



## **Comunidad de Madrid**

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIOS DE MANUTENCIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE DEPORTES EN LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DE CANAL DE ISABEL II Y SAN VICENTE DE PAÚL.**

#### **I. OBJETO DEL CONTRATO.**

El presente Pliego tiene por objeto establecer las condiciones por las que ha de regirse el servicio consistente en la manutención de los participantes en las actividades programadas por la Dirección General de Deportes, en adelante DGD, en las instalaciones deportivas de Canal de Isabel II y San Vicente de Paúl.

El servicio de cafetería y comedor de las Instalaciones Deportivas "Canal de Isabel II" y "San Vicente de Paúl" ha sido adjudicado el 28 de diciembre de 2018, mediante orden de la Consejería de Cultura, Turismo y Deportes, a la empresa CATASA FACILITY SERVICES, S.L.

Por ello, la manutención de los participantes en las actividades de la DGD en dichas instalaciones, ha de ser realizada, necesariamente, por la citada empresa concesionaria de dicho servicio de cafetería y comedor, por ser esta la que tiene la obligación en exclusiva de prestar dicho servicio en las citadas instalaciones.

#### **II. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO.**

##### **I. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN.**

###### **1.1. Objeto.**

La Dirección General de Deportes organiza a lo largo del año una serie de actividades en las instalaciones deportivas de Canal de Isabel II y San Vicente de Paúl, en las que se busca fomentar entre la población infantil y adolescente los valores del deporte y los beneficios de la práctica regular de la actividad física, así como favorecer la conciliación de la vida laboral y familiar de sus padres.

Estas actividades están dirigidas a niños de entre 4 y 16 años y se ofrece a los padres la posibilidad de que sus hijos realicen la comida del mediodía y el refrigerio de media mañana en la instalación.

Es objeto de este contrato proveer el servicio de manutención de los asistentes a estas actividades, consistente en la comida de mediodía y un refrigerio a media mañana que incluye un bocadillo o sándwich, fruta o similar y una bebida (lácteo, zumo, etc.).

La comida de mediodía consistirá en un primer plato, segundo plato, pan, postre y bebida.

Este servicio de manutención será compatible con el uso de la cafetería y cafetería-restaurant, por otros usuarios de las instalaciones.



## Comunidad de Madrid

### 1.2. Plazo de ejecución.

El servicio de manutención se prestará durante toda la vigencia del contrato según el plazo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el contrato, según el calendario que consta en el Anexo I, donde figuran los períodos aproximados en los que se darán comidas y el número máximo de usuarios y por tanto de servicios de comida, en cada uno de esos períodos. Por necesidades de matriculación el número de comidas de cada periodo podrá variar, así como pasar de un periodo a otro y de una instalación deportiva a otra de las dos, sin superar nunca el número máximo de total de comidas previstas en el Anexo I, que es de 10.270. Solo se abonarán las comidas efectivamente realizadas a demanda de la Administración.

### 1.3. Características.

Las horas de comida en las que deberá prestarse el servicio son las siguientes:

- Refrigerio de media mañana: ..... De 10:30 horas a 11:30 horas.
- Comida de mediodía: ..... De 13:30 horas a 15:30 horas.

En función del número de asistentes, podrá modificarse este horario, según las necesidades.

El establecimiento de turnos de comida, en caso de que sea necesario, deberá coordinarse por la Dirección General de Deportes, con el contratista, a efectos de que no interfieran con el desarrollo del programa de actividades.

El número de participantes en las actividades no se puede determinar a priori, puesto que depende de las inscripciones que se hagan. El número de usuarios máximos es el que figura en Anexo I al presente pliego. Al tratarse de un contrato de servicios máximos, sólo se abonarán las comidas realmente servidas a demanda de la Dirección General de Deportes, y al precio que resulte de la adjudicación del contrato, teniendo en cuenta que cada servicio de comida incluye la comida de mediodía y el refrigerio de media mañana.

El número de servicios de comida precisos para prestar el servicio, en función del número de participantes, se comunicará por la Dirección General de Deportes al contratista, al menos con tres días laborables de antelación a la fecha de inicio de la actividad.

El menú dispuesto por el contratista para cada una de las actividades que le comunique la Dirección General de Deportes, deberá garantizar que la dieta sea equilibrada, y que contenga el aporte nutricional necesario para niños de edades comprendidas entre 4 y 16 años inmersos en prácticas deportivas y deberá proporcionar alternativas de dieta para casos especiales, como alergias, patologías o preceptos religiosos. Al respecto, la Dirección General de Deportes proporcionará al adjudicatario un listado nominativo con los asistentes que deban consumir una dieta especial. Dicho listado se proporcionará al menos con tres días laborables de antelación a la fecha prevista de inicio de la actividad.



## Comunidad de Madrid

Como Anexo II a este Pliego, se incorporan menús de carácter orientativo, como ejemplo de los que puede servir la empresa contratista. El menú definitivo deberá ser presentado por el Coordinador designado por el contratista, a la Dirección General de Deportes, para su aprobación, con una antelación mínima de una semana, salvo que se tratase de un cambio repentino y materialmente no fuera posible obtener esta previa aprobación, en cuyo caso deberá justificarse suficientemente el cambio.

Los menús se adaptarán a las recomendaciones del "Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos", publicado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) accesible en la siguiente dirección de internet:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/document\\_o\\_consenso.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/document_o_consenso.pdf).

Los menús tendrán un tamaño de las raciones suficiente atendiendo a las edades de los participantes.

Los menús respetarán las tablas de ingestas diarias recomendadas en los Anexos III y IV al presente Pliego.

### 1.4. Servicios a prestar.

La obligación principal de este servicio para la empresa contratista, es preparar las comidas en las instalaciones de las cafeterías de las citadas instalaciones y servir las en dichas instalaciones.

Es obligación de la empresa contratista, la elaboración, manipulación y servicio de las comidas, así como el desmontaje de mesas y retirada de servicios y la limpieza de cubertería, vajilla, menaje, utensilios, enseres y local en el que se realice la comida.

Los alimentos se servirán calientes o fríos según las necesidades.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con lo establecido en la legislación sanitaria y sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como cualquier otra normativa que le sea de aplicación. Igualmente deberá asumir el pago de todos los gastos necesarios e inherentes a la ejecución del contrato en cuanto a medios instrumentales, mano de obra, Seguridad Social, tributación, responsabilidades y seguros obligatorios de todo tipo.

La empresa contratista aplicará sistemas permanentes de autocontrol, siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Deberá disponer de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.



## Comunidad de Madrid

### III. PERSONAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA AFECTO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#### 1.1. Coordinador.

La empresa contratista deberá designar como coordinador a una persona perteneciente a su plantilla, que se relacionará con el responsable del contrato designado por la Dirección General de Deportes, a efectos de recibir las instrucciones pertinentes en cuanto a la ejecución del contrato.

Este coordinador, tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- a) Actuar como interlocutor de la empresa contratista con la Dirección General de Deportes a través del Responsable del Contrato, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y la Dirección General de Deportes, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- b) Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- c) Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como constatar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- d) Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa contratista con la Dirección General de Deportes, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- e) Informar a la Dirección General de Deportes acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

Las indicaciones dadas por el Responsable del contrato en el ejercicio de las facultades de supervisión, vigilancia, inspección y control de los trabajos, se comunicarán directamente al coordinador técnico designado por la empresa, que será el único interlocutor con el personal que preste el servicio.

#### 1.2. Del personal.

El contratista dispondrá del personal preciso para el cumplimiento de las obligaciones que se deriven del presente contrato. Cualquier variación que se produzca en relación con este personal, deberá comunicarse a la Dirección General de Deportes.

El personal deberá ir perfectamente uniformado para la prestación del servicio y mantendrán, en todo momento, un trato correcto y amable con el público. Asimismo, el personal deberá cuidar su aspecto personal de manera que esté siempre limpio y aseado.

El personal del contratista deberá respetar las más escrupulosas normas de higiene personal y deberán mantener su indumentaria en adecuado estado de limpieza. El contratista evitará que el personal aquejado de enfermedades transmisibles por vía digestiva o portadores de gérmenes, realice trabajos directamente relacionados con los alimentos. Asimismo, en caso de lesión cutánea, al manipulador afectado se le



## Comunidad de Madrid

facilitará tratamiento adecuado y será obligatorio el uso de una protección impermeable que no pueda desprenderse accidentalmente.

No se permitirá la entrada a la cocina, office y barra a ninguna persona ajena a dichos servicios.

Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

La empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente al empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustitución de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones laborales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

La empresa contratista velará especialmente para que los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliego como objeto del contrato.

El personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con la Comunidad de Madrid, ni exigirse a esta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

La dependencia y vínculo de todo el personal será exclusivamente con la empresa adjudicataria, que asume todas las obligaciones derivadas de la relación laboral. En ningún caso dicha relación laboral será atribuible a la Comunidad de Madrid de acuerdo con lo previsto en el artículo 308.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

### **1.3. Obligaciones laborales y sociales.**

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en el Estatuto de los Trabajadores, así como en la Legislación de Seguridad Social y disposiciones concordantes y complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia; todo ello sin perjuicio de la aplicación, en los casos en que proceda, del Convenio Colectivo del sector de hostelería y actividades turísticas.

El contratista queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutuality Laboral



## Comunidad de Madrid

correspondiente, que deberá adjuntarse con el listado de trabajadores a la Dirección del Centro en cada una de sus renovaciones.

### 1.4. Prevención de Riesgos Laborales.

El contratista deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y cumplir con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

## IV. SUPERVISIÓN.

La Dirección General de Deportes nombrará un Responsable del Contrato para el servicio consistente en manutención de los participantes en las actividades organizadas por la Dirección General de Deportes.

Corresponde al responsable del contrato designado por la Dirección General de Deportes, la supervisión de la ejecución del contrato y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

En el ejercicio de estas funciones, el responsable del contrato, asistido, en su caso, por los técnicos de la Dirección General de Deportes que considere pertinente, estará facultado para comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este contrato. El servicio se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

Las indicaciones dadas por el responsable del contrato designado por la Dirección General de Deportes se comunicarán directamente al Coordinador designado por la empresa, que será el único interlocutor con el personal que preste el servicio y con la Dirección General de Deportes en cuanto a la ejecución del contrato se refiere, sin que representante alguno de la Administración pueda impartir órdenes o dar instrucciones al personal de la empresa.

## V. RESPONSABILIDAD

El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores o métodos inadecuados.

CONFORME,  
EL ADJUDICATARIO.

Fdo.:

CONFORME,  
POR LA ADMINISTRACIÓN  
Madrid, 13 de marzo de 2019  
EL DIRECTOR GENERAL DE DEPORTES



## Comunidad de Madrid

### ANEXO I

#### PERIODOS DE EJECUCION DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN Y NÚMERO MÁXIMO PREVISTO DE COMIDAS

II.DD.	Actividad	Comidas/día	Días	Parcial	Total
<b>CANAL DE ISABEL II</b>	Campus Junio	89	5	445	7910
	Campus Julio	268	20	5360	
	Campus Septiembre	89	5	445	
	Campus Navidad	54	5	270	
	Días sin Cole	139	10	1390	
<b>SAN VICENTE DE PAÚL</b>	Campus Junio	34	5	170	2.360
	Campus Julio	101	20	2020	
	Campus Septiembre	34	5	170	
				<b>10.270</b>	<b>10.270</b>



## Comunidad de Madrid

### ANEXO II. MENÚS ORIENTATIVOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panaché de verduras</li> <li>• Escalopín de ternera estofado con patatas</li> <li>• Lácteo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espirales gratinados</li> <li>• Filete de merluza en salsa verde con guisantes</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gazpacho con picatostes</li> <li>• Tortilla de patatas con queso y ensalada</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de lentejas</li> <li>• Jamoncitos de pollo al horno con patatas</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada variada</li> <li>• Arroz con salsa de tomate y huevo</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>
2ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de calabacín</li> <li>• Filetes rusos a la plancha con patatas fritas</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de arroz</li> <li>• Tortilla de champiñón con lechuga</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garbanzos con espinacas</li> <li>• Atún con salsa de tomate</li> <li>• Macedonia en almíbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de lechuga, queso fresco, maíz y aceitunas</li> <li>• Fideuá (o pasta) a la marinera</li> <li>• Yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de patatas al gratén</li> <li>• Muslos de pollo al chilindrón</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>
3ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis a la carbonara</li> <li>• Huevos guisados con salsa de tomate y champiñones rehogados</li> <li>• Yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Judías verdes con salsa de tomate</li> <li>• Cabezada de lomo con puré de patata</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada campera</li> <li>• Rabas de calamar con aros de cebolla</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella de verduras</li> <li>• Pavo al ajillo con tomate asado</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lentejas con puerros y zanahoria</li> <li>• Filete de pescado a la andaluza con lechuga</li> <li>• Fruta Fresca</li> </ul>
4ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de zanahorias y patata</li> <li>• Pechuga de pollo rebozada con ensalada de maíz</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz a la jardinera de verduras</li> <li>• Filete de rosada en salsa</li> <li>• Yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de pasta de colores</li> <li>• Tortilla de calabacín con zanahoria rehogada</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Judías blancas en vinagreta</li> <li>• Buñuelos de bacalao con ensalada</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada mixta con atún y picatostes</li> <li>• Estofado de magro con patatas</li> <li>• Fruta fresca</li> </ul>

Todos los menús irán acompañados de pan y agua.

Para los ciclos de participantes de una semana podrá elegirse el menú correspondiente a cualquiera de las indicadas.

Para los ciclos de participantes de dos semanas podrán elegirse dos semanas cualesquiera de las indicadas.





## Comunidad de Madrid

### ANEXO III

Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para el grupo de edad de 6 a 9 años (Moreiras y cols. 2016).

Los valores se indican en unidades/día, según se recoge en las siguientes tablas.

EDAD Niños y niñas	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
6 a 9 años	2.000	36	800	9	10	250

EDAD Niños y niñas	Vit B <sub>1</sub> (Tiamina) (mg)	Vit B <sub>2</sub> (Riboflavina) (mg)	Eq. Niacina (mg)	Vit B <sub>6</sub> (mg)	Folato (µg)	Vit B <sub>12</sub> (µg)	Vit C (mg)
6 a 9 años	0,8	1,2	13	1,4	200	1,5	55

EDAD Niños y niñas	Vit A: Eq. Retinol (µg)	Vit D (µg)	Vit E (µg)
6 a 9 años	400	15	8



## Comunidad de Madrid

### ANEXO IV

Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para niños y adolescentes españoles (Moreiras y cols. 2016).

Los valores se indican en unidades/día, según se recoge en las siguientes tablas.

EDAD	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
<b>Niños y niñas</b>						
1 a 3	1.250	23	600	7	10	125
4 a 5	1.700	30	700	9	10	200
6 a 9	2.000	36	800	9	10	250
<b>Chicos</b>						
10 a 12	2.450	43	1.300	12	15	350
13 a 15	2.750	54	1.300	15	15	400
16 a 18	3.000	56	1.300	15	15	400
<b>Chicas</b>						
10 a 12	2.300	41	1.300	18	15	300
13 a 15	2.500	45	1.300	18	15	300
16 a 18	2.300	43	1.300	18	15	300

EDAD	Vit. B <sub>1</sub> (mg)	Vit. B <sub>2</sub> (mg)	Eq. Niacina (mg)	Vit. B <sub>6</sub> (mg)	Folato (µg)	Vit. B <sub>12</sub> (µg)	Vit. C (mg)
<b>Niños y niñas</b>							
1 a 3	0,5	0,8	8	0,7	100	0,9	55
4 a 5	0,7	1,0	11	1,1	200	1,5	55
6 a 9	0,8	1,2	13	1,4	200	1,5	55
<b>Chicos</b>							
10 a 12	1,0	1,5	16	1,6	300	2,0	60
13 a 15	1,1	1,7	18	2,1	400	2,0	60
16 a 18	1,2	1,8	20	2,1	400	2,0	60
<b>Chicas</b>							
10 a 12	0,9	1,4	15	1,6	300	2,0	60
13 a 15	1,0	1,5	17	2,1	400	2,0	60
16 a 18	0,9	1,4	15	1,7	400	2,0	60

EDAD	Vit. A: Eq. Retinol (µg)	Vit. D (µg)	Vit. E (µg)	Vit. K (µg)
<b>Niños y niñas</b>				
1 a 3	300	15	6	30
4 a 5	300	15	7	55
6 a 9	400	15	8	55
<b>Chicos</b>				
10 a 12	1.000	15	10	60
13 a 15	1.000	15	11	75
16 a 18	1.000	15	12	120
<b>Chicas</b>				
10 a 12	800	15	10	60
13 a 15	800	15	11	75
16 a 18	800	15	12	90