

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO ABREVIADO CON
PLURALIDAD DE CRITERIOS**

**CONTRATO 189/2025 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:	9

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 integral del aprovisionamiento y elaborará los menús en su cocina o cocinas autorizadas, cumpliendo en todo momento con la normativa de **higiene alimentaria, seguridad alimentaria y APPCC**.

Deberá garantizar:

- La adquisición de materias primas en establecimientos autorizados.
- La elaboración de los platos en condiciones que aseguren su **calidad, inocuidad y valor nutritivo**.
- La correcta trazabilidad de todos los ingredientes utilizados.

El transporte hasta el recinto se realizará en **contenedores isotérmicos o carros térmicos**, conservando las temperaturas de seguridad.

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 la sala que Canal de Isabel II comunique al adjudicatario, dentro de las Instalaciones Deportivas del recinto del Tercer Depósito. El adjudicatario aportará el **mobiliario** necesario (mesas y sillas adaptadas a las edades de los menores) y realizará el **montaje diario previo al servicio** y la **retirada y limpieza posterior**.

El servicio diario de comidas deberá comenzar a prestarse a las 14:30 h, disponiendo de un máximo de 60 minutos para completar la comida, el servicio deberá ser prestado de manera muy ágil.

Durante el pase, los alimentos deberán mantenerse en todo momento en **temperaturas seguras** y ser servidos en condiciones higiénicas adecuadas.

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, S.A. M.P. 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 a tener en cuenta:

Los menús serán confeccionados en base a una dieta equilibrada según las recomendaciones de la Inutcam (Instituto de nutrición de la Comunidad de Madrid) y normativa vigente.

El adjudicatario deberá presentar antes de cada viernes a las 12.00 h la propuesta de menú correspondiente a la siguiente semana, para su validación por parte de Canal de Isabel II. La propuesta incluirá:

- Platos ofertados con ingredientes detallados.
- Indicación de alimentos ecológicos (en caso de haberlo ofertado según el apartado 7.A) 2.3 del Anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares).
- Información sobre alérgenos y valores nutricionales.

Se garantizarán **menús alternativos** para comensales con prescripción médica y dietas especiales, como mínimo:

- Astringente
- Celiaquía
- Intolerancia a lactosa, fructosa y gluten
- Alergias: pescado/marisco, leguminosas, frutos secos, frutas específicas
- Otras dietas justificadas mediante informe médico

B. Composición de los menús:

El servicio de comida deberá incluir **un primer plato, un segundo plato, pan fresco del día, postre y agua ilimitada**. Los menús se diseñarán para garantizar variedad, equilibrio nutricional y adaptación a la temporada, evitando repeticiones excesivas y el uso habitual de frituras o productos ultraprocesados.

Los menús diarios deberán incluir los siguientes componentes alimenticios priorizando productos de temporada y proximidad.

GRUPOS DE ALIMENTOS A INCLUIR EN MENÚS ESCOLARES	
Farináceos y Legumbres (pasta, arroz, patatas y legumbres)	Como primer plato o como guarnición
Alimentos proteicos (carne, pescado, huevos)	Como segundo plato
Verduras y Hortalizas	Como primer plato o como guarnición
Frutas y/o lácteos	Como acompañamiento
Agua	Como bebida

1. Primer plato

- Legumbres: lentejas, garbanzos, judías, en guisos o ensaladas.
- Cereales y farináceos: arroces, pastas, patatas, preferentemente integrales en parte de la oferta.
- Verduras y hortalizas: sopas, cremas, verduras rehogadas, ensaladas variadas.
- Se fomentará la inclusión de platos completos (p.ej., arroz con verduras y proteína) al menos una vez por semana.

2. Segundo plato

- Proteínas: Carnes magras (ternera, cerdo, pollo, pavo), pescados blancos y azules (sin espinas ni escamas), huevos y/o proteínas vegetales (p.ej., tofu, legumbres combinadas etc)
- Guarniciones: Ensaladas frescas cuando el primer plato sea legumbres, arroz, pasta o guisos. Patatas, verduras asadas o similares cuando el primer plato sea sopas o cremas.

3. Postre

- Fruta fresca de temporada: plátano, naranja, sandía, melón, etc mínimo 4-5 raciones semanales (evitando repeticiones de la misma fruta más de dos veces por semana).
- Productos lácteos: yogur, queso fresco, flanes, natillas, helados.

4. Pan y bebida

- Pan fresco del día: preferentemente integral o mezcla de cereales
- Agua potable en jarras, sin límite.

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. Recomendaciones y frecuencia de consumo:

Las 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:

- Verduras y hortalizas: 4-5 raciones/semana
- Legumbres: 1-2 raciones/semana
- Pescado: 1-2 raciones/semana
- Carne y derivados: 1-2 raciones/semana
- Huevos: 1-2 ración/semana
- Fruta: 4-5 raciones/semana (variedad, sin repetir más de 2 veces la misma fruta)
- Lácteos: 1-2 raciones/semana

Las frecuencias anteriores se entienden referidas a los periodos de 10 días o más.

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).

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

La empresa adjudicataria será responsable de que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario, garantizando:

- Cantidades prescritas.
- Calidad organoléptica y nutricional.
- Higiene y seguridad alimentaria.
- Temperatura adecuada y puntualidad en el servicio.

Todas las operaciones de manipulación, almacenamiento, conservación y distribución se ajustarán a:

- Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.
- Legislación vigente en materia de seguridad alimentaria y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos).
- El servicio deberá contemplar: aprovisionamiento, elaboración en cocina del adjudicatario, **transporte en condiciones higiénico-sanitarias controladas**, mantenimiento térmico, **servicio asistido en sala**, y retirada/limpieza tras el servicio. (Obligación general de higiene y APPCC: **Reglamento (CE) 852/2004**).

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, 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.

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

2.6. Montaje y retirada del mobiliario en sala

El adjudicatario será responsable de **aportar las mesas, sillas y demás elementos necesarios** para la prestación del servicio de comidas y de realizar diariamente las operaciones de montaje y retirada del mobiliario en la sala destinada al comedor.

A tal efecto, se establece un **tiempo total máximo de 100 minutos** para el conjunto de dichas operaciones, distribuido de la siguiente manera:

- Hasta 50 minutos para el montaje previo al servicio, y
- Hasta 50 minutos para la retirada posterior al mismo.

El adjudicatario dispondrá de una **zona habilitada dentro de la instalación deportiva para el almacenamiento del mobiliario** cuando no se encuentre en uso.

a) Montaje previo al servicio

El adjudicatario procederá al **montaje y disposición del mobiliario** en la sala destinada al comedor con carácter previo al inicio del servicio de comidas, garantizando:

- La correcta colocación y estabilidad de mesas y sillas.
- La adecuación del mobiliario a la edad de los menores.
- Una disposición del espacio que permita el tránsito seguro y ordenado de los participantes.

El tiempo máximo de montaje será de **50 minutos**, sin perjuicio de la reducción ofertada y valorada conforme al apartado 7. A) 2.1 del Anexo I y el Anexo II Bis del PCAP.

b) Retirada del mobiliario

Finalizado el servicio de comidas, el adjudicatario procederá a la **retirada del mobiliario**, trasladándolo a la zona de almacenamiento habilitada en la instalación, con el fin de liberar la sala para su uso inmediato en la actividad siguiente.

El tiempo máximo de retirada será igualmente de **50 minutos**, sin perjuicio de la reducción ofertada.

c) Limpieza del material aportado

El adjudicatario será responsable de la **limpieza básica del mobiliario aportado**, asegurando que mesas, sillas y elementos auxiliares se encuentren en condiciones adecuadas de higiene para su reutilización diaria, de conformidad con la normativa aplicable.

d) Acondicionamiento final de la sala

Una vez retirado el mobiliario, el adjudicatario deberá **dejar la sala en perfectas condiciones de uso**, garantizando el orden del espacio y la ausencia de residuos derivados del servicio, sin necesidad de actuaciones adicionales por parte de Canal de Isabel II, S.A., M.P.

e) Plazos de ejecución y aplicación de las mejoras

El **tiempo total máximo de referencia** para el montaje y la retirada del mobiliario es de **100 minutos**, suma de los tiempos máximos previstos para cada operación.

Las **reducciones de tiempo** ofertadas por los licitadores, según el criterio de valoración 7 A) 2.1 del Anexo I en el Anexo II Bis del PCAP, se aplicarán sobre el tiempo total de 100 minutos, pudiendo ofrecerse reducciones de:

- 10 minutos,
- 20 minutos,
- 30 minutos, o
- hasta un máximo de 40 minutos.

La **distribución interna del tiempo reducido** entre las operaciones de montaje y retirada será **libre** para el adjudicatario, siempre que se respete el tiempo total comprometido y se garantice la correcta ejecución del servicio.

2.7. Personal del servicio

El personal deberá contar con formación en:

- Manipulación de alimentos
- APPCC
- Gestión de alérgenos
- Higiene y seguridad alimentaria

Deberán vestir ropa laboral adecuada e identificada, manteniendo en todo momento una conducta respetuosa y adecuada al entorno infantil.

El personal del adjudicatario que acceda a las instalaciones durante la prestación del servicio y tenga interacción habitual, directa o regular con los menores (montaje y retirada del equipamiento, servicio de comidas, apoyo en sala, etc.) deberá cumplir lo previsto en el artículo 57

de la Ley Orgánica 8/2021, acreditando la inexistencia de antecedentes por delitos de naturaleza sexual. El adjudicatario deberá garantizar la adecuación de su personal a los principios de protección de la infancia y adolescencia vigentes.

2.8. Gestión de incidencias y contingencias

El adjudicatario deberá disponer de procedimientos para la gestión de:

- Incidencias alimentarias
- Sustituciones de platos
- Averías de equipos térmicos o logísticos
- Problemas de transporte
- Situaciones de riesgo sanitario o alimentario

En caso de incidencia durante el servicio deberá comunicarlo de manera inmediata a los coordinadores deportivos del campamento, así como a los monitores que se encuentren en el servicio en ese momento.

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, o posibles incidencias.

Esta comunicación se realizará como norma general, vía correo electrónico, no obstante Canal de Isabel II facilitará al adjudicatario un número telefónico para cualquier cuestión urgente que pueda surgir relacionado con el servicio.

Firmado electronicamente por: Manuel Hernández Polo
En la fecha y hora 11.05.2026 10:27:12 CEST

Firmado electronicamente por: Sergio Jesus Arroyo Ortiz
En la fecha y hora 11.05.2026 10:58:29 CEST

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

Fdo.: Sergio Arroyo Ortiz
Subdirector de Servicios Generales