

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS VARIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES HELIÓPOLIS, ADSCRITO A LA DELEGACIÓN TERRITORIAL EN SEVILLA DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD**

**Expediente: (CONTR/2026/55922)**

**ÍNDICE:**

1. OBJETO
2. ELEMENTOS DEL CONTRATO
3. CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
4. OFERTA ECONÓMICA
5. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO
6. TRANSPORTE
7. MÉTODOS DE CONTROL DE SUMINISTRO
8. NORMATIVA VIGENTE
9. CONDICIONES LABORALES

ANEXO I. CUADRO DE PRECIOS Y CANTIDADES



|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 1 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



## 1. OBJETO.

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas a las que habrá de sujetarse el suministro de diversos productos de alimentación para el Centro Residencial para Personas Mayores Heliópolis, ubicado en C/ Padre Mediavilla, 2 41012 de Sevilla de forma sucesiva y por precio unitario.

Es, por tanto, objeto de este pliego la contratación del suministro varios tipos de alimentos necesarios para elaborar los menús que se sirven en este CPRM (condimentos, salsas y productos varios) así como establecer una tarifa de los mismos, un compromiso de disponibilidad y de entrega y un servicio de atención al cliente que se adapte a las necesidades del Centro.

A los efectos del presente Pliego de Condiciones, y conforme a la letra b) del apartado 3 del artículo 16 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se entenderá por contrato de suministros aquél en que el empresario se obligue a entregar una pluralidad de bienes de forma sucesiva y por precio unitario sin que la cuantía total se defina con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades del Servicio.

Esta Delegación Territorial no se compromete a adquirir una cantidad mínima de productos, ya que los pedidos se irán formulando a lo largo del ejercicio, de conformidad a las necesidades que se vayan produciendo en la prestación del servicio.

Así pues, la Delegación Territorial no está obligada a agotar la totalidad de la cuantía presupuestada, ni a adquirir un volumen de suministro determinado, por consiguiente, el gasto real será el que resulte de los precios ofertados por el adjudicatario y de las adquisiciones o entregas efectivas que se produzcan en función a las necesidades del CRPM a lo largo del periodo de duración del contrato.

## 2. ELEMENTOS DEL CONTRATO

| Denominación         | CPV Principal                      |
|----------------------|------------------------------------|
| Condimentos y varios | 15870000 Condimentos y sazónadores |

Este contrato está integrado por una amplia variedad de productos como especias, salsas y condimentos, detallados en la tabla que figura en el ANEXO I (Cuadro de Precios y características). Puede que en la descripción de algunos artículos se hayan utilizado marcas o nombres comerciales, en aquellos casos en que el artículo es generalmente conocido por su nombre comercial o marca: En dichos casos ha de entenderse que es una forma de denominar al artículo y el artículo requerido es el definido o similar.

Los productos 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.

Los licitadores deberán presentar oferta para todos los productos incluidos en el contrato, de tal forma que la omisión de algún producto provocará que la oferta no sea tenida en cuenta por considerarse como incompleta. Así mismo, la oferta reflejará exactamente las cantidades consignadas para cada producto (kilos, litros, unidades, manojos...).

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 2 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



### 3. CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

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, y se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolla.

Los artículos que se suministren deberán reunir las características especificadas en este Pliego, siendo de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior.

En caso de sustitución de alguna marca por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesta a la Dirección de la Residencia para personas mayores Heliópolis (en adelante 'la residencia'), razonando las causas que hayan originado dicha sustitución, y con conformidad de la misma.

No se admitirán alimentos que contengan ingredientes provenientes de Organismos Genéticamente Modificados.

Para todos los productos, hay que especificar que el estado de los envases y embalajes se deben presentar íntegros, sin fisuras, abolladuras o signos de humedad que pudieran indicar un trato o almacenamiento inadecuado del alimento.

Todo alimento y bebida deberá portar un etiquetado completo que indique el tipo de producto, sus ingredientes y su fecha de caducidad. En el caso particular de productos frescos sin envasar se evaluará el origen de dichos productos, puesto que los mismos podrán carecer de etiquetado.

