

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA  
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN DIFERENTES  
ALBERGUES JUVENILES DE LA RED ANDALUZA GESTIONADOS  
POR LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTIÓN DE INSTALACIONES  
Y TURISMO JUVENIL, S.A. (INTURJOVEN).**



Junta de Andalucía

Consejería de Inclusión Social,  
Juventud, Familias e Igualdad  
Inturjovent

**Expediente:** 004/23

**Título:** Contratación del servicio de catering en diferentes albergues de la red andaluza gestionados por la Empresa Andaluza de Gestión de Instalaciones y Turismo Juvenil, S.A. (INTURJOVEN)

**Código NUTS del lugar principal de ejecución:** ES61

**Código CPV:** 55320000-9 Servicios de suministro de comidas / 55321000-6 Servicios de preparación de comidas

Visado por la Jefa de Área de Asesoría Jurídica y Contratación

  
**Asesora**  
✓ **Juridica**  
Firma  
válida

Firmado  
digitalmente  
por Asesora  
Juridica  
Nombre de  
reconocimien  
to (DN):  
cn=Asesora  
Juridica  
Fecha:  
2023.03.08  
11:48:52 +  
01'00'

Fdo.: Ana Belén Galán Díaz



## **ÍNDICE**

1. OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
2. ALCANCE DEL SERVICIO DE CATERING A CONTRATAR
3. PROPUESTAS DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, PICNIC, MENÚS CERRADOS Y OTROS SERVICIOS PUNTUALES
4. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA
5. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL



## 1. OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas (“**PPT**”) es fijar las condiciones técnicas que regirán la contratación del servicio de catering en los Albergues Juveniles de Punta Umbría, Torremolinos y Marbella, pertenecientes a la Red Andaluza, y gestionados por la EMPRESA ANDALUZA DE GESTIÓN DE INSTALACIONES Y TURISMO JUVENIL, S.A. (“**INTURJOVEN**”).

La contratación del servicio incluirá las siguientes prestaciones:

- El suministro de las comidas preparadas, que habrán de ser elaboradas en una cocina central, y el de las bebidas que le requiera INTURJOVEN.
- El transporte de las mismas en perfectas condiciones hasta el correspondiente albergue.
- El almacenamiento de las comidas o alimentos en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por parte de los usuarios.
- La regeneración o terminación de los platos.
- La preparación de las mesas del comedor y la reposición del menaje que le haya entregado INTURJOVEN, y que sea necesario para el consumo de alimentos.
- La retirada y limpieza de los recintos de cocina, comedor o terraza-comedor, después de cada servicio de comidas.
- El servicio incluirá el depósito de la mercancía en los almacenes, cámaras frigoríficas, o cualquier otro lugar habilitado para ello en las instalaciones. A este respecto, deberá figurar en el correspondiente contrato de transporte que la carga y descarga de la mercancía será por cuenta del porteador de la misma.

Las exigencias que se detallan en el presente Pliego serán complementadas con lo previsto en el protocolo de comedor de los albergues, particularmente en lo que se refiere a medidas de higiene.

## 2. ALCANCE DEL SERVICIO DE CATERING A CONTRATAR

El servicio se prestará en los siguientes albergues:

LOTE		
<b>Lote 1: Andalucía Occidental</b>	Albergue Inturjoven Punta Umbría	Avda. del Océano nº 13, de Punta Umbría (Huelva)
<b>Lote 2: Andalucía Oriental</b>	Albergue Inturjoven de Torremolinos	Avda. Carlota Alessandri nº 127 de Torremolinos (Málaga)
	Albergue Inturjoven de Marbella	Avda. del Trapiche nº 2 de Marbella (Málaga)



Los periodos aproximados de prestación de los servicios serán los siguientes:

<b>PERIODOS APROXIMADOS DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS</b>	
Albergue de Punta Umbría	Junio- Septiembre
Albergue de Torremolinos	Junio- Septiembre
Albergue de Marbella	Julio y Agosto

Las empresas licitadoras deberán contar con un cocinero y un ayudante de cocina en cada uno de los centros en los que resulten adjudicatarias, un dietista encargado de la supervisión de los platos en origen y debe poner a disposición del INTURJOVEN un coordinador del servicio por cada centro.

Todos deben poseer la titulación y experiencia para el desempeño de su labor.

### **2.1. Servicio de comidas**

El servicio de comidas se realizará aplicando un sistema de catering CERCA, con el fin de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias en todo el proceso y la inalterabilidad de las características organolépticas de los alimentos.

Dicho sistema requerirá la ejecución sucesiva de las siguientes fases:

- Cocinado completo de las materias primas en una cocina central, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro de los alimentos, especialmente en las elaboraciones de carnes, pescados y huevos, con el fin de conseguir la destrucción de los microorganismos patógenos.
- Enfriamiento o abatimiento rápido de la temperatura de la comida preparada en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4°C en el centro del alimento.
- Envasado de la comida en barquetas o envases termosellados, en locales con temperatura y presión de aire controlados, almacenaje y transporte de los menús a menos de 4°C, hasta los distintos Albergues Inturjoven donde vayan a ser consumidos.
- Mantenimiento del producto en cámara frigorífica a menos de 4°C hasta el momento del consumo. Por motivos de organización, se podrá autorizar a la empresa adjudicataria a almacenar determinados productos alimenticios para su posterior servicio en los diferentes Albergues Inturjoven.



- Regeneración y calentamiento de las comidas preparadas en el menos tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65°C.
- Consumo en un periodo inferior a 3 horas desde la regeneración.

El periodo máximo permitido desde la producción en las cocinas centrales hasta la entrega de los alimentos en la instalación será de siete (7) días.

En las instalaciones de cocina de los Albergues Inturjovent, se permiten elaboraciones y preparaciones básicas como hervidos, frituras o sofritos, a fin de garantizar la calidad y presentación de los alimentos a servir a los usuarios.

Se proveerán principalmente comidas relativas a los servicios de desayunos, almuerzos y cenas para su distribución a los usuarios en régimen de bufé.

Con independencia de lo anterior y en función de la tipología de cliente, INTURJOVEN podrá requerir a la adjudicataria la confección de un menú cerrado con los platos que formen parte de la relación puesta a su disposición.

Habrán de proveerse comidas para clientes con diabetes, intolerancias o alergias alimentarias. De igual forma deberán tener previstas bolsas o cajas para el transporte de cualquier servicio en modelo picnic. Estos envases no podrán ser de plásticos y, en caso de que lo fuera, deberá tratarse de plástico biocompostable.

Del mismo modo, se podrá requerir puntualmente a la adjudicataria la posibilidad de facilitar un menú halal o un menú kosher para los clientes que así lo requieran. Se entiende por menú halal aquel en cuya composición se hallen presentes los alimentos con certificado halal o lícitos según el Corán. Se entiende por menú kosher aquel que esté elaborado con alimentos kosher o lícitos según La Torá y que hayan sido preparados, elaborados, envasados, transportados y almacenados de manera que no hayan estado en contacto directo con alimentos prohibidos según sendos preceptos religiosos.

La prestación del servicio de comedor podrá tener lugar de lunes a domingo en horario de mañana, tarde y noche. En términos aproximados el comedor estará abierto al público:

- Desayuno: 2 horas.
- Almuerzos: 3 horas.
- Cenas: 3 horas.



El horario será consensuado con el director del Albergue Inturjovent de forma que pueda adaptarse a las necesidades de los clientes.

La previsión de los servicios y características del tipo de cliente, tiempo de estancia, edad, actividad o requerimientos específicos de este se pondrán a disposición de la adjudicataria a fin de que pueda planificar mensualmente las comidas a servir, cantidad y variedad de las mismas. No obstante lo anterior, la empresa adjudicataria estará obligada a aceptar aquellas modificaciones, incrementos o disminuciones de servicios que le haya sido comunicadas con, al menos, 24 horas de antelación.

El suministro y gasto corriente correspondiente al consumo de electricidad, agua y gas necesario para el desarrollo del servicio será de cuenta de INTURJOVEN.

## **2.2. Transporte y distribución de las comidas**

El servicio incluirá el reparto de las comidas asegurando que estas llegan en perfectas condiciones a las instalaciones de los Albergues Inturjovent en lo referente a cantidades, calidades, higiene, temperatura y puntualidad, depositando la mercancía en el lugar habilitado para ello.

## **2.3. Reposición del menaje**

El servicio incluye la reposición de cubiertos, menaje, cristal, loza, manteles, servilletas y posavasos, así como otros elementos facilitados por INTURJOVEN cuando presenten cualquier tipo de deterioro que pudiera disminuir la calidad del servicio, reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir acerca de la idoneidad y estado de conservación.

El servicio también incluye la reposición de utensilios, herramientas y menaje de cocina entregado por INTURJOVEN, y la reparación de la maquinaria de cocina y comedor, cuando se deba al mal uso de la misma.

A tal fin, durante el mes inmediatamente siguiente a la firma del contrato, se realizará un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente y del estado que presenta. Dicho inventario será llevado a cabo por la Dirección de la Instalación y la persona que designe la empresa adjudicataria.

## **2.4. Servicio de limpieza e higiene de las instalaciones y del equipamiento**

La prestación del servicio incluirá la limpieza de la maquinaria, instalaciones y dependencias de cocina, comedor y terraza-comedor; de otras dependencias necesarias para prestar el



servicio como almacenes, cámaras, etc., así como el suministro de productos necesarios para llevarla a cabo.

Las instalaciones de comedor y terraza-comedor, en su caso, deberán ser limpiadas al menos 3 veces al día, después de cada servicio de desayuno, almuerzo y cena.

Asimismo, se incluirá el lavado de ropa utilizada en las dependencias de cocina, autoservicio y comedor, que deberán realizarse obligatoriamente fuera de las instalaciones de los correspondientes Albergues Inturjoven.

A fin de asegurar el mantenimiento de las debidas condiciones de higiene se implantará y mantendrá actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene y Sistema APPCC.

Las tareas y actividades que corresponden al plan de desratización y desinsectación serán por cuenta de INTURJOVEN, quedando las instalaciones de cocina y comedor integrados en el Programa de Control de Plagas General de los Albergues Inturjoven.

### **3. PROPUESTAS DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, PICNIC, MENÚS CERRADOS Y OTROS SERVICIOS PUNTUALES.**

Toda la información y documentación a la que se refiere este apartado debe ser incluida en el **SOBRE ELECTRÓNICO 2**, relativo a los criterios de adjudicación basados en juicios de valor. Por tanto, no debe contener referencia alguna al precio o a cualquier otro parámetro económico.

Serán excluidas de la presente licitación las propuestas que incluyan cualquier referencia a parámetros económicos.

#### **3.1. Condiciones generales**

Los licitadores habrán de facilitar una relación de platos que, estando dentro del precio propuesto, sean puestos a disposición de INTURJOVEN, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

- a) Queda terminantemente prohibido el uso del aceite de palma para la elaboración de cualquier plato.
- b) No podrán ofertarse platos de pescado con espinas.
- c) No podrán ofertarse platos de pescado cuyo ingrediente principal sea la tilapia, panga, halibut, perca, carbonero, fogonero, fletán o similares.
- d) Tanto en el servicio del almuerzo como en el de la cena se ofertará un plato de carne y otro de pescado, siendo posible la elaboración mediante fritura en uno solo de



ellos, y será indispensable la alternancia de este tipo de elaboraciones en los siguientes servicios.

La relación de platos presentada contendrá como mínimo el siguiente número de referencias:

- **Platos de carne en caliente:** 30 referencias, de las cuales 10 serán en elaboración fritura y los 20 restantes en otro tipo de elaboración.
- **Platos de pescado en caliente:** 30 referencias, de las cuales 10 serán en elaboración fritura y los 20 restantes en otro tipo de elaboración.
- **Platos de guarnición de patatas:** 15 referencias.
- **Platos de legumbres:** 10 referencias.
- **Platos de verduras:** 10 referencias.
- **Platos de sopas, cremas y purés:** 15 referencias de las cuales 5, al menos, deben ser de consumo en frío.
- **Platos de base de huevo:** 10 referencias.
- **Platos de arroz:** 10 referencias.
- **Platos de pasta:** 10 referencias.

Las empresas interesadas deberán elaborar una propuesta de menú bufé (almuerzo y cena) con la relación de platos propuestos para dos semanas (lunes a domingos ambos incluidos).

Se cuidará que todas las propuestas indicadas en los siguientes apartados sean variadas tanto en su presentación como en su composición, guardando un adecuado equilibrio nutricional.

Para todos los casos indicados en los siguientes apartados, y especialmente para las propuestas de comidas, cenas, picnic almuerzo / picnic cena y menú cerrado, se cuidará que la propuesta sea variada tanto en su presentación como en su composición, guardando un adecuado equilibrio nutricional, y se prestará especial atención a que los platos propuestos tanto de ingrediente base como de tipo de elaboración para un servicio no coincidan con los propuestos para otro servicio del mismo día o en los días consecutivos.

### **3.1.1. Desayunos**

La composición de la oferta será la siguiente:

- Pan blanco y/o integral embolsado (pieza de 50-60 gramos aproximadamente).
- Rebanada de pan rústico.
- Leche fría, leche caliente y leche sin lactosa.
- 2 variedades de cereales, siendo una de ellas integral.
- Yogurt.



- Mantequilla, mermelada, margarina, pate, miel, tomate triturado y aceite de oliva virgen extra. Estos alimentos se podrán presentar en formato a granel o monodosis, teniendo en cuenta en este último caso, que el envasado de los mismos no sea de plástico.
- Bollería envasada individualmente tipo croissant, bizcocho, *plum cakes*, etc. (se exceptúan las galletas).
- Fruta fresca de temporada.
- Embutido (fiambre de york, *chopped pork*, queso, etc.).
- Azúcar y edulcorante.
- Café, café descafeinado y sobre de café descafeinado.
- Cacao.
- Agua caliente y fría.
- Infusiones variadas.

### 3.1.2. Almuerzos

Se realizará una propuesta de composición de bufé almuerzo teniendo en cuenta lo siguiente:

- 2 primeros platos (por ejemplo: verduras, legumbres, huevos, etc.).
- 2 segundos platos (uno de carne y otro de pescado).
- Guarnición de patatas.
- Ensalada compuesta por seis ingredientes como mínimo.
- Fruta fresca de temporada.
- Pan blanco y/o integral embolsado (pieza de 50-60 gramos aproximadamente).

### 3.1.3. Cenas

Se realizará una propuesta de composición de bufé cena teniendo en cuenta lo siguiente:

- 2 primeros platos (por ejemplo: verduras, legumbres, huevos, etc.).
- 2 segundos platos (uno de carne y otro de pescado).
- Guarnición de patatas.
- Ensalada compuesta por 6 ingredientes como mínimo diferentes a los del almuerzo.
- Postre lácteo.
- Pan blanco y/o integral embolsado (pieza de 50-60 gramos aproximadamente).

#### **3.1.4. Picnic desayuno, picnic almuerzo y picnic cena**

La propuesta de picnic supondrá la presentación del de desayuno, cena o comida en bolsas o cajas para llevar por el cliente. Dichas bolsas no podrán ser de plástico y, en caso de que lo sean, éste deberá ser plástico biocompostable.

Deberán realizar las siguientes propuestas de picnic:

- 2 propuestas de picnic desayuno que incluirá como mínimo:
  - Bollería envuelta (se exceptúan las galletas).
  - *Sandwich*.
  - Fruta fresca.
  - Zumo o batido en formato mini.
  
- 2 propuestas de picnic almuerzo / picnic cena, que incluirá como mínimo:
  - Bocadillo de elaborado (pieza de pan: 90 gr.).
  - Bocadillo de fiambre (pieza de pan: 90 gr.).
  - Frutos secos (40 gr.).
  - Fruta fresca de temporada.
  - Refresco (33 cl.).
  - Agua (33 cl.).
  
- 2 propuestas de picnic almuerzo / picnic cena, que incluirá como mínimo:
  - Bocadillo de elaborado (pieza de pan: 90 gr.).
  - Frutos secos (40 gr.).
  - Fruta fresca de temporada.
  - Refresco (33 cl.).
  - Agua (33 cl.).

#### **3.1.5. Menús cerrados**

INTURJOVEN podrá requerir a la adjudicataria que en lugar del régimen de comidas en servicio de bufé descritas en los apartados anteriores se proponga un menú cerrado de desayunos, comidas y cenas.



Por tanto, las empresas interesadas en la licitación deberán elaborar una propuesta de menú cerrado planificado a 7 días con los platos puestos a disposición de INTURJOVEN.

Dicha propuesta constará de lo siguiente:

- Ensalada con 3 ingredientes como mínimo.
- Primer plato (300 gr.) que podrá consistir en legumbres, pasta, arroz, sopas, y cremas.
- Segundo plato (300 gr.) de carne, pescado o huevo, de los cuales, 250 gr. serán carne, pescado o huevo, y el resto, guarnición.
- Pieza de fruta fresca de temporada o postre lácteo en envase individual.

### **3.1.6. Merienda**

Las licitadoras deberán elaborar una propuesta de merienda planificada a 7 días, que constará de lo siguiente:

- Batido o zumo de frutas en formato mini.
- *Sandwich*, bocadillo o pieza de fruta fresca.

### **3.1.7. Propuesta de desayunos de trabajo y pausas para café**

Las licitadoras deberán elaborar una propuesta de desayunos de trabajo y pausas para café que deberán contener lo siguiente:

- Jarra de café.
- Jarras de leche fría y caliente.
- Jarra de agua (no mineral) caliente y fría.
- Sobres de infusiones, cacao y café descafeinado.
- Jarras de zumo.
- Pastas de té (sucedáneo) y/o bollería en formato mini.

## **4. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA**

### **4.1. Antes del inicio de la prestación del servicio**

La adjudicataria, antes del comienzo del servicio, deberá presentar necesariamente, en el plazo de un mes siguiente a la firma del contrato, la siguiente documentación:



- a) Fichas técnicas de los platos en las que se indicarán los ingredientes y alérgenos de los mismos.
- b) Fichas técnicas de los productos químicos utilizados para la limpieza de cocina y comedor, reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir sobre la idoneidad de los mismos y, en su caso, proponer su sustitución.
- c) Relación de proveedores de los diferentes productos que, estando incluidos en la propuesta alimentaria, no sean elaborados en sus cocinas centrales; reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir sobre la idoneidad de los mismos y, en su caso, proponer su sustitución.
- d) Plan de trazabilidad que implantará en la instalación y que formará parte del sistema de autocontrol, comprometiéndose a mantenerlo actualizado y documentado convenientemente.
- e) Plan general de higiene implantado en la instalación, como parte del sistema de autocontrol, en el que se acredite la formación impartida a sus trabajadores en materia higiénico-sanitaria, según establece el capítulo XII del Anexo II al Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- f) Programa de limpieza a seguir en el Albergue Inturjoven que formará parte del sistema de autocontrol.
- g) Contrato suscrito con empresa autorizada para la gestión del aceite usado de cocina, con el fin de que se proceda a su reciclaje y/o eliminación.
- h) Acreditación de la formación del personal adscrito al centro.
- i) Documentación relativa a Prevención de Riesgos Laborales:
  - Nombre, apellidos y DNI de cada persona trabajadora en el Albergue Inturjoven.
  - Certificado de aptitud de reconocimiento médico de cada persona que preste sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
  - Copia de los certificados de formación en materia preventiva recibida por las personas que van a prestar sus servicios en los centros de INTURJOVEN.



- Acreditación de que las personas que trabajan en los centros de INTURJOVEN han recibido formación en materia de riesgos laborales de sus propios puestos de trabajo, incluidas las medidas de emergencia.
- Registro de la entrega de equipamientos de protección individual proporcionado a las personas que prestan sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
- Listado de equipos de trabajo a utilizar en los centros de INTURJOVEN con copia de sus respectivas declaraciones de conformidad o certificado CE, si procede.

La adjudicataria realizará, en colaboración con la dirección de correspondiente Albergue Inturjovent, un inventario de material, menaje y funcionamiento de la maquinaria puesta a su disposición. Dicho inventario se elaborará durante el mes inmediatamente siguiente a la firma del contrato y, del mismo, se expedirán tres copias, una de las cuales quedará en poder de la adjudicataria.

- Designación de una persona que actuará como interlocutora con INTURJOVEN y, a través de la cual se canalizará cualquier información o reclamación que pudiera afectar al servicio.

#### **4.2. Durante la prestación del servicio**

- a) La adjudicataria deberá obtener y/o renovar todas las licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de su servicio lo exija, haciendo frente, en otro caso, a cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para INTURJOVEN por incumplimiento de lo anterior.
- b) Asumirá la gestión de las compras y aprovisionamientos de todos los alimentos y materiales que sean necesarios para poder llevar a término la prestación, haciéndose cargo directamente del pago a los proveedores.
- c) Cuidará las condiciones de manipulación, almacenamiento y conservación de los alimentos a servir, hasta el momento de su distribución a los usuarios, debiendo atender siempre a la fecha de consumo preferente y caducidad de los alimentos.
- d) Estará obligada a conservar en los almacenes del centro de INTURJOVEN, un stock de productos de desayuno para cubrir el servicio y a reponer dicho stock en caso necesario. De igual forma, deberá facilitar alimentos para el consumo interno por



INTURJOVEN, siempre que no se alcance un número mínimo de comidas que permita abrir el comedor. Estos servicios serán cotizados de forma independiente a los que constituyen el objeto principal del presente Pliego.

- e) La presentación de los alimentos al cliente saldrá de las dependencias de cocina en los recipientes especialmente habilitados para tal fin.
- f) Las personas trabajadoras en los centros de INTURJOVEN deberán cumplir rigurosamente lo establecido en los Protocolos de comedor y limpieza de los Albergues Juveniles.
- g) La adjudicataria estará obligada a transportar las comidas en medios de transporte debidamente acondicionados para ello.
- h) Se asegurará que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrios y resto) se gestionan correctamente, colocando en las zonas designadas por la Dirección del Albergue, contenedores adecuados que permitan su separación y reciclaje.
- i) Deberá suministrar, agua, vino y gaseosa durante el almuerzo y/o cena a requerimiento de INTURJOVEN, para cubrir las necesidades puntuales del servicio en los Albergues Inturjoven. El pago de dicha factura correrá a cargo de INTURJOVEN, previa presentación de la misma.
- j) Confeccionará diferentes platos/menús debiendo poner a disposición de INTURJOVEN platos /menús para clientes que o bien lo tengan establecido por prescripción médica o bien así lo requieran específicamente.
- k) Someterá la planificación mensual de platos/menús a aprobación del director de la Instalación y no podrá modificarla sin el consentimiento previo de este.
- l) Estará obligada a situar, en el lugar visible de la zona de comedor que le señale la Dirección del centro, el modelo de cartel informativo facilitado por INTURJOVEN, en el que se indique el lugar al que podrán dirigirse los usuarios para requerir información sobre los ingredientes y alérgenos que contienen los alimentos servidos. Del mismo modo, estará obligada a identificar cada uno de los platos servidos, para lo cual, en caso de que se decida dar el servicio en régimen de bufé libre, podrán colocar un cartel identificador en la línea bufé.
- m) Estará obligada a entregar a los usuarios la bebida que soliciten, previa presentación del tique que acredite el abono de la misma en la recepción del centro Inturjoven,

siendo competencia de INTURJOVEN la compra y el aprovisionamiento de las mismas y siendo responsabilidad de la adjudicataria la reposición de aquellos productos que falten en el almacén al cierre mensual, en caso de descuadre.

- n) Estará obligada a prestar otros servicios de alimentación que INTURJOVEN pudiera requerirle, tales como *coffee breaks*, cócteles y aperitivos, así como el servicio de desayuno especial para reuniones, jornadas o conferencias.

Todos estos servicios se prestarán en régimen de autoservicio, sin perjuicio de lo cual, INTURJOVEN podrá requerir puntualmente a la adjudicataria la aportación de mobiliario o personal auxiliares que se encargue de la distribución de la comida y bebidas entre los comensales, estando sujeta la facturación, al presupuesto presentado por la persona adjudicataria.

