía que se establece es de 3 meses para el LOTE 12 (uniformidad), a contar desde la fecha de recepción del suministro de vestuario en su totalidad. Para el resto de suministros no procede plazo de garantía adicional, sin perjuicio de la conformidad en la recepción y de la responsabilidad de la persona contratista por vicios o defectos.

DÉCIMONOVENA.- Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección de La Escuela, por escrito, por vía telefónica, correo electrónico u otros medios telemáticos. Las entregas del suministro se efectuarán parcialmente previa petición del responsable designado cuando las necesidades de suministro de los bienes objeto del contrato así lo



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 4 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



requiera. Las entregas parciales se deberán efectuar en los plazos máximos establecidos en el PCAP, a contar desde el momento en el que el contratista tenga conocimiento de la solicitud.

Las entregas parciales deberán efectuarse dentro del plazo máximo establecido en el PPT o, en su caso, dentro del plazo mejorado ofertado por la persona adjudicataria, que tendrá carácter vinculante durante toda la ejecución del contrato.

A estos efectos, el cómputo del plazo comenzará desde la recepción efectiva del pedido por la persona contratista.

VIGÉSIMA- La empresa adjudicataria deberá designar a una persona como responsable de la comunicación y relaciones con la Escuela.

VIGÉSIMOPRIMERA.- 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 un 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.

VIGÉSIMOSEGUNDA.- En el ANEXO I del PCAP, la columna PRECIO MÁXIMO indica el precio máximo excluido IVA que el órgano contratante podrá abonar por la unidad de suministro.

En el ANEXO V: en la columna PRECIO OFERTADO (IVA excluido) se consignará el precio ofertado por la empresa. En la columna TOTAL IVA INCLUIDO se indicará el resultado de multiplicar las cantidades de producto por el precios ofertado, aplicando el tipo de IVA que corresponda.

En el caso de que el precio ofertado sea superior al precio máximo por producto, el licitador no será excluido del lote, siempre y cuando la oferta completa del lote presentada no supere el precio total de dicho lote.

En el caso de la falta y/u omisión de oferta de un producto incluido en éste Anexo XIII, se considerará ofertado al precio máximo del mismo.

En el precio de cada producto se entiende incluido los costes de desplazamiento al lugar de entrega.

Los precios unitarios se ofertarán con dos decimales (IVA excluido).

VIGÉSIMO TERCERA.- Se establece el Centro de Formación Escuela de Hostelería de Cadiz, sita en la Alameda Hermanas Carbia Bernal nº2, Cádiz, como único lugar para la entrega de los productos a suministrar del presente contrato.



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 5 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



II. UNIFORMIDAD PARA ALUMNADO Y PERSONAL DOCENTE

VIGÉSIMO CUARTA.- El suministro estará compuesto por las piezas que se detallan en el ANEXO I del PCAP.

VIGÉSIMO QUINTA.- La entidad adjudicataria estará obligada a realizar la adaptación de vestuario y complementos y, en su caso, al tallaje de las personas destinatarias del suministro, tanto alumnado como personal docente, cuando resulte necesario para la correcta asignación y entrega de las prendas. A tal efecto, cuando sea requerido para ello y, en todo caso, dentro de los diez días posteriores a la notificación de la orden de encargo o al inicio de la actividad formativa, procederá al tallaje en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Cádiz, en horario de 09:00 a 14:00 horas. Tras ello, hará entrega del suministro en el plazo de los diez días siguientes al tallaje.

VIGÉSIMO SEXTA.- Las tallas se corresponderán con las dimensiones estándar propias del mercado textil actual. En cualquier caso, se podrán realizar tallas especiales. Para la adecuada prestación del suministro, se facilitará por la Escuela una relación de las personas destinatarias del vestuario y complementos, así como de las piezas que corresponden a cada una de ellas, con su talla correspondiente.”

VIGÉSIMO SÉPTIMA.-El adjudicatario del suministro queda obligado a entregar los bienes objeto del suministro.

VIGÉSIMO OCTAVA.- La Agencia S.A.E.- Escuela de Hostelería de Cádiz facilitará por escrito al contratista una relación del personal y de las piezas que componen el vestuario de cada empleado.

VIGÉSIMO NOVENA. La entrega de vestuario y complementos se realizará en el lugar indicado al efecto, con albarán firmado y fechado por la persona receptora o, en su caso, por la persona responsable designada por la Escuela. La empresa o entidad contratista garantizará la entrega del suministro, de forma que éste esté a disposición de las personas destinatarias dentro de un plazo máximo de veinte días naturales tras la remisión del encargo por parte de la Escuela de Hostelería de Cádiz. El régimen específico de tallaje, adaptación y entrega previsto para el lote 12 prevalecerá sobre el plazo general de entrega establecido para el resto de suministros, dada la naturaleza singular de las prendas incluidas en este lote.