El transporte de alimentos debe ser exclusivo, manteniendo una adecuada estiba y no entrando en contacto con ningún tipo de sustancia que pudiera contaminarlos.

En cualquier caso, el adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución, etiquetados, envasados y rotulación de los productos.

### 4. OFERTA ECONÓMICA

Los productos a suministrar se presentan en el Anexo del presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Las cantidades indicadas son las estimadas para los 13 meses de duración del contrato. Los licitadores deben ofertar para todos los productos que figuran en dicho Anexo.

La propuesta económica deberá ir acompañada de una descripción de los productos ofertados (en el mismo orden en que figuran en las tablas incluidas en el Anexo I del PCAP), en la que deberán hacer referencia, al menos, a la descripción de las características, así como de las marcas y/u origen (si procede).

En las tablas con las especificaciones objetos del contrato que aparecen en el Anexo I del PCAP, la columna «Precio IVA excluido» indica el precio máximo unitario (excluido el IVA) que el órgano contratante podrá abonar por la unidad suministro, sin que en ningún caso el precio ofertado pueda ser superior.

En la columna «Precio Unitario» ofertado por el licitador se consignará el precio unitario con dos decimales (IVA excluido). En caso de que se omitiera este precio unitario, o se ofertara por encima del Precio Máximo (IVA excluido) indicado en el Anexo I, se considerará que se oferta por el importe del precio máximo unitario

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 3 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



de licitación. En caso de contradicción entre el precio total señalado y la suma de los precios unitarios ofertados, prevalecerán éstos sobre aquél.

El precio a tener en cuenta para puntuar será el ofertado para el total de productos del contrato, siendo necesario respetar el precio máximo de cada uno de los productos que se incluyen.

En el modelo de proposición económica deberán rellenarse todos y cada uno de los campos solicitados, con desglose de todos los artículos, en el mismo orden que figuran en las tablas incluidas en el Anexo I del PCAP. La falta de alguno de los datos puede dar lugar a la exclusión del proceso de adjudicación si no pudiera conocerse con claridad el importe de la oferta.

En aquellos productos en los que el precio se haya definido en relación con un envase, formato de presentación o peso específico, se admitirán variaciones de los mismos, siempre y cuando se respete la relación entre el peso y el precio descrita en el Pliego, salvo que, a juicio del Centro, el formato descrito sea indispensable para el cumplimiento de los fines del contrato. A estos efectos, se formulará consulta durante el plazo de presentación de ofertas.

## 5. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los licitadores deberán tener implantado un sistema de control basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), de acuerdo con el artículo 5 del Reglamento CE/852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, aportando dicho análisis a la Dirección del Centro cuando expresamente se le solicite. Si el licitador opera con productos de origen animal, la normativa a aplicar es el Reglamento CE/853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Asimismo, deberá cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

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 conservación de la cadena de frío. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, aprobado por Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y normativa de desarrollo, 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 que ostente la Dirección del Centro, o persona en quien ésta delegue, que comprobará si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Centro Residencial para Personas Mayores Heliópolis. Dicho interlocutor será el responsable de la comunicación, de las relaciones con el Centro, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Centro. Deberá existir la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del Centro. La entrega de la mercancía se efectuará en la entrada del sótano/sótano almacén.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Centro, en el plazo máximo de 72 horas contadas a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega o en el plazo de mejora ofertado en su caso, computándose dicho plazo desde el momento en que

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 4 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



se formalice la petición, que podrá realizarse por escrito, por teléfono, correo electrónico u otros medios. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas.

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

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega.

La mercancía que, a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Centro Residencial para Personas Mayores Heliópolis, no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el Centro y sustituida en el mismo día.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el PCAP y en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el Centro fijará los sistemas de control de la calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

Las cantidades indicadas de artículos para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad. La empresa adjudicataria dispondrá de los vehículos suficientes para garantizar el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada, para 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 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 al Centro, como máximo, el precio ofertado.

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 de rechazar aquellos alimentos que no cumplan con la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que será considerado como mínimo.

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 5 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



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 del transporte y envasado
- La caducidad y el etiquetado

No se admitirán productos cuya fecha de caducidad o consumo preferente esté próxima al día de ser recibida o la hayan excedido, ni aquéllos 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.

