



Junta de Andalucía

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTR 2026 178745

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 1 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPkA6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA EJECUCIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL CENTRO RESIDENCIAL PARA MAYORES “LA ORDEN” DE HUELVA.

CLÁUSULAS

PRIMERA. El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro de productos alimenticios por lotes para el Centro Residencial para Mayores “La Orden” de Huelva, con un plazo de ejecución de doce meses desde la firma del contrato, prevista para el 1 de noviembre de 2024, pudiendo ser prorrogado por un período igual al inicial del contrato.

El importe de licitación de la presente licitación asciende a las cantidades que se detallan a continuación desglosadas en los siguientes lotes:

LOTE	DENOMINACIÓN	IMPORTE IVA EXCLUIDO	IVA	IMPORTE IVA INCLUIDO
1	Aceites, legumbres, conservas, salazones y varios.	78.703,94 €	7.841,06 €	86.545,00 €
2	Carnes frescas, congeladas, huevos y embutidos.	126.174,10 €	12.287,42 €	138.461,52 €
3	Frutas, verduras y hortalizas	55.902,10 €	2.236,08 €	58.138,18 €
4	Precocinados y verduras congeladas.	17.334,76 €	1.733,48 €	19.068,24 €
5	Productos lácteos y derivados.	37.950,30 €	2.102,44 €	40.052,74 €
6	Pescado fresco.	39.794,60 €	3.979,46 €	43.774,06 €
7	Pescado Congelado.	48.491,20 €	4.849,12 €	53.340,32 €
8	Pan, bollería, dulces y harina.	39.224,76 €	2.280,26 €	41.505,02 €
TOTAL		443.575,76 €	37.309,32 €	480.885,08 €

SEGUNDA. Todos los productos objeto del suministro mencionado en el apartado anterior, se ajustaran 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.

El lugar de la entrega de los artículos objeto de este contrato será:

Centro Residencial para Mayores “La Orden”

C/ Artesanos, 18

21005 Huelva.

Plazo de entrega: 72 horas desde la formulación del pedido.

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 2 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPka6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

TERCERA. Los productos a suministrar, descripción de sus especificaciones técnicas, origen, marcas y precios unitarios son los que se especifican en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, debiendo los licitadores ofertar para todos los productos de cada lote al que concurren que figuran en la misma. Los formatos de los productos son orientativos y se convertirán a la unidad de medida real del suministro.

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).

La/s empresa/s adjudicataria/s 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 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.

CUARTA.- 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 MÁX. (IVA excluido) indicado en el Anexo I, se considerará que se oferta por el importe del precio máximo unitario de licitación. En caso de contradicción entre el precio total señalado y la suma de los precios unitarios ofertados, prevalecerán éstos sobre aquel.

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

QUINTA.- En el modelo de proposición económica del Anexo V 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. El licitador tendrá la posibilidad de ofertar a todos, uno o varios lotes de manera separada.



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 3 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPka6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

Cuando un licitador presente ofertas para más de un lote, la valoración se realizará de manera separada para cada uno de éstos, por lo tanto habrá tantas ofertas como lotes a los que se licite, no siendo procedente una oferta global para todos los lotes a los que se pretenda licitar.

SEXTA.- El contrato no se adjudicará por un precio global, sino por 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 las necesidades reales en función del número de residentes y los menús en el período de duración del contrato, mientras que la facturación presentada por el adjudicatario comprenderá los productos efectivamente consumidos, por lo que podrá ser menor la facturación final del contrato a las estimaciones máximas iniciales que definen el precio de licitación recogido en el PCAP.

SÉPTIMA.- 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.

OCTAVA.- 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 el centro, o bien se podrán inspeccionar en los locales de almacenamiento de los solicitantes, los citados productos, debiendo mantenerse la calidad ofertada durante la vigencia del contrato.

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.

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 aquellos 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.



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 4 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPka6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

El transporte, embalaje, clasificado, etc, en todo momento se ajustara 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.

MÉTODOS DE CONTROL DE SUMINISTRO

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 anotarlo en el registro de comprobación de materias primas.
- 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”.

2.- CONTROL DE LAS 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

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 5 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPkA6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

NOVENA.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E., etc). La persona adjudicataria deberá estar inscrito en el Registro Sanitario de la Comunidad Autónoma correspondiente, en función de su actividad, según lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia, así como en el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica, y el 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, así como el Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, pudiéndose realizar visitas a las instalaciones del proveedor, como una evaluación continuada del mismo, dejando constancia de la autorización a las mismas con la simple concurrencia a la licitación.

DÉCIMA – El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 08:00 a 12:00 horas de lunes viernes. En los productos que se determinen del lote 8 (PAN, BOLLERÍA, DULCES Y HARINA), salvo el pan precocido, éstos se entregarán totalmente listos para su consumo por los residentes en horario de 07:45 a 08:30 horas de Lunes a Domingo, siendo el pan de suministro diario.

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado y se deberán efectuar en los plazos máximos establecidos en este Pliego y en todo caso, en el ofertado por el contratista en el proceso de licitación.

Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, no siendo, en ningún caso, inferior. En caso de sustitución excepcional de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta previamente a la Dirección del Centro, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución. La Dirección aceptará o no el cambio propuesto, aplicándose en este último caso la cláusula decimoprimer, dado que tal cambio supone alteración de los componentes alérgenos de cada producto.

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.

DECIMOPRIMERA. 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 del 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.



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 6 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPkA6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

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

DECIMOTERCERA.- El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control (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 las empresas operan 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.

DECIMOCUARTA.- 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.

DECIMOQUINTA.- Cuando el personal designado al efecto por el Centro, detecte anomalía en el suministro, esta será subsanada de manera inmediata por la empresa adjudicataria, y siempre en un plazo no superior a 24 horas, con el fin de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

DECIMOSEXTA.- El adjudicatario no podrá en ningún momento ni bajo pretexto alguno, subcontratar o subarrendar el suministro del que es objeto este contrato, ni parcial ni totalmente.

DECIMOSÉPTIMA.- Cualquier infracción o incumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del contrato suscrito, dará lugar a que se levante la correspondiente acta de infracción.

DECIMO OCTAVA.- 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.

DECIMONOVENA.- Los periodos de facturación serán mensuales, salvo que se establezcan otros de común acuerdo con el órgano contratante, y comprenderán las unidades de producto efectivamente suministrados en periodo objeto de la factura. Asimismo, las facturas mensuales se tramitarán en formato electrónico a través del Punto General de entrada de facturas electrónicas <https://face.gob.es/es>, dentro de los primeros seis días naturales del mes siguiente.

VIGÉSIMA.- El plazo de garantía que se establece para este suministro esta determinado por el tiempo que transcurra entre la recepción por parte del Centro y su consumo, teniendo como limite la fecha de caducidad de cada artículo y en todo caso, la de un mes después del fin del contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA.- Las peticiones de suministros podrán cursarse a elección del centro, por escrito, por vía telefónica, fax u otros medios informáticos. Las entregas del suministro se efectuarán



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 7 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPkA6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

parcialmente previa petición del responsable del Centro cuando las necesidades de suministro de los bienes objeto del contrato así lo requieran. Las entregas parciales se deberán efectuar en los plazos máximos establecidos en este Pliego, y en todo caso en el ofertado por el contratista en el proceso de licitación.

VIGÉSIMA SEGUNDA. 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 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.

VIGÉSIMA TERCERA.- PENALIDADES POR CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO DEL CONTRATO

Clasificación de las Infracciones:

Leve. Se considerará infracción leve el incumplimiento o cumplimiento defectuoso de alguna de las obligaciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y en concreto, el retraso en el periodo de entrega ofertados y en la calidad de los productos, siempre que las mismas no supongan un daño grave en el normal desarrollo del Centro.

Grave. Se considerará infracción grave la comisión de 3 infracciones leves en un periodo inferior a 3 meses y el incumplimiento o cumplimiento defectuoso de alguna de las obligaciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, siempre que las mismas supongan un daño grave para el normal desarrollo del Centro. En concreto, se considerará infracción grave el suministro de los productos en un plazo superior a 24 horas del plazo ofertado por la empresa o de 72 horas en caso no ofertar ningún plazo.

Muy grave: se considerará infracción muy grave la comisión de 3 infracciones graves en un periodo inferior a 6 meses, así como el incumplimiento del compromiso de adscripción de los medios personales y materiales suficientes para la ejecución del contrato y el incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.

Estas faltas serán calificadas por la Administración fijando la penalización en Resolución motivada, previa audiencia al contratista, y tras la instrucción del correspondiente procedimiento. Los tipos de sanciones vendrán fijados por la siguiente tabla:

Leve:	Hasta el 2% del importe del contrato.
Graves:	Hasta el 5% del importe del contrato.
Muy Grave:	Hasta el 10% del importe del contrato, pudiéndose acordar la resolución del contrato, lo que llevaría implícita la incautación de la garantía definitiva.



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 8 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPkA6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Junta de Andalucía

En caso de dictarse resolución del Contrato, éste mantendrá su vigencia hasta que se adjudique la nueva contratación del suministro, por lo cual, el adjudicatario continuará prestándolo hasta que pueda ser relevado, sin perjuicio alguno para el suministro.

Procedimiento de imposición de penalidades: El carácter leve, grave o muy grave del cumplimiento defectuoso será determinado por el órgano de contratación en su reiteración de los requerimientos realizados a la adjudicataria, así como a la reincidencia. Se entiende por cumplimiento defectuoso la deficiente ejecución del suministro de los productos alimenticios, a la vista del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el Pliego de Prescripciones Técnicas, la oferta del adjudicatario y la legislación vigente.

Las penalidades deberán ser proporcionales a la gravedad del incumplimiento y las cuantías de cada una de ellas no podrán ser superiores al 10% del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50% del precio del contrato.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato, que será inmediatamente ejecutivo, haciéndose efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de los mencionados pagos.

EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN
TITULAR DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL

LA EMPRESA/PERSONA CONTRATISTA

Fdo.: José Manuel Borrero Barrero

Fdo.:

Alcalde Mora Claros, 4-6, 21071 Huelva. Telf.: 959 005 700. Fax: 959 005 772
email: delegacion.hu.cisjufi@juntadeandalucia.es



JOSE MANUEL BORRERO BARRERO		01/06/2026 09:45:42	PÁGINA: 9 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwqWD5k95Tw1uPkA6N37DX1Lexl	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	