- o) La adjudicataria está obligada a utilizar responsablemente las instalaciones y el equipamiento de cocina, bufé y comedor de los Albergues Inturjovent puesto a su disposición, haciéndose cargo del mantenimiento y reposición de los desperfectos, que, por causas del servicio y uso, se produzcan en los mismos, debiendo devolverlo a INTURJOVEN en las mismas condiciones en que se le entregó, respondiendo la fianza depositada de cualquier mal funcionamiento del equipamiento o la maquinaria entregada.
- p) Será competencia de la adjudicataria poner a disposición del servicio tantas personas como sean necesarias para prestar un servicio eficaz y de calidad.

Queda expresamente prohibida la contratación de personal en prácticas, salvo que éste actúe en apoyo y bajo la supervisión del personal adscrito al servicio.

- q) Es responsabilidad de la adjudicataria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos en base a lo establecido en el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de abril de 2004, cuidando que el personal que participe en la manipulación de alimentos lleve el pelo recogido y protegido con un gorro o similar, no lleve joyas o las uñas pintadas, ni intervengan personas que padezcan enfermedades que se puedan transmitir a través de los alimentos, sobre todo aquellas que se hallen en un estado gripal manifiesto.
- r) La adjudicataria proveerá de la uniformidad necesaria al personal que se encargue de la prestación del servicio, cuidando que esta sea adecuada para las funciones que realizan, y de reponerla en caso necesario.



- s) La adjudicataria estará obligada a sustituir, a requerimiento de INTURJOVEN, al personal que no procediera con la debida corrección con los usuarios, o fuera poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, siendo suficiente para ello que se le traslado por escrito la queja de la Dirección del Albergue Inturjovent correspondiente.
- t) La adjudicataria deberá aportar a INTURJOVEN copia del certificado digital expedido por la Seguridad Social, donde se exprese la situación de alta laboral y el tipo de contrato para cada trabajador. Dichos certificados se remitirán a la dirección de correo electrónico: [contratación.itj@juntadeandalucia.es](mailto:contratación.itj@juntadeandalucia.es).
- u) La adjudicataria estará obligada a comprobar que el personal encargado de la prestación del servicio carece de antecedentes penales por delitos sexuales a menores de edad.
- v) La adjudicataria estará obligada a facturar los servicios dentro de los 7 primeros días del mes siguiente a aquel en que se hayan prestado.
- w) La adjudicataria no podrá incluir publicidad de carácter comercial en la información disponible para los usuarios en el comedor, salvo que hay sido previa y expresamente autorizada por el responsable del centro.

## 5. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL

INTURJOVEN establecerá aquellas visitas o inspecciones de control de calidad que considere adecuadas, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de materias primas empleada y de los productos elaborados en las cocinas, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otro obligación asumida por la persona adjudicataria.

INTURJOVEN contará con las diferentes Direcciones de los Albergues Inturjovent para ejercer las funciones de control de los servicios objeto del contrato en cuanto a la organización y grado de limpieza de las dependencias e instalaciones, material y utensilios puestos a disposición de la adjudicataria. A estos efectos, INTURJOVEN podrá requerir en cualquier momento a la adjudicataria para que presente el informe favorable de la última supervisión completa del Sistema de Autocontrol, o los certificados de Formación del personal manipular de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria.

En caso de detectar alguna incidencia, dichas Direcciones elaborarán un Acta de incidencias en la que se hará constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio. De esta forma INTURJOVEN podrá notificar a la adjudicataria los incumplimientos que pudieran detectarse, los



**Junta de Andalucía**

**Consejería de Inclusión Social,  
Juventud, Familias e Igualdad**  
Inturjoven

cuales podrán dar lugar, en su caso, a la imposición de las penalidades y/o a la resolución del contrato.

Del mismo modo, INTURJOVEN podrá requerir en cualquier momento a la adjudicataria que acredite el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales, o la presentación de los Certificados negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales obtenidos del personal que presta sus servicios en los diferentes albergues y campamentos Inturjoven, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 25/2015. De modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia.