

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO ABREVIADO CON
PLURALIDAD DE CRITERIOS**

**CONTRATO 25/2023 DE SERVICIO DE
RESTAURACIÓN PARA COMIDA DE NIÑOS DE
CAMPAMENTO DE LAS INSTALACIONES
DEPORTIVAS DEL TERCER DEPÓSITO**

INDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	3
3. COORDINADOR DEL CONTRATO:	8

1. OBJETO DEL CONTRATO

Contratación de servicio de restauración para la comida de los niños que participan en los campamentos de verano que celebre Canal de Isabel II, S.A., M.P. en las instalaciones deportivas ubicadas en el recinto del Tercer Depósito en la calle Islas Filipinas esquina con avenida de Pablo Iglesias.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

2.1 Gestión del aprovisionamiento

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. Así mismo elaborará las comidas en su centro/restaurante para lo cual deberá poseer cocinas propias.

2.2 Lugar, horario de prestación de los servicios y requisitos mínimos.

La entidad que resulte adjudicataria dispondrá de la logística necesaria para la elaboración de las comidas, que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

El servicio de comidas se realizará en el restaurante o sala en el cual el adjudicatario pueda desarrollar su actividad, debiendo ser el espacio destinado al servicio una sala adecuada para el mismo. El servicio deberá comenzar a prestarse a las 14:30 h, disponiendo de un máximo de 40 minutos para completar la comida, por lo que el servicio deberá ser prestado de manera muy ágil.

La sala o zona donde se lleve a cabo el servicio deberá contar con los siguientes requisitos mínimos:

- Aforo mínimo para 30 comensales
- En caso de ser necesario, el mobiliario para los comensales deberá estar adaptado a los mismos. Disponiendo de mesas o sillas adaptadas a la edad de los comensales.

El restaurante del adjudicatario en el que se sirva la comida a los participantes del campamento **deberá encontrarse a una distancia que permita la ida y vuelta de los menores con edades comprendidas entre 5 y 16 años, al campamento desde la salida principal del Parque Santander**, en un plazo total de 30 minutos para el desplazamiento de ida y vuelta, siendo el tiempo total disponible de 1h y 30 para el desplazamiento y la comida. Se deben tomar en consideración los siguientes aspectos:

- La velocidad de la marcha de un niño (edad mínima 5 años) es de alrededor de 50m/min
- Un niño necesita un tiempo aproximado de 40min para comer.
 - Es necesario contar con 10' desde que llegan al restaurante hasta que empiezan a comer.
 - Es necesario contar con un mínimo de 10' de reposo tras la comida, que sirva a su vez para terminar la comida a los más rezagados.

- Es necesario contar con 7 minutos para recorrer la distancia desde la sala campamento (punto de salida) a la salida principal del parque que cuenta con una distancia aproximada de 350m($350\text{m}/50\text{m}/\text{min}=7\text{min}$)

Adicionalmente, esta distancia máxima se justifica por el hecho de que en las fechas en las que se desarrolla el campamento, julio y agosto principalmente, las condiciones meteorológicas son adversas, con temperaturas de más de 35-40 grados en la franja horaria de la comida.

Finalmente, debe tenerse en cuenta que es necesario salvaguardar la seguridad de los menores durante su desplazamiento.

2.3 Periodos de prestación del servicio.

El campamento que se prevé desarrollar en los periodos de vacaciones escolares es el siguiente, si bien Canal de Isabel II SA se reserva el derecho de modificar estos periodos y/o fechas:

- Verano: días laborables no lectivos, salvo los festivos, de la última semana de junio, meses completos de julio y agosto, y primera semana de septiembre. Aproximadamente 50 días.

El servicio deberá prestarse desde el inicio del contrato durante los periodos de vacaciones escolares especificados anteriormente. Siendo obligatorio para el adjudicatario poder prestar el servicio durante todo el periodo.

2.4 Características de los receptores del servicio de comidas

En el caso de los campamentos, los receptores de las comidas son niños de entre 5 y 16 años, así como los monitores encargados del servicio de organización y desarrollo de campamentos de Canal de Isabel II del tercer depósito en periodos vacacionales.

2.5 Contenido y número estimado de las comidas.

2.5.1 Comida de campamento

A. Dietas para tener en cuenta en los Menús

Los menús serán confeccionados en base a una dieta equilibrada según las recomendaciones de la Inutcam (Instituto de nutrición de la Comunidad de Madrid). El licitador deberá presentar antes de cada viernes a las 12.00 h la propuesta de menú correspondiente a la siguiente semana. En dicha propuesta deberán figurar los platos ofertados para el menú diario con indicación de sus ingredientes, así como aquellos alimentos ecológicos empleados en los mismos, si así el licitador lo ha presentado en su oferta.

Canal de Isabel II dará su conformidad a los menús semanales propuestos por el adjudicatario para cada periodo vacacional y solicitará, si es el caso, dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa de restauración su correcta elaboración y distribución. El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, no obstante, se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica, y en caso de que así lo haya ofertado

el adjudicatario, conforme al criterio técnico establecido en el apartado 7.A) 2.1. del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran:

- Astringente.
- Celiaquía.
- Intolerancia a la lactosa.
- Intolerancia a la fructosa.
- Intolerancia al gluten.
- Alergia al pescado y/o marisco.
- Alergia a las leguminosas.
- Alergia a frutos secos
- Alergia a algún tipo de fruta puntual: melocotón, kiwis, fresas, etc.

Asimismo, en el caso de que el alumno de campamento necesitara algún tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, el adjudicatario deberá estudiar y valorar la elaboración de dicha dieta y la búsqueda de la solución dietética más adecuada.

B. Composición de los menús:

El servicio de comida estará compuesto por un primer plato, segundo plato, pan y postre.

Los menús diarios deberán incluir los siguientes componentes alimenticios:

- Primeros platos: Legumbres, arroces, pastas, guisos: patatas con carne, pescado, etc. Verduras: sopas, cremas, verdura rehogada, ensaladas.
- Segundos platos: Carne (ternera, cerdo, etc.); Pescado: blanco o azul; Aves: pollo, pavo, etc. Huevos.
- Guarniciones: Ensalada, cuando el 1º plato sea legumbres, arroces, pasta o guisos; Patatas, o similar cuando el 1º plato sea verduras o sopas.
- Postre: 1 ración de fruta. Los productos derivados de los lácteos pueden sustituir una ración de fruta (como máximo una vez a la semana).
- Pan: Ración individual de pan fresco del día.
- Bebida: Jarras de agua sin límite.

Los menús diarios podrán incluir una mayor variedad de platos diarios (al menos de primer plato y/o segundo plato), si así lo hubiese ofertado la empresa adjudicataria conforme a lo previsto en el apartado 7.A) 2.1 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La empresa adjudicataria deberá adaptar los menús a la época del año, debiendo ofertar menús de temporada.

La empresa adjudicataria adoptará cuantas medidas de prevención y control sean necesarias para garantizar el empleo de productos de calidad contrastada en cantidad suficiente en la confección de los menús.

A tal fin, la materia prima que utilice en la elaboración de los menús deberá ser adquirida en todo caso en establecimientos y proveedores que contengan las correspondientes autorizaciones sanitarias. De tal circunstancia quedará constancia en los documentos que el contratista

estará obligado a confeccionar para acreditar la trazabilidad de los productos, sean estos naturales o elaborados.

C. Componentes alimenticios y frecuencia:

Todos los menús incluirán los siguientes componentes alimenticios, raciones recomendadas por grupos de alimentos, y teniendo en cuenta lo establecido en el apartado B. relativo a la composición del 1º plato, 2º plato, guarnición y postre:

RECOMENDACIONES DE CONSUMO SEMANAL DE ALIMENTOS		
GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANALES APROXIMADAS
Verduras y hortalizas	Verduras, hortalizas, ensaladas	4-5 rac/semana. Como plato principal mínimo una vez a la semana.
Patatas	Patatas	1-2 rac/semana
Pasta y Arroz	Pasta, arroz	1-3 rac/semana
Legumbres	Lentejas, garbanzos, judías, otras legumbres	1-2 rac/semana. Variar la ingesta
Pescado	Pescado azul Pescado blanco Precocinado de pescado Otros pescados (calamares, mariscos...)	1-2 rac/semana
Carne y derivados	Ave, ternera, cerdo, embutido, salchichas, precocinados de carne, otras carnes y derivados	1-2 rac/semana
Huevos	Huevos	1 rac/semana
Leche y derivados	Leche, leche con cacao, queso, yogurt	2-5 rac/semana
Postres lácteos	Batido, natillas, flan, helados, otros lácteos	0-1 rac/semana
Fruta	Frutas naturales	4-5 rac/semana *
Cereales	Pan blanco, integral y de cereales	5 rac/semana

* No podrá servirse el mismo tipo de fruta entera más de dos veces por semana.

Rac: ración

Las frecuencias anteriores se entienden referidas a los periodos de 10 días o más (verano)

Los alimentos se prepararán con carácter general cocidos, a la plancha o al horno. Los pescados serán servidos sin escamas y sin espinas.

En la sobremesa, la fruta entera de temporada será servida en condiciones normales de consumo (ni extremadamente verde, ni extremadamente madura).

La relación de los menús para cada período vacacional será presentada a Canal de Isabel II, S.A., M.P. entre los 5-7 días naturales antes del día de comienzo de cada período con el objeto de poder informar a las familias de los/las participantes.

D. Condiciones generales a tener en cuenta en la elaboración de las comidas:

- La empresa será la responsable de que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a las cantidades prescritas, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.
- Para mantener la adecuada calidad, la higiene y el valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones en las que se manipula, se almacena y se conserva la comida ya preparada hasta el momento en que se distribuye en las mesas. Para ello, se ajustará a lo dispuesto en el real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, que establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y demás legislación específica sobre manipulación y conservación de alimentos que sea de aplicación; así como la normativa vigente y el Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc., sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía apta para uso alimentario) 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.
- Las comidas que se sirvan deberán tener la calidad adecuada.
- Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnicas sanitarias de aptitud para el consumo.
- Para mahonesas se utilizarán siempre de productos envasados y etiquetados según la Norma general de etiquetado.
- 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.
- Los productos envasados deberán disponer de etiqueta en la que consten los datos obligatorios que figuran en la Norma General de Etiquetado. Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirán nunca productos caducados.

E. Concreción del número de menús solicitado

Todos los viernes de la semana anterior a la semana de prestación del servicio antes de las 12 am, Canal de Isabel II, S.A., M.P. facilitará al adjudicatario el número aproximado de comidas que el adjudicatario deberá servir en la siguiente semana. El lunes a las 9:00 de la mañana, Canal de Isabel II, S.A., M.P. facilitará el número exacto de comidas a servir para la semana en curso, pudiendo cada día, antes de las 12:00 de la mañana, añadir o disminuir hasta un 10% del número de comidas/niños confirmados, para poder atender a las demandas de posibles incidencias ocasionales de las familias. Además, el adjudicatario deberá asumir la cancelación de un menú/comida diaria sin previo aviso.

Dadas las características del servicio objeto del presente contrato, el número de comensales podrá variar entre un mínimo diario de 0 a un máximo de 30 comensales diarios (comida en sala). No obstante, la media estimada para el periodo es de 15 comensales diarios (comida en sala).

3. COORDINADOR DEL CONTRATO:

El adjudicatario dispondrá de un/a coordinador/a del contrato que estará en contacto con Canal de Isabel II, S.A., M.P. para la comunicación entre ambas entidades en temas como: encargo del número de comidas que se necesitan para cada día y si hay necesidades de dietas especiales.

Esta comunicación se realizará vía correo electrónico.

**HERNÁNDEZ
POLO MANUEL** -
AUTH

Firmado digitalmente
por HERNÁNDEZ
POLO MANUEL -
AUTH
Fecha: 2023.04.13
10:05:49 +02'00'

Fdo.: Manuel Hernández Polo
Jefe de Área Parques y Jardines

**ARROYO ORTIZ
SERGIO JESUS** -
FIRMA

Firmado digitalmente
por ARROYO ORTIZ
SERGIO JESUS -
FIRMA
Fecha: 2023.04.13
11:01:36 +02'00'

Fdo. Sergio Arroyo Ortiz
Subdirector de Servicios Generales