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

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del CRPM Heliópolis toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

## 6. TRANSPORTE

La empresa adjudicataria deberá contar con un sistema de transporte adecuado para que los alimentos se mantengan seguros e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega.

Dispondrá de vehículos, equipamientos y personal suficiente para poder dar respuesta al servicio de aprovisionamiento con las periodicidades y cantidades definidas, así como para dar respuesta a las «necesidades extraordinarias» que excepcionalmente pudieran surgir. Para ello contará con los siguientes recursos:

a) Vehículos: cumplirán las exigencias establecidas en la normativa vigente de transporte de alimentos. El transporte de los productos que precisen refrigeración o congelación se realizará en vehículos especiales, cuyas características dependerán de las necesidades de la mercancía, de la distancia y de las condiciones ambientales exteriores. Estos vehículos podrán ser isoterms, refrigerantes o frigoríficos, pero en cualquier caso garantizarán que la temperatura del producto durante el transporte es la exigida por la normativa (Certificado de conformidad/placa del fabricante para vehículos de transporte a temperatura regulada; los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF, dispondrán de termógrafo en el interior de la caja).

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 6 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



b) Mantenimiento: los receptáculos de los vehículos estarán, en todo momento, en condiciones adecuadas de mantenimiento (dispondrá del documento ATP en vigor y documentación acreditativa de las revisiones del equipo térmico o reparaciones, en su caso).

c) Limpieza y desinfección: se realizará con productos aptos para este uso y con la frecuencia necesaria. Se procederá a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación, cuando se hayan transportado en el mismo vehículo otros productos alimenticios o no alimenticios.

d) Palés y carros de transporte: se dispondrá de número suficiente para la adecuada distribución de la mercancía, tanto en el almacén proveedor como para la entrega al Centro. Este equipamiento se encontrará, en todo momento, en perfecto estado de mantenimiento y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Los gastos de mantenimiento de los vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria, que también será responsable de tener el seguro de los medios de transportes utilizados en vigor. Así mismo, los vehículos utilizados deberán tener la Inspección Técnica de Vehículos correspondiente al día, de manera actualizada.

El horario del transporte para la provisión de víveres y materias primas al Centro se efectuará siempre entre las 08:00 horas y las 10:00 horas, de lunes a viernes, excepto festividades nacionales, regionales y locales. La empresa adjudicataria será la responsable de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de la adjudicataria.

Si, excepcionalmente, no se pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables al adjudicatario como consecuencia de posibles contingencias imprevistas (fenómenos climatológicos, huelgas, catástrofes, etc.) que puedan interferir en las frecuencias de suministro establecidas en este pliego, la empresa adjudicataria deberá disponer de un "sistema alternativo de apoyo" con los medios necesarios para el restablecimiento normal del suministro. Si esto no fuera posible, correrá con los gastos del servicio alternativo que hubiera de establecer para dicho fin.

Las empresas licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, señalando a este respecto el emplazamiento geográfico de sus almacenes, así como la distancia kilométrica desde los mismos hasta el Centro de entrega y el tiempo estimado de la misma.

## 7. MÉTODOS DE CONTROL DE SUMINISTRO

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.

### 7.1. Control de recepción de mercancías

- Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc. En el caso de detectarlos se procederá a eliminarlos y anotarlos en el registro de comprobación de materias primas.

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 7 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



- Para los productos alimenticios envasados y etiquetados se comprueba: Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o 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, deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben tener 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 en su interior.
- Para productos alimenticios no envasados, se realizarán controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, a fin de garantizar que no haya grandes diferencias de calidad y/o tamaño entre todas las piezas que integran el total del 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, no admitiéndose aquellos que evidencien la ruptura de la cadena de frío ni productos «glaseados».

## 7.2. Control de 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, no toque otras cajas, etc.)
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- Utilización de vehículo más adecuado a las condiciones de conservación de la mercancía

## 8. NORMATIVA VIGENTE

La empresa adjudicataria de productos alimenticios 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.
- 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.

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 8 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |





- Real Decreto 640/06, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios.

- Ley 31/95, de 8 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 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 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.

## 9. CONDICIONES LABORALES

Corresponde a los responsables de las empresas alimentarias garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo.

