



Junta de Andalucía

Consejería de Turismo y Andalucía Exterior

Empresa Pública para la Gestión del Turismo
y del Deporte de Andalucía S.A.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y DEL DEPORTE DE ANDALUCÍA, S.A. PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN/MANUTENCIÓN PARA ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN EL PARQUE DEPORTIVO DE LA GARZA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO. LICITACIÓN ELECTRÓNICA (SIREC).

Expediente: C101-10AQ-0425-0033

Título: Servicios de Restauración/Manutención para actividades programadas en el Parque Deportivo de La Garza, Gestionada por la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.

Código CPV: 55300000-3

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la prestación del servicio de restauración/manutención para grupos, programas deportivos, estancias/encuentros deportivos, competiciones y actividades deportivas escolares que se desarrollan en el Parque Deportivo de La Garza.

El contrato, a efectos del presente pliego, comprende ofrecer un servicio de restauración/manutención, destinado a los grupos, colectivos que realizan actividades concertadas o planificadas con el Parque Deportivo de La Garza, dentro de sus programas y líneas de servicios que se ofertan en el Parque con carácter anual/bi-anual de forma general.

Las características del servicio se concretan en poner a disposición de los grupos y/o programas desarrollados por el Parque dentro de sus programas propios o de colaboración con terceros, el servicio de la elaboración y distribución en la instalación, de menús.

Para ello, será obligación del adjudicatario, todas las actuaciones necesarias para la prestación del servicio, encontrándose a modo descriptivo y no limitativo, el almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, puesta a disposición de locales adecuados, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local/espacios habilitados como comedor. Además de la instalación, suministro de todo aquel equipamiento, sistema, mantenimiento, suministro, etc. necesario para la prestación llave en mano del servicio a los usuarios/clientes.

El servicio deberá estar activo y disponible para su prestación durante todos los días del año, no obstante, la Dirección de la instalación podrá anticipar siempre que le sea posible la necesidad del servicio para facilitar los procesos logísticos y de acopio de materia prima.

SEGUNDA.- REQUISITOS LEGALES APLICABLES

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la legislación y normativa vigente en materia de actividad de restauración al público, licencias y permisos, seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio objeto de la contratación.

Junto a ello, la empresa adjudicataria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo, se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas:



1. Informe de la comisión al parlamento europeo y al consejo sobre alimentos destinados a deportistas. COM (2016) 402 final.15/06/2016
2. Alimentación en el deporte. Consejos para el mejor rendimiento. Guía de alimentación y Salud. Facultad de Ciencias. Nutrición y Dietética.UNED <https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/PDF/Guia%20de%20Alimentacion%20y%20Salud%20-%20Deporte.pdf>
3. Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
4. Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
5. Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
6. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
7. Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
8. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
9. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
10. Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos
11. Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades
12. Reglamento (UE) 432/2012 de la comisión por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños
13. Reglamento (CE) 1924/2006 del parlamento europeo y del consejo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.
14. Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
15. Nota informativa sobre la ingesta de azúcares recomendada en la directriz de la OMS para adultos y niños. 2015

TERCERA.- DESCRIPCION DEL SERVICIO

El servicio consiste en los trabajos necesarios para la completa disposición de un servicio de menús y elaboraciones conforme a las directrices de la dirección de la instalación, así como la ejecución de los procesos de planificación, previsión de intendencia, aprovisionamiento de alimentos y materias primas, realización y conservación de elaboraciones culinarias, productos de repostería y bebidas, diseño de la oferta gastronómica, operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, control de acceso a zona/espacio habilitado de comedor y todas las tareas de limpieza necesarias en cocina y comedor, almacenes, cámaras, así como resto de dependencias anexas de existir y/o ser necesarias, todo ello consiguiendo la máxima calidad y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene que requiere la correcta ejecución de las prestaciones contratadas.

3.1 Gestión del aprovisionamiento y suministros.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sean necesarios para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario. Implementará un sistema automatizado e informatizado que ayude a realizar una trazabilidad lo más completa posible y con la máxima información que ayude a Turismo y Deporte Andaluz a poder realizar un control efectivo del servicio, especialmente en lo relacionado con proveedores,



registros sanitarios, fechas de caducidad, producción, pesos, calidades, transporte, cadena de frío, partidas, origen, certificaciones, etc...

El adjudicatario correrá con los gastos de suministros que sean utilizados durante la ejecución de las prestaciones contratadas, tales como agua, gas, energía eléctrica y cuales otras que le sean necesarias existentes o futuras para el correcto desarrollo del servicio. Todos los costes directos/indirectos, impuestos, licencias, etc... serán a cargo del adjudicatario.

3.2 Lugar, disponibilidad y horario de la prestación del servicio

La preparación y confección de los menús, objeto del contrato se realizarán preferentemente in-situ, aunque se pueden considerar otras posibilidades como la re-generación in-situ y la elaboración en cocinas fuera del Parque, siempre que la distancia entre las cocinas y el Parque no se encuentren a una distancia superior a 30 kms, además de no afectar a la calidad de las materias primas y calidad de la prestación del servicio. No será necesaria la elaboración in-situ o con restricción de distancia en los alimentos elaborados tales como bebidas, pan, salsas y aliños, productos lácteos, helados, etc. No obstante, se considerarán y realizarán todos los esfuerzos por el suministro local y de proximidad.

Por motivos de causa mayor o sobrevenidos, el adjudicatario podrá utilizar temporalmente, las cocinas que tenga en otras instalaciones o, en su defecto, de terceros previa autorización del Responsable del contrato, Director de las instalaciones o en la persona en la que delegue, que comprobará que reúnen las condiciones adecuadas para la confección de los menús y siempre en parámetros iguales o superiores de calidad a los establecidos en el presente contrato.