TRIGÉSIMA.- Si en el momento de la entrega los bienes no se hallan en buen estado, se hará constar así en el Albarán de recepción y se darán las instrucciones precisas al contratista para que subsane los defectos o proceda a un nuevo suministro de conformidad con lo pactado, todo ello con cargo al contratista.



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 6 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



TRIGÉSIMA PRIMERA.- El plazo máximo de entrega del vestuario se establece en 20 días naturales a contar desde la fecha en que se efectúa la orden de encargo, todo ello de acuerdo con lo establecido en el punto vigésimo quinto.

TRIGÉSIMA SEGUNDA.-Corresponderá y será a cargo del contratista las pruebas y ensayos necesarios para la correcta ejecución del suministro así como los gastos de entrega y transporte de los bienes objeto del suministro a su lugar de puesta a disposición.

Asimismo, será de cuenta del CONTRATISTA indemnizar todos los daños que se causen tanto al S.A.E.- Escuela de Hostelería de Cádiz como a terceros, como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del suministro, salvo cuando tales perjuicios hayan sido ocasionados por una orden inmediata y directa del S.A.E.-Escuela de Hostelería de Cádiz.

TRIGÉSIMA TERCERA.- Si durante el plazo de garantía aplicable al lote 12 (uniformidad) se acreditase la existencia de vicios o defectos en los bienes suministrados, tendrá derecho el S.A.E.-Escuela de Hostelería de Cádiz a reclamar de la persona contratista la reposición de aquellos que resulten inadecuados o la reparación de los mismos si fuese suficiente.

Si el órgano de contratación estimase, durante dicho plazo de garantía, que los bienes suministrados correspondientes al lote 12 no son aptos para el fin pretendido, como consecuencia de los vicios o defectos observados en ellos, imputables a la persona contratista, y existiese la presunción de que la reposición o reparación de dichos bienes no serán bastante para lograr aquel fin, podrá, antes de expirar dicho plazo, rechazar los bienes dejándolos de cuenta de la persona contratista y quedando exento de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

Terminado el plazo de garantía del lote 12 sin que la Agencia S.A.E.-Escuela de Hostelería de Cádiz haya formalizado alguno de los reparos o la denuncia a que se refieren los apartados anteriores, la persona contratista quedará exenta de responsabilidades por razón de los bienes suministrados correspondientes a dicho lote.

Respecto del resto de suministros distintos del lote 12, no se establece un plazo de garantía adicional específico, sin perjuicio de la conformidad en la recepción de los bienes suministrados y del derecho de la Agencia S.A.E.-Escuela de Hostelería de Cádiz a exigir a la persona contratista la reposición o sustitución de aquellos bienes que, en el momento de la entrega o de su comprobación, presenten defectos, vicios o falta de adecuación a las prescripciones técnicas del contrato.

El plazo de garantía será de TRES MESES exclusivamente para el lote 12 (uniformidad). Dicho plazo empezará a contar a partir del día siguiente al de la expedición del certificado de recepción del suministro de vestuario en su totalidad.



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 7 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Terminado el plazo de garantía sin que la Agencia S.A.E.-Escuela de Hostelería de Cádiz haya formalizado alguno de los reparos o la denuncia a que se refieren los apartados 1 y 2 de esta cláusula, el contratista quedará exento de responsabilidades por razón de los bienes suministrados sin que exista derecho a indemnización por variaciones en el volumen.

TRIGÉSIMA CUARTA.- El contratista, tendrá derecho al pago de los suministros que hayan sido recibidos y aprobada su conformidad por el SAE, de acuerdo a los precios unitarios convenidos.

Dentro del mes siguiente de producirse la entrega de los bienes, la adjudicataria facilitará albaranes justificativos de dichas entregas.

El abono del suministro efectuado, exigirá la presentación por parte del adjudicatario de factura acorde a los albaranes presentados. El importe de la factura, se corresponderá con los bienes efectivamente suministrados por el precio de cada uno, que figurará detallado en la oferta económica.

En Cádiz, a la fecha de la firma electrónicamente
EL DIRECTOR PROVINCIAL DEL SAE EN CÁDIZ
Fdo: Daniel Sánchez Román



DANIEL SANCHEZ ROMAN		05/05/2026 12:33:34	PÁGINA: 8 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwGtY2vn0uzb6Z162btvxwO3ZJs	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	