

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING Y SERVICIO DE LIMPIEZA EN EL ALBERGUE JUVENIL DE CORTES DE LA FRONTERA (MÁLAGA) GESTIONADO POR LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTIÓN DE INSTALACIONES Y TURISMO JUVENIL S.A. (INTURJOVEN).**

**PRIMERA. - OBJETO:**

El presente Pliego tiene por objeto la definición de las condiciones técnicas que van a regir la contratación del servicio de restauración y limpieza en el Albergue Juvenil de Cortes de la Frontera, sito en Ctra. Villamartín – Puerto del Espino Km. 51'600 de Cortes de la Frontera (Málaga), gestionado por la Empresa Andaluza de Gestión de Instalaciones y Turismo Juvenil, S.A. (INTURJOVEN).

La contratación del servicio incluirá las siguientes prestaciones:

A. Servicio de catering:

- La preparación y elaboración de las comidas en la cocina del Albergue Juvenil de Cortes de la Frontera, y su distribución entre los comensales en régimen de buffet.  
No obstante lo anterior, se permite la posibilidad de que las comidas puedan ser preparadas en una cocina central, y sean regeneradas o terminadas en la cocina del Albergue Juvenil, lo cual requerirá el transporte de las mismas en perfectas condiciones hasta el 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 preparación de las mesas del comedor del Albergue Juvenil, y la reposición del menaje entregado por INTURJOVEN, que sea necesario para el consumo de alimentos.
- La distribución de bebidas en el comedor, a requerimiento de INTURJOVEN.
- La retirada y limpieza de los recintos de cocina, comedor o terraza-comedor, después de cada servicio de comidas; aportando a estos efectos, sus propios productos y utensilios de limpieza.

B. Servicio de limpieza:

- La limpieza de las habitaciones y cabañas existentes en el Albergue Juvenil, así como de todos los recintos y zonas comunes del mismo, conforme a las especificaciones establecidas en el presente pliego.

Las exigencias que se detallan en el presente Pliego serán complementadas con lo previsto en el protocolo de comedor y protocolo higiénico sanitario puestos en marcha por INTURJOVEN, así

como del protocolo de control para la prevención del contagio de la Covid-19, durante el tiempo en que permanezcan activadas las medidas de seguridad.

**SEGUNDA. - ALCANCE DEL SERVICIO A CONTRATAR:**

El servicio de adaptará al calendario de apertura y cierre del Albergue Juvenil de Cortes de la Frontera puesto en marcha por INTURJOVEN que, a efectos informativos, es el siguiente:

<b>PERIODOS DE APROXIMADOS DE APERTURA DEL ALBERGUE INTURJOVEN DE CORTES DE LA FRONTERA</b>	
2023	Abril - Octubre
2024	Abril - Octubre
2025	Abril - Octubre

El servicio de catering y servicio de limpieza se facturarán en función de precios unitarios, debiendo establecerse en la factura mensual girada por el contratista, cada uno de los conceptos debidamente desglosados por número de servicios y precio unitario de los mismos.

**A. Servicio de catering:**

Las empresas licitadoras han de contar con personal en número y titulación y capacidad suficiente para el desempeño de su labor.

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 el Albergue Inturjoven donde vayan a ser consumidos.

- Mantenimiento del producto en cámara frigorífica a menos de 4°C hasta el momento del consumo- 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 del Albergue Juvenil, 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, siendo de cuenta de INTURJOVEN el suministro y gasto corriente correspondiente al consumo de electricidad, agua y gas necesario para el desarrollo del servicio.

Se proveerán principalmente comidas relativas a los servicios de desayunos, almuerzos y cenas para su distribución a los usuarios en régimen de bufé. En caso de que se reestablezcan restricciones derivadas de la pandemia Covid-19, el servicio será prestado siguiendo las instrucciones de INTURJOVEN, de forma que la prestación del mismo sea homogénea en toda la Red de Albergues

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 la Dirección del Albergue Juvenil, 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 éste 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 servicio de restauración incluye la adquisición de los productos necesarios para la elaboración de las comidas, que habrán de ser de calidad, de marcas acreditadas y estar debidamente envasados, no permitiéndose artículos a granel, ni la adquisición a proveedores carentes de Autorizaciones y Registros Sanitarios correspondientes.

#### **A.1 Transporte y distribución de las comidas**

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

#### **A.2 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 del Albergue Juvenil de Cortes de la Frontera, y la persona que designe la empresa adjudicataria.

### **A.3 Servicio de limpieza e higiene de las instalaciones y del equipamiento de cocina y comedor**

La prestación del servicio incluirá la limpieza de la maquinaria, instalaciones y dependencias de cocina y comedor; de otras dependencias necesarias para prestar el servicio como almacenes, cámaras, etc., siendo el suministro de productos y útiles necesarios para llevarla a cabo de cuenta de la persona adjudicataria.

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

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 Inturjovent.

Todos los aspectos relaciones con la higiene personal, manipulación de alimentos y limpieza de instalaciones, equipos y superficies serán reforzados de conformidad con el Protocolo de Comedor Albergues Inturjovent, durante el tiempo en que permanezcan activadas las medidas de seguridad para la prevención del contagio de Covid-19. De igual forma se extremarán las limpiezas, con las frecuencias establecidas en el referido Protocolo.

### **B. Servicio de limpieza:**

La prestación del servicio incluirá la limpieza de todas las dependencias del Albergue Juvenil.

Serán de cuenta de INTURJOVEN los artículos de limpieza y útiles a emplear en los trabajos a realizar, así como la reposición del papel higiénico y toallas de papel desechables, y el lavado de la lencería.

El orden de la limpieza será marcado por la Dirección del Albergue Juvenil de Cortes de la Frontera o persona en quien delegue, y se notificará por escrito a la empresa adjudicataria especificando las prioridades y el número de ocupantes de cada alojamiento. Las limpiezas generales (2 al año para los alojamientos, y mensuales para los baños de los mismos), serán programadas y consensuadas con la Dirección del Albergue, debiendo la persona adjudicataria emitir un presupuesto con el importe de estas limpiezas por cada una de las dependencias.

### **TERCERA. - PROPUESTA DE SERVICIO**

Toda la información y documentación a la que se refiere este apartado debe ser incluida en el **SOBRE ELECTRÓNICO N° 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, siendo excluidas de la presente licitación las propuestas que incluyan datos económicos.

#### **A. SERVICIO DE CATERING.**

##### **A.1. Condiciones generales**

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

- Queda terminantemente prohibido el uso del aceite de palma para la elaboración de cualquier plato.
- No podrán ofertarse platos de pescado con espinas.
- No podrán ofertarse platos de pescado cuyo ingrediente principal sea la tilapia, panga, halibut, perca, carbonero, fogonero, fletán o similares.
- 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.

En caso de que se reestablezcan restricciones derivadas de la pandemia Covid-19, el servicio será prestado siguiendo las instrucciones de INTURJOVEN, de forma que la prestación del mismo sea homogénea en toda la red de albergues.

## **A.2. Propuestas de Desayuno**

La composición de la oferta será la siguiente:

- Pan blanco y/o integral embolsado (pieza de 50-60 gramos aproximadamente).
- Rebanada de pan rústico.
- 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.
- Leche entera, desnatada, sin lactosa o bebidas de soja.

### **A.3. Propuestas de Almuerzo**

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).

### **A.4. Propuestas de Cena**

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).

### **A.5. Propuestas de picnic (desayuno, almuerzo y 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:
- Bocado de elaborado (pieza de pan: 90 gr.).
  - Bocado de fiambre (pieza de pan: 90 gr.).
  - Frutos secos (40 gr.).
  - Fruta fresca de temporada.
  - Refresco (33 cl.).
  - Agua (33 cl.).
- 2 propuestas de medio picnic almuerzo / picnic cena, que incluirá como mínimo:
- Bocado de elaborado (pieza de pan: 90 gr.).
  - Frutos secos (40 gr.).
  - Fruta fresca de temporada.
  - Refresco (33 cl.).
  - Agua (33 cl.).

#### **A.6. Propuestas de Menú cerrado**

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 siete (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.

#### **A.7. Propuesta de otros servicios de comida**

INTURJOVEN podrá requerir a la adjudicataria servicios de catering a ofrecer en el Albergue Inturjovent tales como desayunos de trabajo, pausas para café o meriendas en caso de celebraciones de jornadas, eventos especiales, campamentos, etc.

a) Propuesta de merienda

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

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

b) 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.

## **B. SERVICIO DE LIMPIEZA**

El servicio de limpieza deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria, basado en el sistema de APPC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), y que incluya las siguientes zonas:

### **I. Zona de alojamientos**

- 12 cabañas de 4 pax (1 cabaña equipada con 4 camas, cocina americana y baño, y 11 cabañas equipadas con 2 camas, sofá cama, cocina americana y baño)
- 13 cabañas de 6 pax equipadas con 4 camas, sofá cama, cocina americana y baño.
- 13 habitaciones de 4 pax dotadas de baño y equipadas con literas.
- 2 habitaciones de 10 pax dotadas con baño y equipadas con literas.