En el supuesto de huelga laboral que afecte a la gestión del servicio objeto de contratación, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento de Turismo y Deporte de Andalucía y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, Turismo y Deporte de Andalucía podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo del adjudicatario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Los horarios estimados para la prestación del servicio, serán convenidos con el área deportiva del Parque Deportivo de La Garza y adaptados a sus programas de actividad, no obstante, a modo orientativo y no contractual, estos se desarrollarán de forma estimativa en las siguientes franjas horarias, si bien Turismo y Deporte de Andalucía por motivos organizativos, o de otra índole, podrá modificarlos:

- Desayunos: entre las 7.00 y las 10.00h
- Almuerzos: entre las 13.30 y las 15.30 horas
- Cenas: entre las 20.30 y las 22.30 horas.

Si por motivos de seguridad y emergencia sanitaria (Pandemias o similares), se establecieran por parte de las autoridades otros protocolos y/o regulaciones que aseguren una prestación del servicio segura, será responsabilidad y obligación por parte del adjudicatario de su aplicación a cuenta y riesgo, sin poder reclamar incremento, compensación, etc... por dichas obligaciones/medidas.

3.3 Alcance del servicio

Quedan incluidas en el contrato todas las actividades necesarias para el cumplimiento del mismo, entre las que se encuentran:

- La planificación, gestión y compra, en su nombre propio, de los alimentos y materias primas necesarias para la preparación de las raciones establecidas.
- La recepción, almacenamiento, conservación y custodia de las materias primas, alimentos y bebidas.



- La confección de las propuestas de menús y dietas, según las directrices previamente establecidas.
- Manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y dietas establecidas.
- El seguimiento y control del servicio, tanto desde un aspecto cuantitativo (servicios prestados por comidas, días y meses) como por la calidad del mismo medido por la encuesta de satisfacción de los usuarios del servicio.
- La limpieza de las instalaciones, muebles, aparatos y utensilios y todos los elementos utilizados en la prestación del servicio, tanto en los espacios de cocina de estar in-situ como en zona comedor, en condiciones de máxima seguridad.
- La puesta a disposición de los locales necesarios a modo de comedor para la prestación del servicio en las condiciones adecuadas de seguridad, habitabilidad, comodidad, higiene e imagen.

3.4 Usuarios

El servicio de restauración va dirigido a modo descriptivo y no limitativo, a los deportistas del Parque Deportivo de La Garza y usuarios habilitados, miembros de selecciones deportivas concentradas, deportistas de clubes, participantes en eventos deportivos y competiciones, centros educativos, organizaciones y entidades deportivas; así como aquellos colectivos especiales vinculados a la práctica y promoción de la actividad física y deporte que así determine el responsable del contrato por interés de Turismo y Deporte de Andalucía a nivel regional, nacional e internacional.

El adjudicatario elaborará a demanda por parte de Turismo y Deporte de Andalucía los servicios requeridos para cubrir las necesidades teniendo como referencia las indicaciones que desde la dirección del centro se indiquen. Con una anticipación aproximada de una semana, el Responsable del contrato informará al Coordinador designado por el adjudicatario de la ocupación prevista y de los posibles usuarios de las instalaciones deportivas que puedan y/o utilizaran el servicio de comidas.

El adjudicatario deberá prestar especial atención a la característica específica del usuario al que va destinado el servicio de restauración, siendo importante todo lo relacionado con las cantidades de ingesta y necesidades nutricionales, calidad de las proteínas, minerales, hidratos de carbono, etc...

3.4.1 Atención a colectivos o situaciones especiales de usuarios

El adjudicatario deberá atender las necesidades especiales de los usuarios del servicio, previa autorización del Responsable del contrato, como son a modo descriptivo y no limitativo alimentación de incremento calórico (hipercalórico), incremento proteico, dieta blanda, hipocalórica, para celíacos, para diabéticos, de protección gástrica, para alérgicos, dietas especiales prescritas por médicos y los entrenadores de cada federación/organización y otras por razones religiosas o de otro tipo, etc. El adjudicatario deberá ofrecer en todo momento a los deportistas que deban seguir una dieta especial platos adaptados a su dieta alternativos a los generales del menú.

El adjudicatario establecerá los procesos y medidas de control durante todas las etapas del proceso de aprovisionamiento, almacenamiento, elaboración y servicio de los alimentos para prevenir y evitar reacciones alérgicas o de intolerancia.

El adjudicatario deberá elaborar picnics de desayunos, comidas o cenas para aquellos usuarios del servicio que no puedan acudir al comedor en el horario establecido, previa comunicación y autorización del responsable del contrato.

3.5 Características de los menús y de los alimentos



Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado, con referencia a las normas a seguir en la confección de menús, al análisis de los menús y a la verificación in situ de la oferta alimentaria, podrán ser modificados. Estas modificaciones deberán ser asumidas por la empresa adjudicataria siempre que las mismas obedezcan a criterios o avances técnicos o científicos y que éstas no afecten a las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación.

Turismo y Deporte de Andalucía o entidad u organismo especializado, especialistas en nutrición y/o servicios médicos de la federación correspondiente que ésta determine, evaluará los menús conforme al calendario de envío de menús y asesorará sobre la alimentación especial de usuarios, siendo responsabilidad de la empresa su correcta elaboración y distribución.

Todos los alimentos adquiridos, utilizados y servidos por el adjudicatario cumplirán todos los requisitos establecidos por la legislación vigente de aplicación y futura, en particular por el Código Alimentario y el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

A modo general los alimentos que componen los menús serán de alta calidad, incorporando en la medida de lo posible productos de proximidad y de carácter ecológico y de producción sostenible.

El adjudicatario estará obligado a informar al responsable del contrato sobre la calidad y procedencia de las materias primas y productos utilizados para la confección de los desayunos, comidas y cenas, identificando a sus proveedores con indicación de nombre o razón social y registro sanitario.

Los menús y dietas que se sirvan a los usuarios del servicio de restauración serán preferentemente elaborados con el asesoramiento de una persona con titulación universitaria en Nutrición Humana y Dietética, preferentemente especializado en alimentación de deportistas.

La cantidad de las raciones en el momento del servicio se ajustará a las necesidades de cada comensal, evitando poner cantidades insuficientes, pero evitando el desperdicio. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio, en cantidad suficiente.