La empresa alimentaria es la responsable de la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores, de acuerdo con su actividad laboral. Esta formación la podrá impartir la propia empresa alimentaria, otras entidades que ofrezcan este servicio y centros de formación profesional o educación reconocidos por los organismos oficiales dentro de su formación reglada.

La empresa adjudicataria se obliga con el personal que emplee para el desarrollo del presente contrato al cumplimiento de cada una de las obligaciones vigentes en las disposiciones laborales y sociales y en especial en materia de prevención de riesgos 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.

La empresa alimentaria es responsable de que las personas (manipuladores y no manipuladores) que tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada. La formación es un medio necesario para conseguir el objetivo de implantación y correcto funcionamiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías oficiales de prácticas correctas de higiene.

|                          |                                |                                                                                                                   |                |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 9 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



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

En SEVILLA, a la fecha de la firma electrónica

LA CONSEJERA DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD

P.D. LA DELEGADA TERRITORIAL EN SEVILLA (Orden de 18/02/25, BOJA nº 37 de 24/02/25)

Fdo. MARÍA LUISA CAVA CORONEL

|                          |                                |                                                                                                                   |                 |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                | 07/07/2026 14:14:51                                                                                               | PÁGINA: 10 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



## ANEXO I - CUADRO DE PRECIOS Y CANTIDADES

| Producto                | Especificaciones técnicas                     | Medida | Cantidades | Precio  | Coste              | IVA     | Importe IVA       | Precio con IVA     |
|-------------------------|-----------------------------------------------|--------|------------|---------|--------------------|---------|-------------------|--------------------|
| ADOBO                   | Cubo 3 kg                                     | Pack   | 11         | 17,50 € | 189,58 €           | 10,00 % | 18,96 €           | 208,54 €           |
| AJO EN GRANO            | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 65         | 12,45 € | 809,25 €           | 10,00 % | 80,93 €           | 890,18 €           |
| ALUBIAS BLANCAS COCIDAS | Primeras marcas, latas 3 kilos                | Pack   | 195        | 28,20 € | 5.499,00 €         | 10,00 % | 549,90 €          | 6.048,90 €         |
| BICARBONATO             | Calidad extra, bote 1 kg                      | Bote   | 43         | 7,95 €  | 344,50 €           | 10,00 % | 34,45 €           | 378,95 €           |
| CLAVO                   | Calidad extra, 30 gr                          | Bote   | 26         | 0,84 €  | 21,84 €            | 10,00 % | 2,18 €            | 24,02 €            |
| COLORANTE ALIMENTARIO   | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 20         | 3,05 €  | 59,47 €            | 10,00 % | 5,95 €            | 65,42 €            |
| COMINO                  | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 5,78 €  | 300,56 €           | 10,00 % | 30,06 €           | 330,62 €           |
| CÚRCUMA BOTE            | Molida, calidad extra, bote 750 gr            | Bote   | 52         | 3,81 €  | 198,12 €           | 10,00 % | 19,81 €           | 217,93 €           |
| ESPÁRRAGOS VERDES       | Primeras marcas, latas 1,3 Kg                 | Pack   | 152        | 23,55 € | 3.571,75 €         | 10,00 % | 357,18 €          | 3.928,93 €         |
| GARBANZOS EN REMOJO     | Primeras marcas, latas 3 kg                   | Pack   | 195        | 27,80 € | 5.421,00 €         | 10,00 % | 542,10 €          | 5.963,10 €         |
| HIELO                   | Cubo 1 kg                                     | kg     | 43         | 0,95 €  | 41,17 €            | 10,00 % | 4,12 €            | 45,28 €            |
| LAUREL                  | Calidad extra, 70 gr                          | Bote   | 130        | 8,99 €  | 1.168,70 €         | 10,00 % | 116,87 €          | 1.285,57 €         |
| LEVADURA                | Primera marca, en polvo, 900 gr               | Caja   | 43         | 9,95 €  | 431,17 €           | 10,00 % | 43,12 €           | 474,28 €           |
| MAICENA                 | Primera marca, envase 2,5 kg                  | Pack   | 43         | 17,50 € | 758,33 €           | 10,00 % | 75,83 €           | 834,17 €           |
| MAYONESA                | Primera marca, sabor tradicional, cubeta 5 kg | Kg     | 169        | 7,46 €  | 1.260,74 €         | 10,00 % | 126,07 €          | 1.386,81 €         |
| MELVA EN ACEITE         | Lata 900 gramos                               | Pack   | 130        | 19,50 € | 2.535,00 €         | 10,00 % | 253,50 €          | 2.788,50 €         |
| MEZCLA SETAS HONGOS     | Primeras marcas, latas 3 Kg                   | Pack   | 108        | 15,55 € | 1.684,58 €         | 10,00 % | 168,46 €          | 1.853,04 €         |
| NUEZ MOSCADA            | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 12,79 € | 665,08 €           | 10,00 % | 66,51 €           | 731,59 €           |
| ÑORA SECA               | Calidad extra, bote 500 gr                    | Bote   | 74         | 13,00 € | 957,67 €           | 10,00 % | 95,77 €           | 1.053,43 €         |
| ORÉGANO                 | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 2,12 €  | 110,24 €           | 10,00 % | 11,02 €           | 121,26 €           |
| PIMENTÓN DULCE AHUMADO  | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 7,90 €  | 410,80 €           | 10,00 % | 41,08 €           | 451,88 €           |
| PIMENTÓN DULCE EXTRA    | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 17,08 € | 888,16 €           | 10,00 % | 88,82 €           | 976,98 €           |
| PIMIENTA BLANCA         | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 9,63 €  | 500,76 €           | 10,00 % | 50,08 €           | 550,84 €           |
| PIMIENTA EN GRANO       | Calidad extra, natural, bote 750 gr           | Bote   | 52         | 18,75 € | 975,00 €           | 10,00 % | 97,50 €           | 1.072,50 €         |
| PIMIENTO MORRÓN         | Calidad extra, envase 3 kg                    | Pack   | 152        | 5,75 €  | 872,08 €           | 10,00 % | 87,21 €           | 959,29 €           |
| PISTO                   | Primeras marcas, latas 3 kg                   | Pack   | 195        | 10,14 € | 1.977,30 €         | 10,00 % | 197,73 €          | 2.175,03 €         |
| PURÉ DE PATATAS         | Calidad extra, caja 5 kg                      | Caja   | 108        | 18,90 € | 2.047,50 €         | 10,00 % | 204,75 €          | 2.252,25 €         |
| SAL FINA                | Sal fina común. Yodada, seca, 1 kg            | Kg     | 975        | 0,27 €  | 263,25 €           | 10,00 % | 26,33 €           | 289,58 €           |
| SAL MONODOSIS           | Sobres 1 gr, Pack                             | Pack   | 108        | 2,80 €  | 303,33 €           | 10,00 % | 30,33 €           | 333,67 €           |
| SALSA COCKTEL           | Primera marca, bote 3,2 kg                    | Pack   | 65         | 2,75 €  | 178,75 €           | 10,00 % | 17,88 €           | 196,63 €           |
| SOLIMÓN                 | Primera marca, 1 Litro                        | Litro  | 108        | 9,99 €  | 1.082,25 €         | 10,00 % | 108,23 €          | 1.190,48 €         |
| TOMILLO                 | Calidad extra, bote 750 gr                    | Bote   | 65         | 2,62 €  | 170,30 €           | 10,00 % | 17,03 €           | 187,33 €           |
| VINO TINTO              | Primera marca, 1 litro                        | Pack   | 130        | 2,00 €  | 260,00 €           | 21,00 % | 54,60 €           | 314,60 €           |
|                         |                                               |        |            |         |                    |         |                   |                    |
| <b>Total general</b>    |                                               |        |            |         | <b>35.957,24 €</b> |         | <b>3.624,32 €</b> | <b>39.581,57 €</b> |

|                          |                                |                                                                                                                   |                     |                 |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
| MARIA LUISA CAVA CORONEL |                                |                                                                                                                   | 07/07/2026 14:14:51 | PÁGINA: 11 / 11 |
| VERIFICACIÓN             | NJyGw5XohwScj57DJcZy57RwNJynWP | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                     |                 |