### **II. Zonas comunes**

- Sala de TV equipadas con baños comunes masculino (2) y femenino (2)
- Recepción y despacho
- Recinto y vestuarios de piscina

La frecuencia de limpieza se adaptará a lo establecido en los Protocolo y Procedimientos de INTURJOVEN, y se realizará a requerimiento de la Dirección del Albergue Juvenil, o persona en quien este delegue.

Los parámetros para considerar la correcta prestación del servicio serán los siguientes:

a) **Respecto a la limpieza de alojamientos:**

Una habitación se considerará limpia y ordenada cuando:

- Haya sido convenientemente ventilada.
- La papelera esté vacía y provista de bolsa.
- No exista resto de polvo ni suciedad en suelos, paredes, mobiliario, cristales y otros enseres.
- Las camas estén provistas de fundas de colchón y fundas de almohadas limpias y sin roturas. Se deberán presentar en la habitación con la sábana bajera colocada.
- En caso de que se realice un cambio de cliente o la lencería presente manchas o roturas, la lencería limpia (juego de sábanas y juego de toallas) esté dispuesta a los pies de la cama.
- Todos los elementos como luces, aire acondicionado, etc. funcionen correctamente y estén apagados.
- Las cortinas estén limpias, corridas y sin ningún gancho fuera del riel o de la barra.
- Según la época del año, se deje una manta limpia, sin roturas y doblada en cuatro, a los pies de la cama. En caso de tratarse de época estival, la manta será retirada de la habitación.
- En la barra del armario de la habitación haya dos perchas normales y una de pinzas. Las perchas estarán colocadas para el mismo lado y en un extremo de la barra.

Cuando se requiera la limpieza por salida y cambio de cliente, se incluirán desinfección del colchón y la almohada.

El baño de la habitación se considerará limpio y ordenado cuando:

- La papelera esté vacía y provista de bolsa compostable.
- No exista resto de suciedad en suelos, paredes y sanitarios.
- El inodoro esté convenientemente desinfectado y limpio.
- Los elementos tales como grifos, luces y espejos ofrezcan un aspecto brillante, sin marcas de bayetas.
- El baño tenga un olor agradable.
- La ducha esté colgada en su soporte.

- Los toalleros y percheros estén bien afianzados a la pared.
- Las mamparas o cortinas de ducha estén limpias y cerradas.
- El baño disponga de doble celulosa con los extremos doblados hacia adentro (en el portarrollo y sobre la cisterna) .
- El dispensador de gel cuerpo/cabello tenga producto suficiente para la estancia.
- La ventana, si la hubiera, esté limpia y cerrada.
- La puerta de acceso al baño de la habitación esté semicerrada.

b) **Respecto a la limpieza de la Recepción, despachos, sala de TV y resto de dependencias del Albergue Juvenil:**

Las dependencias se considerarán limpias y ordenadas, a requerimiento de la Dirección del Albergue Juvenil cuando:

- Las papeleras estén vacías y provistas de bolsas compostables.
- Se haya limpiado de polvo el mobiliario, mesas, sillas, sofás, etc.
- Se hayan eliminado las posibles huellas en cristaleras.
- Se haya limpiado el suelo.

No obstante lo anterior, los baños comunes han de limpiarse y repasarse diariamente. Dicha limpieza, preferiblemente por la mañana, consistirá en:

- Limpieza de papeleras y retirada de bolsas. Repaso por la tarde de vaciado de bolsas.
- Limpieza de sanitarios con desinfectante, y repaso por la tarde.
- Fregado de la parte frontal y bajos de azules, si fuese necesario.
- Limpieza de interruptores y pomos de puertas.
- Reposición de gel y celulosa y repaso por la tarde.
- Repaso de espejos.
- Barrido y fregado de suelo y recogida del suelo por la tarde.

c) **Limpiezas generales:**

La Dirección del Albergue podrá requerir hasta dos limpiezas generales al año para los alojamientos, que incluirá:

- Limpieza de cortinas y rieles o barras.
- Deshollinado de techos de habitaciones y baños.
- Limpieza de luminarias.
- Fregado de paredes y muebles.
- Fregado de altillo de armarios, si los hubiera.
- Limpieza de azulejos del baño de la habitación.

- Fregado de mamparas o cambio de cortinas de baño.

La limpieza general de los baños, ya sean comunes o propios de los alojamientos, se realizará **mensualmente**, e incluirá lo siguiente:

- Limpieza de cortinas y rieles o barras en caso de que dispongan de ventana.
- Deshollinado de techos de baños
- Limpieza de luminarias
- Fregado de paredes y sanitarios
- Limpieza de azulejos, espejos y cristales
- Fregado de mamparas o cambio de cortinas de baño

Para una mejor prestación de los servicios, la Dirección del Albergue o persona en quien delegue planificará las limpiezas generales con la persona adjudicataria del servicio.

#### **CUARTA. - OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA**

##### **I. 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:

1. Relación de proveedores de los diferentes productos incluidos en la propuesta alimentaria, reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir sobre la idoneidad de los mismos y, en su caso, proponer su sustitución
2. Fichas técnicas de los productos químicos utilizados para la limpieza del comedor, reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir sobre la idoneidad de los mismos y, en su caso, proponer su sustitución.
3. Plan de trazabilidad que implantará en la instalación y que formará parte del sistema de autocontrol, comprometiéndose a mantenerlo actualizado y documentado convenientemente.
4. 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.
5. Programa de limpieza a seguir en el Albergue Inturjoven que formará parte del sistema de autocontrol.
6. Certificado/Carnet de manipulador de alimentos de las personas que prestarán el servicio.
7. Número de registro sanitario de los proveedores de alimentación de la persona adjudicataria.
8. 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.

**9. Documentación relativa a Prevención de Riesgos Laborales:**

- a. Nombre, apellidos y DNI de cada persona trabajadora en el Albergue Inturjoven.
- b. Certificado de aptitud de reconocimiento médico de cada persona que preste sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
- c. Copia de los certificados de formación en materia preventiva recibida por las personas que van a prestar sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
- d. 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.
- e. Registro de la entrega de equipamientos de protección individual proporcionado a las personas que prestan sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
- f. 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.
- g. Relación de medidas, equipos y protocolos establecidos para la prevención del contagio por Covid-19, en caso de que, en el momento de la adjudicación, persistan las medidas de seguridad.
- h. La adjudicataria realizará, en colaboración con la dirección de correspondiente Albergue Inturjoven, 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.
- i. Acreditación de la formación del personal adscrito al centro.
- j. 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.

**II. Durante la prestación del servicio**

1. 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.
2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. La presentación de los alimentos al cliente saldrá de las dependencias de cocina en los recipientes especialmente habilitados para tal fin.
6. Las personas trabajadoras en los centros de INTURJOVEN deberán cumplir rigurosamente lo establecido en los Protocolos de comedor y limpieza de los Albergues Juveniles.
7. La adjudicataria estará obligada a transportar las comidas en medios de transporte debidamente acondicionados para ello.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Someterá la planificación mensual de platos/menús a aprobación de la Dirección de la Instalación y no podrá modificarla sin el consentimiento previo de ésta.
12. Estará obligada a situar, en el lugar visible de la zona de comedor que le señale la Dirección del Albergue, 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
13. 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 Albergue 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.

- 14.** 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.
- 15.** La adjudicataria está obligada a utilizar responsablemente las instalaciones y el equipamiento de cocina, bufé y comedor de los Albergues Inturjoven 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.
- 16.** Será competencia de la adjudicataria poner a disposición del servicio tantas personas como sean necesarias para prestar un servicio eficaz y de calidad.
- 17.** Queda expresamente prohibida la contratación de personal en prácticas para la realización del servicio de catering, salvo que éste actúe en apoyo y bajo la supervisión del personal adscrito al servicio.
- 18.** 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 18 de diciembre de 2001, respecto al servicio de catering, 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.
- 19.** 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
- 20.** 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 dé traslado por escrito de la queja por parte de la Dirección del Albergue.
- 21.** La adjudicataria deberá aportar trimestralmente a INTURJOVEN, sin necesidad de precio requerimiento, 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: [contratacion.itj@juntadeandalucia.es](mailto:contratacion.itj@juntadeandalucia.es)
- 22.** La adjudicataria estará obligada a comprobar con carácter, al menos anual, que el personal encargado de la prestación del servicio carece de antecedentes penales por delitos sexuales a menores de edad.

23. La adjudicataria estará obligada a facturar los servicios dentro de los 7 primeros días del mes siguiente a aquel en que se hayan prestado.
24. 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.

#### **QUINTA. - 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 otra obligación asumida por la persona adjudicataria.

INTURJOVEN contará con la colaboración de la Dirección del Albergue 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, la Dirección del Albergue elaborará 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 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 Inturjovent, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 25/2015. De modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia.

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.

La adjudicataria deberá acreditar la formación impartida en materia Higiénico Sanitaria a sus trabajadores manipuladores de alimentos. En todo caso la formación de los manipuladores de alimentos y el mantenimiento adecuado de dicha formación será responsabilidad de la Empresa adjudicataria.

LA PERSONA ADJUDICATARIA