

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO EL “SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA DOS CENTROS DE PROTECCIÓN DE MENORES DEPENDIENTES DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL EN JAÉN”

Expte. 12CISJUFI/2023
CONTR 2023 569621

CLÁUSULAS

PRIMERA.- El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, pliego) tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro de pductos alimenticios de frutas y verduras para los centros de protección de menores ‘Nutra Señora de la Cabeza’ de Linares, correspondiendo al Lote nº1 y ‘San Juan de la Cruz’ de La Carolina, correspondiendo al Lote nº2, estando ambos centros ubicados en la provincia de Jaén y dependientes de la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad.

SEGUNDA.- El plazo de ejecución del contrato es de 16 meses, comprendiendo desde el 1 de septiembre de 2023 al 31 de diciembre de 2024, sin contemplar la opción de prórroga, ascendiendo el importe de licitación del contrato a las siguientes cantidades:

	PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (IVA EXCLUIDO)	IMPORTE IVA (4%)	PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (IVA INCLUIDO)
LOTE 1	36.208,93	1.448,36 €	37.657,29
LOTE 2	34.860,92	1.394,44	36.255,36
TOTAL	71.069,86	2.842,79	73.912,65

TERCERA.- 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.

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, CAE) y normativa complementaria, 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 de los centros de protección de menores ‘Nuestra Señora de la Cabeza’ y ‘San Juan de la Cruz’, quienes comprobarán su las condiciones de calidad, presentación e higiene de los alimentos son los adecuados y, en caso contrario, rechazarlos.

CUARTA.- El lugar de la entrega de los artículos objeto de este contrato será, para cada uno de los lotes:

- Lote 1: Centro de Protección de Menores ‘Nuestra Señora de la Cabeza’: C/Doctor, 17 (Linares).



ANA BELEN MARTOS HIGUERAS		08/06/2023 15:16:35	PÁGINA: 1 / 6
VERIFICACIÓN	NjyGw1UHEX30Wf2ZR27y5FXM53lrk6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Lote 2: Centro de Protección de Menores 'San Juan de la Cruz': C/ Juan Bautista, 12 (La Carolina).

QUINTA.- Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios máximos son los relacionados en las hojas de oferta económica 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).

Cuando en las especificaciones técnicas se menciona la expresión “primera/as marca/as” se refiere a aquellos productos que a lo largo del tiempo se han situado como entre los mejor valorados por los consumidores por aportar un valor añadido respecto al resto de productos comercializados en el mercado, marcando la diferencia por sus cualidades sensoriales (sabor, aroma, textura, etc.). En ningún caso se quiere inducir a una marca concreta, mas bien se trata de dejar clara la voluntad del órgano de contratación de que no se suministre un producto genérico o de marca blanca y de baja calidad.

SEXTA.- 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 las necesidades reales de los residentes existentes en el periodo de duración del contrato. Los formatos de los productos son orientativos, y se convertirán a la unidad de medida real del suministro.

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 en la oferta se podrán solicitar muestras a presentar en los centros o bien se podrán inspeccionar en los locales de almacenamiento de los solicitantes, los citados productos. La calidad de los productos ofertados deberán mantenerse en iguales o superiores condiciones en el plazo de vigencia del contrato.

NOVENA.- El adjudicatario deberá cumplir con 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 establecidos en las distintas disposiciones legales.

La persona adjudicataria deberá estar inscrito en el Registro Sanitario de la Comunidad Autónoma en función de su actividad, según lo dispuesto en el real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos y demás 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, debiendo aportar certificado acreditativo de su inclusión en el correspondiente Registro Sanitario, pudiéndose realizar visitas a las instalaciones del proveedor, como

ANA BELEN MARTOS HIGUERAS		08/06/2023 15:16:35	PÁGINA: 2 / 6
VERIFICACIÓN	NjyGw1UHEX30Wf2ZR27y5FXM53lrk6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



una evaluación continuada del mismo, dejando constancia de la autorización a las mismas con la simple concurrencia a la licitación.

De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA, 251 de 31 de Diciembre), las condiciones de higiene y salubridad, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y recepción de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

DÉCIMA.- El horario y periodicidad de los suministros serán los establecidos por el órgano de contratación o la Dirección de los centros, preferentemente de 8:00 a 13:00 horas, de lunes a viernes.

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias de los centros que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado, en el plazo máximo incluido en su oferta, no superior nunca a 72 horas, desde la recepción del pedido.

Las empresas licitadoras deberán contar con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, en la forma que determina el PCAP. Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría/calidad ofertada o superior, en ningún caso, inferior. En caso de sustitución de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta y aceptada por la Dirección de los centros o persona en quien delegue, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución. La Dirección aceptará o no el cambio propuesto, aplicándose en este último caso la cláusula DÉCIMA SEGUNDA, dado que tal cambio supone alteración de los componentes alérgenos de cada producto.

En cualquier caso la empresa adjudicataria deberá disponer de un servicio de entrega urgente. Para estos pedidos extraordinarios, motivados por necesidades urgentes surgidas al margen de los pedidos ordinarios (incorporación de usuarios al centro, diagnóstico de alergias o intolerancias u otras condiciones imprevistas y declaradas expresamente por el responsable del contrato), el plazo máximo de entrega no superará las 12 horas desde la fecha de solicitud. El número máximo de pedidos urgentes en un mes natural no excederá en ningún caso de dos.

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 los centros de entrega y el tiempo estimado de la misma.

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 a rechazar aquellas frutas y verduras que no cumplan con la normativa aplicable o las condiciones señaladas en los pliegos, que será considerado como mínimo.

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, ...).

UNDÉCIMA.- 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.

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

ANA BELEN MARTOS HIGUERAS		08/06/2023 15:16:35	PÁGINA: 3 / 6
VERIFICACIÓN	NjyGw1UHEX30Wf2ZR27y5FXM53lrk6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previstos. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

DÉCIMA SEGUNDA.- 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.), los centros 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 a los centros, como máximo, el precio ofertado.

DÉCIMA TERCERA.- El adjudicatario se vera 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.

DÉCIMA CUARTA.- Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el pliego, mediante inspecciones y análisis correspondientes los centros fijarán los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

1º.-CONTROL RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

- ✓ Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.
- ✓ Se entregara albarán en cada entrega correctamente cumplimentado y que recoja el número de lote de cada materia y que este a su vez se corresponda con el que se especifica en el producto en cuestión Deberá de existir concordancia entre el numero de lote del albarán y el número de lote recogido en el producto.
- ✓ Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños, comprobándose mediante inspección visual que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc. En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlos 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 de 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 ni deformaciones, ni signos de manipulación.
- ✓ Para productos alimenticios no envasados, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, que se realiza según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, es decir, que no haya grandes diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.
- ✓ Para los productos refrigerados o congelados se controla la temperatura de las materias primas el ingredientes en el momento de la recepción del producto.

2º.- CONTROL DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se hará el control mediante inspección visual comprobando.

- ✓ El grado de limpieza del vehículo.

ANA BELEN MARTOS HIGUERAS		08/06/2023 15:16:35	PÁGINA: 4 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGw1UHEX30Wf2ZR27y5FXM53lrk6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- ✓ Grado de higiene del transportista
- ✓ Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc.
- ✓ Comprobación de ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- ✓ La temperatura adecuada a la conservación de los productos

DÉCIMA QUINTA.- 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.

DÉCIMA SEXTA.- El adjudicatario no podrá en ningún momento ni bajo pretexto alguno ceder, traspasar, subcontratar o subarrendar la cadena del suministro del que es objeto este contrato, ni parcial ni totalmente. De modo que el centro solo tendrá un interlocutor en la cadena de suministro, esto es el adjudicatario del contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA.- 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 infracción.

DÉCIMA OCTAVA.- El adjudicatario deberá cumplir con los extremos legales dipuestos en la normativa vigente en materia de seguridad e higiene en el trabajo así en materia de prevención de riesgos laborales, antes de la adjudicación del contrato.

DÉCIMA NOVENA.- 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 el periodo objeto de la factura. Para la factura correspondiente al mes Diciembre se registrá por lo que se disponga en la Orden de cierre del ejercicio presupuestario que le sea de aplicación.

VIGÉSIMA.- El plazo de garantía que se establece para este suministro está determinado por el tiempo que transcurra entre la recepción por parte de los centros y su consumo, teniendo como límite la fecha de caducidad de cada artículo y, en todo caso, la de un mes desde el 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 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 a contar desde el momento en que el contratista tenga conocimiento de la solicitud.

VIGÉSIMO SEGUNDA.- En la tabla de productos y precios contenida en el Anexo I del PCAP, la columna precio máximo indica el precio máximo (excluido el IVA) que el órgano contratante podrá abonar por la unidad de suministro, sin que en ningún caso el precio ofertado pueda ser superior.

VIGÉSIMA TERCERA.- En el modelo de proposición económica del Anexo VIII-B deberán rellenarse las columnas en blanco. Por un lado, en la columna de “precio ofertado (€) por unidad, IVA excluido” se

ANA BELEN MARTOS HIGUERAS		08/06/2023 15:16:35	PÁGINA: 5 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGw1UHEX30Wf2ZR27y5FXM53lrk6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



consignará el precio ofertado excluido el IVA por la empresa. Por otro lado, en la columna “precio total (€), IVA excluido” se incluirá el resultado de multiplicar las cantidades de los productos por el precio ofertado, excluido el IVA.

Al final de cada una de las tablas de los lotes se deberá incluir los importes total de los precios unitarios y de las cantidades totales, excluido el IVA, así como el importe de IVA.

La omisión o el error al alza de los precios unitarios ofertados por encima de los precios unitarios máximos indicados en el anexo I se valorarán como iguales al de dichos precios unitarios máximos, siempre que, en tal caso, ello no suponga que el precio total ofertado supere el presupuesto máximo de licitación fijado para el correspondiente lote. De lo contrario, dicha oferta quedará excluida.

LA SECRETARIA GENERAL PROVINCIAL

ANA BELEN MARTOS HIGUERAS		08/06/2023 15:16:35	PÁGINA: 6 / 6
VERIFICACIÓN	NJyGw1UHEX30Wf2ZR27y5FXM53lrk6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	