Los menús y dietas deberán proporcionar el aporte nutritivo necesario para los fines alimenticios y, en su caso, terapéuticos de los deportistas, al menos en los siguientes puntos:

- Calidad nutritiva y aporte energético, asegurando un mínimo adecuado de calorías.
- Calidad y procesos de elaboración y cocinado de los alimentos manteniendo los máximos niveles nutricionales de las materias primas utilizadas para ello se tendrán en cuenta las formas de cocinado, tratamiento de las materias primas, temperaturas de cocinado, etc...
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono).
- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el correcto consumo de los alimentos fundamentales (carnes, pescados, huevos, legumbres, patatas, pan, azúcares, frutas, verduras, pastas, leche, etc.).

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- Calidad higiénica a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos al objeto de evitar su contaminación biológica, química y física desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración.
- Calidad nutritiva (aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y los requerimientos especiales de colectivos indicados anteriormente).
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).
- Calidad bromatológica mediante el control de todo el proceso implicado en los alimentos hasta su consumo final. (seguridad de los parámetros normativos y nutricionales).



Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución, en consecuencia:

- Se conocerá la procedencia de las materias primas, con factura de las mismas. Dichas materias primas deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación
- Los productos envasados deberán disponer de sus etiquetas correspondientes, acorde con las disposiciones legales vigentes en materia de etiquetado de alimentos.
- Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirá nunca productos caducados o que superen la fecha de consumo preferente.
- Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. Nunca se cortará en la misma tabla ni se tratará con el mismo instrumental, carne cruda y cocida.
- Para mayonesas se utilizarán siempre productos envasados y etiquetados según legislación sobre etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.
- Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc., sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable corriente que será proporcional a la cantidad y al tiempo que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.
- No se volverán a congelar productos descongelados parcialmente.
- El pan no será en ningún caso precocinado.
- No se rallará el pan que haya estado en contacto con el público.
- No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustada a la legislación sobre etiquetado.
- La leche será esterilizada, envasada en botella de vidrio, plástico o tetra-brik, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierta debe mantenerse en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- El café será 100% natural o en la proporción 80%/20% entre natural y torrefacto respectivamente. En caso de tratarse de una máquina expendedora el café será en grano. En número y capacidad suficiente para un servicio rápido.
- Las comidas que se sirvan deberán tener presentación y calidad adecuadas.
- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación de acuerdo a la normativa alimentaria vigente.
- Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnicas sanitaria de aptitud para el consumo.
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.
- Las comidas elaboradas no contendrán en ningún caso sustancias alguna que pueda presentar peligro para la salud; así estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.
- Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración a temperatura igual o menor de 4°C hasta su utilización, y se recalentarán, el tiempo suficiente para que se garantice que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.
- Las materias primas, preferentemente de temporada, deberán ser de la máxima calidad, y de marcas o proveedores reconocidos
- Para la elaboración de los alimentos se utilizará exclusivamente aceite de oliva virgen extra.
- El aceite de oliva para el aliño de las ensaladas y desayunos deberá presentarse en envases etiquetados, estar provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización y disponer de una protección que impida su relleno una vez agotado su contenido original.



- No se abusará de “fritos” en el menú, las salsas se servirán siempre independientemente del plato al que acompañan, y la carne y el pescado se ofrecerán, preferentemente, a la plancha.
- Los productos previamente elaborados que se utilicen para la preparación de los platos no contendrán grasas cuyo consumo pueda suponer perjuicios para la salud como el aceite de palma u otras similares. En todo caso, para la elaboración de los menús se eliminarán o reducirán las grasas y se evitarán ingredientes con contenidos altos en colesterol.
- Se minimizará el uso de alimentos procesados o ultra procesados y de baja aportación alimenticia, o con incorporación extraordinaria y excesiva de azúcares y sustancias similares.
- Los postres serán preferentemente caseros, deberán ser dietéticos con contenidos calóricos adecuados a los deportistas.
- Salvo en los casos en los que esté recomendado por ser la forma de evitar riesgos para la salud, se evitará la utilización de productos congelados, y en ninguno de los casos, el suministro global de productos “congelados industrializados” superará el 30% del volumen total de aportación de materias primas mensuales (Kg), estando esta autorización de uso a la previa autorización del responsable del contrato.

3.5.1 Apartados de pautas a cumplir el menú.

Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú están englobadas en tres apartados:

A. Composición y variedad de los menús:

- Adaptación de la frecuencia de los alimentos.
- Variedad de los alimentos dentro del grupo.
- Tecnología culinaria empleada.
- Empleo de recetas variadas.
- Referencia a la dieta mediterránea.

B. Otras consideraciones:

- Propiedades sensoriales adecuadas de los menús.
- Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
- Proporcionar información del ciclo mensual de menús para mantener una dieta equilibrada.

3.5.2 Normas generales a seguir en la confección de los menús.

-Apartado 1: Tanto las carnes como las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de calidad suficiente. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Esta cantidad preferentemente se encontrará en forma marmoleada. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas, etc, éstas deben ser de naturaleza magra.

Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., vigilando que las raciones de estos embutidos sean adecuadas y que no contengan potenciadores del sabor. Debe resaltarse dentro de la planilla en el nombre del plato, por ejemplo: lentejas con chorizo.

-Apartado 2: Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año y serán preferentemente de temporada y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas.

No se consideran verduras la patata, el maíz, la salsa de tomate triturado, ni el tomate frito.

-Apartado 3: Igualmente las frutas deben ser de temporada y de calibre suficiente. Se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados o golpeados.



Se ofrecerán postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados, sin propiedades probióticas. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible.

-Apartado 4: Los pescados irán igualmente en función de la estación, debiendo cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente. Se servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado.

Se potenciará el pescado azul: atún, pez espada, cazón, salmón o emperador, no pudiendo servirse la misma especie en menús consecutivos.

En el menú no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempilidos, ni *Pangasius hypophthalmus*.

-Apartado 5: Las legumbres utilizadas serán siempre de primera calidad. Hay que tener en cuenta que las legumbres son ricas en proteínas e hidrato de carbono y, por lo tanto, aportan proteínas a la dieta.

-Apartado 6: Los huevos deben cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria y se podrán servir en forma de revueltos, tortilla o cocidos, etc.

-Apartado 7: En cuanto a los quesos se recomienda utilizar quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas, y quesos magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

-Apartado 8: Los menús deben confeccionarse preferentemente con alimentos de temporada. Las cantidades deben ajustarse a las necesidades de los comensales.

-Apartado 9: Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

-Apartado 10: Se minimizarán los alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasas saturadas y/o grasas hidrogenadas, como son bollería industrial, galletería industrial, etc...

-Apartado 11: Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección de un menú y deberá ser notificado, adjuntando la ficha técnica del plato en caso de que este no esté incluido en el proyecto presentado a la Dirección de la Instalación.

-Apartado 12: En el sistema de producción y servicio se asegurará la cadena fría.

3.5.3 Composición de los menús y tipologías a considerar, se establece como mínimo a modo descriptivo.

- a) Menú tipo A (infantil hasta 10 años): compuesto por un plato, agua mineral y postre.
- b) Menú tipo B (general, a partir de 10 años): compuesto por dos platos, agua mineral y postre.
- c) Desayunos y meriendas tipo A (infantil hasta 10 años): compuestos por café, cola-cao o similar, 1/2 tostada o cereales/granolas/otros.
- d) Desayunos y meriendas: tipo B (general, a partir de 10 años): compuestos por café, cola-cao o similar, tostada "entera" y/o cereales/granolas/otros.
- e) Menú eventos: compuesto por 4 entrantes, plato principal, postre y bebidas. (refrescos, agua, vino, cerveza).
- f) Este menú es de referencia, si bien podrá sufrir modificaciones en función del tipo de evento, presupuesto disponible, etc., para lo que la adjudicataria realizará alternativas de menú y presupuesto, que será facturado una vez tenga el visto bueno del Parque.



4 EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El adjudicatario será el responsable de que los proveedores de los alimentos y productos utilizados para la ejecución del contrato cumplan la normativa vigente, general o específica, referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte y entrega de víveres, debiendo estar éstos debidamente envasados y etiquetados.

Los vehículos utilizados por los proveedores del adjudicatario para la realización de las entregas deberán cumplir la normativa aplicable al transporte de alimentos. En el caso de que lo requiera el tipo de alimento transportado, los vehículos utilizados para su transporte serán isoterms, refrigerados, frigoríficos o caloríficos. En ningún caso se podrá transportar los alimentos con destino a las instalaciones deportivas conjuntamente con sustancias tóxicas o nocivas, ni con alimentos alterados, contaminados o adulterados.

Los productos suministrados, que deberán ser de la máxima calidad (extra o primera) y reunir los requisitos exigidos por la normativa aplicable, se entregarán en su punto adecuado de frescura y forma de conservación, presentación y condiciones precisas de limpieza e higiene, no estando próxima su fecha de caducidad, de forma preferente se intentará que la fecha de producción sea lo más cercana a la fecha de consumo por el usuario.

Turismo y Deporte de Andalucía podrá comprobar que los productos suministrados cumplen las condiciones exigidas por la normativa aplicable y por el presente pliego, pudiendo fijar los sistemas de control de calidad que estime oportunos.

Cuando se detecte alguna anomalía en la cantidad, presentación, calidad o estado de los productos suministrados, el adjudicatario deberá subsanarla inmediatamente.

4.1 Dinámica del servicio.

La empresa adjudicataria se coordinará en cada caso con el área deportiva del Parque para la definición del servicio en cuanto al número de comensales, perfil de los mismos, tipo de menús, necesidades especiales, etc. Los técnicos del Parque pasarán por escrito toda la información necesaria para la preparación del servicio y atención al grupo.

Los menús serán servidos en los locales aportados por la adjudicataria que han de cumplir todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio. Los comensales estarán siempre sentados (a excepción de la modalidad "cóctel"), con el espacio necesario para realizar la comida en condiciones de comodidad y donde se permita una buena dinámica de servicio de camareros.

El menú se presentará siempre "emplatado" y servido por los camareros aportados de la adjudicataria. No se permiten, salvo autorización especial del Parque, la prestación del servicio con menaje o utensilios de plástico (vasos, platos, cubiertos, etc.).

Será el personal de la adjudicataria el encargado de retirar los platos y restos del servicio de las mesas y de la posterior limpieza y orden de las dependencias.

El responsable del grupo, chequeará y firmará el documento de control donde se contabilizan los comensales y servicios prestados para la posterior facturación.

El responsable de la adjudicataria estará en contacto permanente, bien por teléfono o de forma presencial con el área deportiva del Parque, para la correcta coordinación y organización de los servicios previstos.



4.2 Medidas de higiene y seguridad

El adjudicatario será el responsable de que todos los integrantes del equipo de trabajo por el adscrito a la ejecución del contrato que manipulen alimentos guarden escrupulosamente todas las medidas higiénicas adecuadas a tal función. Entre otras, usarán ropa de trabajo adecuada y limpia, gorro para tapar el cabello y guantes desechables. Además, tendrá que considerarse especialmente lo siguiente:

- Es OBLIGATORIO que todo el personal disponga del Carnet de Manipulador de Alimentos y Alérgenos en vigor durante la duración total de la prestación del servicio.
- Al menor síntoma de enfermedad lo comunicarán al coordinador designado por el adjudicatario para su sustitución mientras perduren los síntomas por un profesional con la misma cualificación técnica de forma inmediata.
- Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan ser transmitidas por lo alimentos y/o durante su manipulación, tratamiento, elaboración... deberá ser sustituido de manera inmediata.
- La empresa cuidará y vigilará para que su personal desempeñe su trabajo en perfectas condiciones de salud y seguridad, evitando comprometer la seguridad alimentaria del centro.
- El personal que preste sus servicios en la cocina no podrá llevar anillos, joyas, relojes, ni uñas pintadas, esculpidas, etc... durante la manipulación de los alimentos.
- Turismo y Deporte de Andalucía, si observa que el cumplimiento de algunas de las medidas de seguridad anteriormente expuestas no se cumple, especialmente en lo relacionado a la Salud, podrá obligar al contratista a la realización de un reconocimiento de salud a su coste, por un tercero acordado para determinar si la sospecha es cierta o no. Y aplicar los mecanismos de penalización si así fueran necesarios al contratista por incumplimiento.

El adjudicatario será responsable de la correcta limpieza y conservación de todos los espacios afectados por el servicio llave en mano objeto de esta licitación, considerando entre otros a modo descriptivo y no limitativo el equipamiento necesario para prestarlo como sillas, mesas, zona cubierta, electrodomésticos, concina, hornos, menaje, etc....

El adjudicatario cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos. El traslado de los residuos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada evitando el tránsito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como el derramamiento y abocamiento al suelo. El adjudicatario presentará al responsable del contrato el proyecto de gestión de los residuos, en el que se reflejará el tratamiento separado de aceites, papel y cartón, plásticos y envases, vidrio, basura orgánica y otros. Será causa de penalización el incorrecto tratamiento de los residuos generados por la prestación del servicio.

El adjudicatario entregará al responsable del contrato copia de todas las inspecciones que Sanidad realice y le avisará para que esté presente, o designe en su lugar a algún empleado de Turismo y Deporte de Andalucía, en las mismas, al igual que en los momentos de toma de muestras de alimentos. En general, cualquier medida que afecte a la higiene de alimentos deberá ser consultada y aprobada por el responsable del contrato.

4.3 Control de las comidas servidas

Turismo y Deporte de Andalucía abonará al adjudicatario los menús y comidas realmente servidos, durante la prestación del servicio objeto del contrato.

El adjudicatario chequeará con cada grupo y cumplimentará un documento de servicio diario donde se reflejará el número de menús servidos que será firmado por ambas partes.

El adjudicatario entregará mensualmente al responsable del contrato, junto con la factura correspondiente los menús y comidas servidas con carácter general al mes, con la relación de usuarios que han utilizado el servicio y el servicio consumido y servido.



En el listado se identificará aquellos datos que le indique el responsable del contrato para efectiva gestión de fiscalización y control del servicio.

Turismo y Deporte de Andalucía abonará al contratista, con cargo a su presupuesto, el coste del servicio validado y aceptado por el responsable del contrato.

4.4 Control de la calidad del servicio

El adjudicatario deberá registrar todas las incidencias que se produzcan durante la prestación del servicio y las reclamaciones presentadas por los usuarios del servicio inmediatamente después de la finalización del desayuno, comida y cena, debiendo transmitir las al responsable del contrato en un plazo máximo de 24 horas.

El adjudicatario pondrá a disposición de Turismo y Deporte de Andalucía, toda la documentación acerca de los productos utilizados (composición, calidad, gramaje, etc.) así como de los procesos de elaboración.

El adjudicatario será el responsable de que el servicio se preste satisfactoriamente. Si por alguna causa imputable al contratista o a su personal y de forma excepcional/sobreenvenida, no pudiera realizar alguno de los servicios incluidos de forma puntual en este pliego, deberá poner los medios necesarios para su correcta realización por terceros respetando lo establecido en este pliego de prescripciones técnicas que es de obligado cumplimiento. El adjudicatario deberá poner en conocimiento del responsable del contrato la posibilidad de que se produzca dicha circunstancia informándole de las medidas adoptadas para la prestación del servicio.

4.5 Normas para presentar el menú para su análisis, control y aprobación.

La empresa adjudicataria debe presentar para su aprobación por Turismo y Deporte de Andalucía los menús propuestos, la documentación debe ser remitida por correo electrónico e incluirá, además del menú, la carta de alérgenos de cada plato. Turismo y Deporte de Andalucía aceptará, modificará o rechazará el menú, como máximo, diez días naturales antes del inicio de su prestación.

Una vez aprobados los menús correspondientes, la empresa adjudicataria podrá modificar algún menú excepcionalmente un número de veces determinadas y autorizadas por Turismo y Deporte de Andalucía. Para ello, las nuevas propuestas serán entregadas en las fechas indicadas durante el proceso de autorización de dicha modificación.

La propuesta objeto de valoración en todo caso deberá estar debidamente justificada, siendo requisito necesario indicar claramente los platos / elaboraciones objeto del cambio, y aportar en formato PDF, la nueva planilla resultante de la modificación, así como la carta de alérgenos de los nuevos productos introducidos en la propuesta de modificación.

5 EQUIPO DE TRABAJO.

El adjudicatario adscribirá a la ejecución del contrato un equipo de trabajo cuyos integrantes, en número suficiente para su correcta ejecución, cuenten con la cualificación técnica (estar en posesión de las titulaciones exigidas por la normativa vigente o, si no fuera exigible titulación alguna, contar con suficiente y acreditada experiencia profesional) necesaria para cumplir todas las obligaciones derivadas del contrato.

El adjudicatario deberá comunicar al responsable del contrato la identidad de los integrantes del equipo de trabajo adscritos al servicio con indicación de categoría profesional y currículum profesional.



Este personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, quien tendrá todas las responsabilidades derivadas de su condición de empresario, debiendo cumplir, por ello, las obligaciones vigentes de carácter laboral, de conciliación de la vida laboral y familiar, de seguridad social, de seguridad e higiene en el trabajo y de prevención de riesgos laborales respecto del personal por él contratado. El incumplimiento de las mismas no implicará ninguna responsabilidad para Turismo y Deporte de Andalucía. Tampoco implicarán responsabilidad alguna de Turismo y Deporte de Andalucía las medidas disciplinarias o de otro tipo que adopte el adjudicatario respecto de su personal, aun cuando sean consecuencia, directa o indirecta, del cumplimiento, interpretación o resolución del contrato.

En ningún caso la celebración del contrato supondrá la existencia de relación laboral alguna entre Turismo y Deporte de Andalucía y los trabajadores de los que disponga el adjudicatario para la ejecución del servicio. No obstante, Turismo y Deporte de Andalucía podrá exigir en cualquier momento al Contratista la acreditación del cumplimiento de sus obligaciones laborales y de Seguridad Social, como son estar al corriente del pago de salarios y cotización a la Seguridad Social.

En caso de enfermedad, permiso, vacaciones o cualquier ausencia, el adjudicatario procederá a la sustitución inmediata del integrante del equipo de trabajo, de tal forma que no se menoscabe el servicio, debiendo comunicar al Responsable del contrato, con un mínimo de 24 horas de antelación, los datos de los integrantes del equipo de trabajo sustituidos y de los sustitutos. Cuando la sustitución se deba a motivos de carácter imprevisible, se notificará en el momento de la incorporación del sustituto.

Los integrantes del equipo de trabajo adscrito por el adjudicatario a la ejecución del contrato deberán desarrollar sus tareas con profesionalidad y amabilidad, atendiendo a los usuarios del servicio con corrección y respeto, cumpliendo las normas básicas de higiene y cuidado personal, limpieza y vestimenta que le sean propias. Además, no trasladarán opiniones, ideas y conceptos contrarios a los objetivos de Turismo y Deporte de Andalucía.

Podrá ser causa de penalización el incumplimiento reiterado de esta obligación.

El coordinador designado por el adjudicatario organizará el servicio de tal manera que los usuarios accedan al servicio con la máxima fluidez. En este sentido se deberá prever la dotación del personal necesario para reforzar las puntas de trabajo que agilicen la prestación del servicio, tanto en cocinas como en sala.

Mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pueda conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, manejo de listados de usuarios, bases de datos, etc...; especialmente de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con una finalidad diferente a la que figura en el presente pliego, ni tampoco ceder a terceros ni siquiera a efectos de conservación.

5.1 Uniformidad del equipo de trabajo asignado a la ejecución del contrato

El adjudicatario uniformará a su costa a todos los integrantes del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato. Durante la realización de las prestaciones objeto del contrato, el equipo de trabajo deberá vestir el uniforme e ir provisto de un distintivo colocado en lugar visible en el que se identifique a la empresa contratista.

La uniformidad será diferente en función del lugar donde se encuentren desarrollando en cada momento el servicio: en la cocina, barra o comedor, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

El adjudicatario suministrará a los integrantes del equipo de trabajo guantes, gorros, etc. para evitar contaminaciones durante la manipulación de los alimentos.



El tipo de vestimenta y calzado se rige siguiendo la normativa de uniformidad y seguridad de prevención de riesgos laborales. La propuesta de vestimenta debe ser aprobada previamente por la dirección de la instalación y se ajustará a lo establecido en el manual de diseño, color y vestimenta para la prestación del servicio por parte del personal asociado en las Residencia de Deportistas.

Los trabajadores deberán lucir en el lado izquierdo del torso, de manera visible, una tarjeta identificativa con su nombre. Todas las rotulaciones tendrán la tipografía "Arial Narrow" negrita, en color Blanco o Negro, dependiendo del contraste del color de cada prenda.

Se reserva la ubicación del torso, superior, derecho, con un espacio de 8 a 12 cm. de las prendas superiores; así como la de medio muslo, izquierdo, con un espacio de 10 a 22 cm, para la rotulación del logotipo o nombre mercantil/societario de la empresa suministradora del servicio, no se aceptarán sub marcas /nombres comerciales o similares, aunque sean propiedad de la misma sociedad mercantil.

La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía se reserva el derecho de solicitar la incorporación de cualquier otro texto o imagen, publicitario o no, en las prendas expuestas al público, según acuerdo suscritos por Turismo y Deporte de Andalucía con terceros.

Las prendas de vestir deberán ser de la talla adecuada, encontrarse en buen estado de conservación y llevarse de forma correcta, de manera que no interfieran o perturben el servicio a realizar, debiendo estar limpias, planchadas e higiénicamente tratadas durante todo el tiempo de desempeño laboral por parte del trabajador, siendo responsabilidad de la empresa de mantener estas circunstancias.

Las tarjetas de identificación, cumplen con la necesidad de que los usuarios puedan reconocer a aquellos trabajadores que ofrecen sus servicios y puedan identificarlo claramente por su nombre. El uso de las tarjetas de identificación es personal e intransferible. Sólo podrá portarla de manera visible el trabajador cuyos datos estén expuestos en ella.

Están obligados a lucirla en la vestimenta todos aquellos trabajadores de las empresas adjudicatarias de los servicios cuyo contrato laboral esté vinculado a la presente licitación.

La obligación a portarla permanece siempre que el trabajador esté de servicio, salvo excepciones autorizadas expresamente por la dirección de la residencia/instalación y sólo durante el tiempo que dure las circunstancias que motiven la excepción.

5.2 Formación y capacitación de los integrantes del equipo de trabajo

El adjudicatario realizará acciones formativas dirigidas a los integrantes del equipo de trabajo adscrito a la ejecución de las prestaciones contratadas en las materias propias del desempeño de sus tareas profesionales, siendo obligatoria su formación, además, en materia de seguridad alimentaria, tecnología culinaria, nuevos alimentos, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios, soporte vital básico, materia dietético-nutricional y de ejecución del plan de emergencia y evacuación.

Esta formación no supondrá merma en la calidad del servicio, por lo que se deberá realizar fuera del horario establecido para su ejecución, o el personal del adjudicatario que asista a los cursos deberá ser sustituido.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta del adjudicatario, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, documentado y con los registros correspondientes.



5.3 Control del equipo de trabajo

El adjudicatario establecerá el procedimiento que estime conveniente para controlar la correcta y puntual realización de las prestaciones contratadas.

El personal asignado a los servicios del presente pliego deberá registrar las entradas y salidas a la instalación deportiva, especialmente al comienzo y finalización del servicio de cada jornada, según el procedimiento estipulado por Turismo y Deporte de Andalucía y normativa laboral y legal vigente.

Además, el personal asignado a los servicios del presente pliego deberá de forma OBLIGATORIA cumplir y aceptar los procedimientos, regulaciones y/o planes estipulados por Turismo y Deporte de Andalucía, encaminados entre otros a la transformación digital, regulación del uso de dispositivos electrónicos personales, la satisfacción de sus clientes/usuarios, disponibilidad on-line de sus servicios y espacios, así como las mejoras en la gestión/mantenimiento de sus instalaciones e infraestructuras y cuales otros que se puedan establecer en el desarrollo del contrato.

En ningún caso Turismo y Deporte de Andalucía pondrá a disposición de la empresa adjudicataria personal relacionado con el servicio objeto de contratación.

Igualmente, queda prohibida la utilización personal de equipos o servicios de Turismo y Deporte de Andalucía; tales como ordenadores, teléfonos, fax, etc., salvo autorización expresa y manifiesta de la Dirección para fines relacionados con el objeto de este servicio.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD), contrato de confidencialidad de los datos de carácter personal, establecer todas aquellas medidas de seguridad necesarias que afecten en el tratamiento de datos de carácter personal, así como toda cuanta normativa y regulación establezca Turismo y Deporte de Andalucía o legalmente sea de aplicación.

Finalmente, las empresas deberán suscribir e implementar los protocolos que desde la dirección de la instalación se establezcan enfocados a la reducción de emisiones de CO₂, reducción/eliminación del uso de papel y cualesquiera otras políticas de sostenibilidad ambiental. Preferentemente todos aquellos basados en digitalización de procesos, documentación, firma digital o similares.

Cuando alguno de los integrantes del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato no procediera con la debida profesionalidad y corrección con los usuarios del Parque, instalaciones, dependencia, sus trabajadores o visitantes, o fuese poco diligente en el desempeño de su cometido, el Responsable del contrato lo pondrá en conocimiento del Coordinador del servicio designado por el adjudicatario para que se corrija la actuación incorrecta e inicie todos los procedimientos de faltas y penalizaciones que le puedan ser de aplicación.

6 INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El servicio se realizará bajo la inspección y supervisión del Responsable del contrato designado por Turismo y Deporte de Andalucía, el cual dictará, directamente o a través de la persona que designe, las instrucciones oportunas para su correcta ejecución al Coordinador designado.

Turismo y Deporte de Andalucía podrá inspeccionar en todo momento el desarrollo de los trabajos, pudiendo realizar los controles o análisis que considere convenientes para comprobar si la cantidad o calidad de los productos responde a los mínimos exigidos en el presente pliego, si su suministro, conservación y manipulación es la adecuada y si se cumplen las prescripciones establecidas para la ejecución de las prestaciones incluidas en el contrato. Turismo y Deporte de Andalucía, impondrá las penalizaciones que corresponda cuando las prestaciones objeto del



presente contrato se realicen deficientemente por causa imputable al Contratista o al equipo de trabajo por éste asignado a su ejecución.

Turismo y Deporte de Andalucía, en cualquier momento y sin previo aviso al contratista, podrá encargar a laboratorios o a empresas especializadas la realización de inspecciones y análisis para comprobar que la ejecución del contrato se realiza cumpliendo la normativa aplicable y que los resultados de los análisis realizados están dentro de los parámetros autorizados o recomendados. El adjudicatario deberá abonar a Turismo y Deporte de Andalucía el precio por él pagado por la realización de estas inspecciones o análisis. Además, se procederá a imponer al contratista las penalidades que correspondan por cumplimiento defectuoso de la prestación.

Igualmente, Turismo y Deporte de Andalucía podrá imponer las penalizaciones que corresponda cuando los integrantes del equipo de trabajo asignado por el adjudicatario a la ejecución del contrato no procedan con la debida corrección o desempeñen deficientemente su cometido.

Con carácter trimestral la empresa adjudicataria deberá presenta una memoria de seguimiento técnico, donde se recojan al menos los servicios prestados, desglose de desayunos, comidas, cenas, situaciones especiales de menús, incidencias, etc.. prestados en cada uno de los servicios en ese mes adjuntando las respectivas justificaciones.

Mensualmente se entregará copia del TC1 y TC2 del mes anterior y liquidaciones, relación de altas/bajas, sustituciones, nivel de ocupación y asistencia, cursos de formación realizados, y aquella documentación objeto del contrato que pueda ser solicitada por la Dirección y Coordinación del servicio para su incorporación de forma puntual o regular.

7 ESTIMACIÓN DE LOS GRUPOS.

Los grupos de forma estimativa serán entre 10 a 120 personas, de forma que la empresa adjudicataria tendrá que estimar en este sentido toda la necesidad para prestar llave en mano el servicio objeto de este expediente de contratación y PPT, considerando entre otros, la dotación de mobiliario, zona, elementos de climatización, personal, logística, operativa...adaptada a esta horquilla de prestación de servicio.

La adjudicataria aportará una **gratuidad** de servicio por **cada 15 comensales** en grupos mayores de este número, exceptuando el menú de eventos.

8 PENALIDADES

Las causas de incumplimiento de las obligaciones del contrato se clasifican en leves, graves y muy graves.

Se considera incumplimiento leve:

- a) La falta de uniformes del personal que presta el servicio de restauración.
- b) La falta o el deterioro en el menaje.
- c) El incumplimiento del sistema de Revisión, Mantenimiento, Reparación y Reposición de los Equipamientos electrodomésticos.
- d) La alteración injustificada de los menús autorizados conforme al protocolo nutricional.
- e) La prestación del servicio por personal no cualificado o en medios de transporte no autorizados.
- f) El retraso injustificado en el suministro y el incumplimiento del horario de prestación del servicio.
- g) La no tramitación de las quejas y sugerencias de los usuarios, grupos, centros educativos, clubes, etc.
- h) El incumplimiento de los tiempos y condiciones de comunicación y confección de los menús.
- i) El incumplimiento de los criterios nutricionales establecidos en el pliego de prescripciones técnicas.
- j) El no mantener el orden e imagen adecuada en los locales tanto de sala como de cocinas o almacenes.



- k) Los que causen un perjuicio económico a Turismo y Deporte Andaluz inferior a 1.000 €.
- l) Cualquier otro incumplimiento del contrato que no pueda considerarse grave o muy grave.

Se considera incumplimiento Grave:

- a) La no prestación de menús de atención a colectivos o situaciones especiales de usuarios.
- b) La denegación del acceso al servicio a los usuarios autorizados por Turismo y Deporte de Andalucía.
- c) No registrar el control de presencia diario de los comensales usuarios del servicio.
- d) El incumplimiento del número máximo de turnos y /o la capacidad máxima de los comedores.
- e) La distribución de comida sin la previa aprobación de los menús por parte Turismo y Deporte de Andalucía.
- f) La inobservancia del convenio colectivo de aplicación, respecto del personal contratado.
- g) Incluir publicidad de carácter comercial no autorizada en la información dirigida a los usuarios.
- h) Cuando como consecuencia de los mecanismos de seguimiento y control del contrato se haya obtenido un resultado de calidad deficiente a través de una verificación in situ de la oferta alimentaria.
- i) Cuando como consecuencia de los mecanismos de seguimiento y control del contrato se hayan obtenido dos resultados consecutivos de calidad mejorable a través de una verificación in situ de la oferta alimentaria.
- j) El incumplimiento con los requisitos mínimos de infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas.
- k) No mantener la limpieza adecuada en cocinas o resto de las instalaciones, que asegure la prestación del servicio en cuanto a las condiciones higiénicas.
- l) La falta de respeto, o malas formas con usuarios, clientes o personal del Parque.
- l) Los que causen un perjuicio económico a Turismo y Deporte de Andalucía superior a 1.000 €.
- m) Haber incumplido levemente tres o más veces el contrato.

Se considera incumplimiento Muy Grave:

- a) La obstrucción en las funciones de inspección por los órganos competentes de la Administración pública andaluza.
- b) La obstrucción en las funciones control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio público de comedor al representante de la entidad pública o privada que designe el órgano de contratación.
- c) La facturación de usos que no se correspondan con la asistencia.
- d) Incumplimiento de facilitar al órgano de contratación en los periodos indicados en el pliego de prescripciones técnicas, información sobre el estado de alta en la Seguridad Social y de los contratos según la legislación laboral y convenio colectivo vigente, respecto del personal contratado.
- f) El incumplimiento de acreditar ante el órgano de contratación a través del medio que determine (papel, electrónico, etc) relación de documentos tales como datos personales, contratos, titulación y formación de los trabajadores, cumplimiento de obligaciones sociales y laborales o cualesquiera otras relacionadas con la ejecución del servicio.
- g) La alteración de las características organolépticas de los menús servidos.
- h) El incumplimiento de las actuaciones a desarrollar por el personal del servicio de restauración antes de iniciar el servicio que garantice que las comidas servidas a los usuarios les llegan en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad, la retirada y limpieza del menaje.
- i) El incumplimiento de los criterios de adjudicación ofertados por la persona adjudicataria.
- k) La falta de respeto, desprecio o mal trato en general a usuarios, clientes o personal del Parque.
- l) Los que causen un perjuicio económico a Turismo y Deporte de Andalucía superior a 10.000 €.
- m) Haber incumplido gravemente tres o más veces el contrato.



Responsabilidades por incumplimiento.

Sin perjuicio de la facultad del órgano de contratación de resolución del contrato por incumplimiento del mismo, se establece una minoración de los abonos al adjudicatario.

La penalidad se calculará en función del número de usos reales del servicio a los que afecte el incumplimiento, por el tiempo (en días) de duración del incumplimiento detectado y por la base imponible del precio establecido por el menú. Sobre este importe resultante se aplicarán:

- Para incumplimientos leves, 10 € por cada 1.000 € del importe resultante. Para este tipo de incumplimientos, queda establecida una penalidad mínima de 300 € en aquellos casos en los que el importe resultante señalado anteriormente fuese inferior a esa cantidad.
- Para incumplimientos graves, 50 € por cada 1.000 € del importe resultante. Para este tipo de incumplimientos, queda establecida una penalidad mínima de 600 € en aquellos casos en los que el importe resultante señalado anteriormente fuese inferior a esa cantidad.
- Para incumplimientos muy graves, 100 € por cada 1.000 € del importe resultante. Para este tipo de incumplimientos, queda establecida una penalidad mínima de 900 € en aquellos casos en los que el importe resultante señalado anteriormente fuese inferior a esa cantidad.

La liquidación de la penalización se hará efectiva mediante nota de abono, detrayendo su importe del saldo vigente de créditos a favor de la adjudicataria si existieran o en caso de no existir saldo suficiente, mediante ingreso bancario a beneficio de Turismo y Deporte Andaluz.

Procedimiento.

1. Inicio: En el caso de detectarse un presunto incumplimiento de la ejecución del contrato por parte de la adjudicataria, el Responsable del Contrato iniciará la apertura de expediente de penalización.

2. Expediente de penalización: Abierto expediente se comunicará al interesado para que en un plazo de diez días formule cuantas alegaciones considere oportunas en defensa de sus intereses. Dicha comunicación deberá contener al menos la siguiente información:

- Información de los hechos.
- Extracto de las actuaciones llevadas a cabo
- Calificación provisional del incumplimiento o incumplimientos presuntamente cometidos.
- El expediente se completará, con cuantas actuaciones se consideren necesarias por el órgano instructor, incluyendo las declaraciones y comparencias personales al propio interesado.

Para cualquier **aclaración o consulta técnica** relativa a la presente licitación podrán dirigirse a:

aquesada@andalucia.org

Málaga, 29 de abril de 2025