Exp. MC.: 001/16

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS (ALIMENTOS DE QUINTA GAMA) A LOS ALBERGUES INTURJOVEN GESTIONADOS POR LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTIÓN DE INTURJOVEN, S.A., (INTURJOVEN).

EXPEDIENTE	**EXP. MC.: 001/16**
PROCEDIMIENTO	ABIERTO
TRAMITACIÓN	ORDINARIA
RÉGIMEN	SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA
CÓDIGO CPV	55320000-9 Servicios de suministro de comidas

Exp. MC.: 001/16

PRIMERA.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

El presente contrato tiene por objeto definir las Condiciones Técnicas que van a regir el suministro de comidas preparadas (alimentos de quinta gama) a los Albergues Inturjoven gestionados por la Empresa Andaluza de Gestión de Instalaciones y Turismo Juvenil S.A. (INTURJOVEN).

SEGUNDA.- CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO:

Los productos objeto del suministro serán los denominados "De V Gama", lo que implica que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico, a un proceso de envasado, y estén refrigerados o congelados para su buena conservación. Para su consumo sólo necesitarán regenerarse a través de cualquiera de los procedimientos establecidos.

Los platos preparados a suministrar habrán de tener las siguientes características:

- Comidas de buena calidad, debidamente realizadas y condimentadas, de manera que tengan un buen sabor y textura.

- Comidas variadas, debiendo estar presentes todos los alimentos representativos de cada grupo: carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, arroz, pastas, etc.

- Comidas bien presentadas.

- Comidas equilibradas, lo que implica:

  - Que tengan aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.
  - Que mantengan un equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono).

- Comidas de cocina tradicional, adaptadas a la gastronomía autonómica y a la época del año, y a los gustos y hábitos de los usuarios en general.

Los platos preparados a suministrar deberán cumplir los siguientes requisitos:

- De envasado: En recipientes con un peso aproximado de 2 Kg., que sean resistentes a temperatura, de uso alimentario, desechables y termo-sellados, para garantizar la máxima ausencia de contaminación en el momento del consumo.

- De etiquetado: La etiqueta deberá estar colocada en un lugar destacado del envase, de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble, y deberá contener en castellano las siguientes indicaciones obligatorias:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes incluyendo, en su caso, la presencia de alérgenos, que deberá destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (p. ej., mediante el tipo de letra, estilo o color de fondo).
- La cantidad neta.
- La información nutricional obligatoria del plato: el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, que no podrá ser superior a 30 días a contar desde su recepción en el correspondiente Albergue Inturjoven.
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- El modo de empleo, estableciendo las indicaciones de mantenimiento y regeneración necesarias para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.
- El lugar de origen o procedencia.

➢ <u>De abatimiento de temperatura</u>: A fin de reducir la carga bacteriológica del producto, evitar una mayor deshidratación o pérdida de peso de éste durante su conservación, y mantenerlo durante más tiempo. En este sentido habrá de garantizarse que:

- El producto ha sido sometido a un enfriamiento ultrarrápido en condiciones controladas de temperatura por encima del punto de congelación (0- 4° C) mediante abatidores de temperatura, y su acondicionamiento se ha realizado inmediatamente después de terminada la cocción para evitar cualquier manipulación durante la fase crítica de temperatura (entre 10 y 65° C).
- El producto, una vez elaborado, envasado y abatido se ha conservado en las condiciones adecuadas, y almacenado en cámaras frigoríficas de frío positivo (4° C) hasta el momento de su transporte y distribución.

➢ <u>De conservación</u>: En contenedores isotérmicos y en cámaras frigoríficas, evitando romper la "cadena de frio" de los alimentos hasta el momento de su consumo.

En todo caso, el almacenamiento de las comidas en origen no podrá ser superior a siete días desde su elaboración hasta su entrega.

➢ <u>De reparto</u>: En vehículos isotérmicos debidamente homologados.

Los platos deberán ser elaborados en una Cocina Central que ha de estar dotada de las instalaciones adecuadas para la conservación de los mismos, disponiendo de los mecanismos necesarios para garantizar la estandarización del producto, de seguridad alimenticia y de gestión organizada, con el cumplimiento de la ISO 9001:2000.

Los platos se suministrarán a los Albergues Inturjoven detallados en el Anexo I del presente Pliego.

TERCERA.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A APORTAR:

Los licitadores deberán aportar:

A) **PROPUESTA DE SUMINISTRO**

Que deberá hacer referencia, como mínimo, a los siguientes ítems:

- **Ficha técnica de los platos ofertados**, que deberá contener el nombre del alimento, la presencia de posibles alérgenos, la cantidad neta, la fecha de duración mínima para su consumo y su información nutricional, con indicación de su valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal que contienen por cada 100 g [De conformidad a lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor].

  Dicha Ficha irá acompañada de fotografías individuales de todos los productos.

  En ningún caso se hará referencia o indicación al precio de los productos.

- **Capacidad de aprovisionamiento de la empresa**, 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 Albergues Inturjoven objeto del suministro y el tiempo estimado de la misma.

  Asimismo, deberán establecer el número mínimo de unidades por Albergue que INTURJOVEN ha de solicitar para poder garantizar el suministro del pedido.

- **Número de días a la semana en que se efectuará el reparto en cada Albergue,** las empresas licitadoras deberán indicar qué días a la semana efectuarán el reparto de las comidas en cada Albergue Inturjoven de los establecidos en el presente contrato, teniendo en cuenta que el suministro se

realizará como mínimo UNA vez por semana a cada uno de los Albergues Inturjoven, los días laborables en horario exclusivamente de mañana (9:00 a 12:00 horas).

- **Propuesta de garantía de funcionamiento en caso de imprevisto**, previendo la cobertura del suministro en caso de que se produzcan averías en las instalaciones, equipo o material aportado, o cualquier otra incidencia; e indicando el tiempo máximo de respuesta (no superior a 10 días naturales) y, en su caso, las medidas compensatorias para el caso de que el servicio no se preste con normalidad.

B) **PLAN DE AUTOCONTROL DE LA EMPRESA**

Con especial descripción de:

- Control de abastecimiento de comidas, en particular la trazabilidad e identificación del origen de los alimentos.
- Los procedimientos y métodos de elaboración, almacenamiento, control y evaluación de la calidad de los alimentos, del servicio, recepción, información, etc.
- Plan de Control de Alérgenos, donde se recojan una serie de buenas prácticas de elaboración, y que contemple un Programa de limpieza y desinfección de los utensilios y equipos, para evitar la contaminación cruzada de alérgenos. Asimismo, deberán adjuntar un documento en el que se identifiquen los alérgenos que contienen sus elaboraciones.
- Cumplimiento de la legislación Europea y la reglamentación nacional sobre higiene y seguridad alimentaria.
- Información sobre el seguimiento que hacen a sus proveedores en relación a los productos suministrados.
- Planes de Formación de su personal.

C) CERTIFICADOS EN GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL O DE LA CALIDAD

Las empresas licitadoras deberán acreditar que tienen implantados sistemas de gestión de la Calidad basados en un ciclo de mejora continua, como UNE-EN ISO 9001:2008 UNE-EN-ISO 14001:2004, o ISO 22000:2005 de Gestión de Seguridad Alimentaria.

CUARTA.- MEDIOS PERSONALES:

Las empresas licitadoras contarán con el personal necesario y especializado para la elaboración de la comida y el reparto de la misma, cumpliendo en todos los casos los requisitos exigidos en la legislación vigente respecto a manipulado, elaboración de alimentos y su distribución.

Deberán designar a una persona responsable que se encargará de la coordinación general del servicio, del seguimiento de su funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato, planificando las actuaciones y asignación de los recursos técnicos y humanos suficientes para cumplir los objetivos previstos. Este Coordinador mantendrá un teléfono en activo que permita la atención inmediata a INTURJOVEN.

QUINTA.- MEDIOS MATERIALES:

5.1 Las empresas licitadoras deberán contar con una Cocina central con las instalaciones pertinentes para la correcta manipulación, producción, envasado y distribución de los platos preparados, y que deberá cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000 y el Reglamento 852/2003, que obligan a aplicar sistemas de autocontrol, y en los que se detallan las características tanto de los alimentos, como de las instalaciones y los procesos, y las normas de higiene.

5.2 Asimismo, las empresas deberán contar con vehículos frigoríficos adecuados para realizar el transporte y distribución de los platos, que habrán de presentar las siguientes especificaciones:

- Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.
- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- En número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.
- En su exterior deberán llevar la identificación de la Empresa suministradora, salvo que dicho servicio haya sido subcontratado, en cuyo caso la adjudicataria deberá informar a INTURJOVEN acerca de cuál es la empresa distribuidora.

5.3 De igual modo, contarán con líneas telefónicas, Fax y correo electrónico que permitan la atención inmediata al personal de INTURJOVEN.

SEXTA.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

La distribución de los platos elaborados se realizará como mínimo UNA vez por semana a cada uno de los Albergues Inturjoven, los días laborables en horario exclusivamente de mañana (9:00 a 12:00 horas).

Dichas entregas se realizarán como muy tarde los Jueves de cada semana, para los pedidos tramitados antes de las 19’00 horas del Viernes de la semana inmediatamente anterior mediante fax o teléfono móvil.

Durante la distribución de los platos, la temperatura de la comida no deberá subir por encima de 4º C.

INTURJOVEN firmará un registro de entrega (Albarán) donde se indique el tipo de plato que se entrega, el día y la hora, una vez recibida la mercancía. La entrega se entenderá realizada con la puesta a disposición de los productos en las dependencias del Albergue que, designadas por INTURJOVEN, se encuentren más cercanas a las cámaras frigoríficas, siempre que sea posible, con objeto de no romper la cadena de frío.

En caso de que la empresa adjudicataria no entregase los productos en el punto, día y horario establecidos, o éstos no se encuentren en condiciones de ser recibidos (calidad, caducidad...) el Área de Producción Hotelera se reserva el derecho a autorizar la adquisición en el mercado de dichos productos, y a repercutir la correspondiente Factura a la empresa adjudicataria, hasta el límite del precio ofertado por la misma.

En el caso de que un producto no pueda ser suministrado en un momento determinado por una causa justificada, el Área de Producción Hotelera podrá autorizar su sustitución por otro de iguales o superiores características.

Asimismo, cualquier cambio en los platos preparados inicialmente ofertados deberá contar con la aprobación escrita previa del Área de Producción Hotelera de INTURJOVEN, a quien se deberá notificar por escrito la nueva propuesta poniendo a su disposición una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto.

INTURJOVEN se reserva el derecho a sustituir cualquier plato preparado porque no se adapte a las especificaciones iníciales establecidas en la oferta, en función de criterios similares de calidad, cantidad, Registro Sanitario y precio, sin que ello suponga un derecho al adjudicatario para incrementar el precio ofertado.

Los platos preparados quedarán en el punto de destino listos para su regeneración. Los gastos de la entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar convenido, serán de cuenta del adjudicatario.

SÉPTIMA.- SEGURO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD CIVIL.

Para la cobertura de las posibles responsabilidades resultantes de la actividad de la entidad adjudicataria (intoxicaciones alimentarias o situaciones análogas), ésta deberá disponer de una Póliza de Seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgo asegurable la actividad de elaboración y suministro de comidas, por un importe no inferior a 1.000.000, 00 Euros.

OCTAVA.- PREVISIONES EN CASO DE HUELGA

En caso de huelga, el adjudicatario deberá mantener puntualmente informado a INTURJOVEN sobre la incidencia de la misma en el desarrollo del servicio. INTURJOVEN podrá practicar las deducciones que procedan del importe de la factura presentada por el mismo en el periodo afectado, en función del grado de incumplimiento y la repercusión en el normal desarrollo de servicio.

NOVENA.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

A) OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL.

Serán obligaciones de la empresa adjudicataria, además de las previstas en las Leyes y Reglamentos de aplicación, y las derivadas del presente Pliego y del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, las siguientes:

a) Responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las faltas que hubiere en ellos.
b) Entregar el suministro a la hora indicada por INTURJOVEN en las dependencias de cocina de los Albergues Inturjoven incluidos en el presente contrato. A este respecto, se entenderá por "dependencias de cocina", aquellas instalaciones que, designadas por INTURJOVEN, se encuentren más cercanas a las cámaras frigoríficas, con objeto de no romper la cadena de frío.
c) La adjudicataria deberá garantizar en todo momento y principalmente en el proceso de entrega y recepción de los platos elaborados, la no ruptura de la cadena de frío. En este sentido, la temperatura de entrega de los platos no deberá subir por encima de 4° C.
d) Asumir los gastos de transporte y entrega de los suministros a los Albergues Inturjoven incluidos en el presente Pliego, así como los demás gastos a que hubiere lugar para la realización del contrato.
e) Aportar cuanto material sea preciso para la realización del contrato, que deberá estar en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.
f) Someterse en todo momento a las instrucciones y observaciones que le formule INTURJOVEN, a través del Área de Producción Hotelera.

B) DEBER DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN.

a) La empresa adjudicataria estará obligada a facilitar, a su cargo, al personal de cocina de INTURJOVEN la formación necesaria para la adecuada conservación de los platos y su correcta regeneración.

   A tal fin, realizará una sesión informativa y de demostración con el objetivo de garantizar una correcta manipulación y aprovechamiento del producto.

b) La empresa adjudicataria hará entrega al Área de Producción Hotelera de INTURJOVEN de una Guía informativa de fácil comprensión, con instrucciones sobre la correcta conservación de los alimentos y su preparación para el consumo; y de una Etiqueta adhesiva con instrucciones para la regeneración de la comida en microondas o al baño maría.

c) La empresa adjudicataria deberá establecer un sistema de consulta las 24 horas para asesorar al personal de INTURJOVEN.

C) **GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIENICO-SANITARIA**.

a) La entidad adjudicataria deberá cumplir con la normas de seguridad alimentaria que le sean de aplicación y, en particular, con las siguientes: el Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios (DOUE 25-06-2004) y el Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12-01-2001).

b) La entidad adjudicataria deberá disponer de un sistema documentado de autocontrol, basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), según se indica en el Reglamento (CE) nº 852/2004 (art. 5). Asimismo y para posibilitar la realización de estudios epidemiológicos, en caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria, la entidad adjudicataria deberá disponer de comidas testigo (representativas de las comidas servidas diariamente). Dichas comidas testigo se conservarán adecuadamente (durante 72 horas en condiciones de refrigeración) para ser utilizada en caso de tener que realizarse algún tipo de análisis con posterioridad a ser servidas.

c) La adjudicataria será la única responsable de la correcta ejecución del Sistema de Autocontrol, así como del mantenimiento de los procedimientos, actividades preventivas, controles, comprobaciones, vigilancia, ejecución de medidas correctoras, verificación y la cumplimentación de los registros establecidos.

d) La empresa adjudicataria deberá realizar, al menos una vez al mes, los análisis pertinentes para el control microbiológico de comidas preparadas, a través de laboratorio autorizado, debiendo remitir los resultados de dichos Informes a INTURJOVEN.

   La falta de presentación de dichos Informes por parte de la empresa adjudicataria, o su presentación extemporánea supondrá un incumplimiento grave y dará lugar a la imposición de una penalidad, de conformidad a lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

e) La empresa adjudicataria garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

D) **DEBERES RELATIVOS A LOS TRABAJADORES.**

a) El personal encargado de la elaboración y suministro de los platos preparados no adquirirá relación laboral alguna con INTURJOVEN. La empresa adjudicataria será la empleadora, teniendo cuantas obligaciones y derechos le correspondan en este sentido, no surgiendo responsabilidad alguna por parte de INTURJOVEN, ni siquiera cuando la adjudicataria adopte medidas respecto a sus trabajadores que sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

b) La empresa adjudicataria aportará a los trabajadores todos los medios técnicos y materiales necesarios para la realización del servicio.

c) La empresa adjudicataria se hará cargo en exclusiva de los salarios de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, obligándose asimismo al pago de los seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales) y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

DÉCIMA.- CONTROL E INSPECCIÓN POR PARTE DE INTURJOVEN.

INTURJOVEN ejercerá las tareas de control e inspección del correcto funcionamiento del suministro por parte de la empresa adjudicataria.

Ésta estará obligada a facilitar a los responsables designados por INTURJOVEN cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a las instalaciones y productos que deseen examinar, cumpliendo las indicaciones que éstos le comuniquen.

El adjudicatario deberá comunicar a los responsables designados por INTURJOVEN las posibles incidencias que se produzcan en el suministro en cuanto a servicio y calidad.

INTURJOVEN realizará actividades de verificación, control y seguimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, así como del cumplimiento del Sistema APPCC y de las condiciones técnico-sanitarias generales del centro de producción, poniendo en conocimiento de la adjudicataria las deficiencias y/o anomalías detectadas, indicando las medidas correctoras oportunas, debiendo ser subsanadas en el plazo indicado.

INTURJOVEN **EL ADJUDICATARIO**

Fdo.: **Fdo.:**

Exp. MC.: 001/16

ANEXO I

ALBERGUES INTURJOVEN OBJETO DEL SUMINISTRO

- ALBERGUE INTURJOVEN DE ALGECIRAS- TARIFA, sito en Carretera Nacional N-340, Km. 95,600, de Algeciras (Cádiz).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE ALMERÍA, sito en C/ Isla de Fuerteventura s/n., de (Almería).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE CAZORLA, sito en Plaza Mauricio Martínez nº 6, de Cazorla (Jaén).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE CONSTANTINA, sito en Cuesta Blanca s/n., de Constantina (Sevilla).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE CÓRDOBA, sito en Plaza de Juda Leví s/n., de Córdoba.
- ALBERGUE INTURJOVEN DE EL BOSQUE, sito en C/ Molino de En medio s/n., de El Bosque (Cádiz).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE GRANADA, sito en Avda. Ramón y Cajal nº 2, de Granada.
- ALBERGUE INTURJOVEN DE HUELVA, sito en Avda. Marchena Colombo nº 14, de Huelva.
- ALBERGUE INTURJOVEN DE JEREZ DE LA FRONTERA, sito en Avda. Blas Infante nº 30, de Jerez de la Frontera (Cádiz).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE MÁLAGA, sito en Plaza Pío XII nº 6, de Málaga.
- ALBERGUE INTURJOVEN DE MARBELLA, sito en C/ Trapiche nº 2, de Marbella (Málaga).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE PUNTA UMBRÍA, sito en Avda. del Océano nº 13, de Punta Umbría (Huelva).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE SEVILLA, sito en C/ Isaac Peral nº 2 (Reina Mercedes), de Sevilla.
- ALBERGUE INTURJOVEN DE SIERRA NEVADA, sito en C/ Peñones nº 22, de Sierra Nevada (Granada).
- ALBERGUE INTURJOVEN DE VIZNAR, sito en C/ Camino de Fuente Grande s/n., de Víznar (Granada).

Exp. MC.: 001/16

ANEXO II

RELACIÓN DE ALÉRGENOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR