

CONCEJALÍA DE DEPORTES

DEPARTAMENTO: JEFATURA DE NEGOCIADO –
IGB/AFB

EXPEDIENTE: CONTRATO MENOR Comedor
Campamento
Expediente 1601/2019

Siendo necesario la contratación del SERVICIO denominado “COMEDOR CAMPAMENTO DE VERANO desde el 24 de junio a septiembre 2019, (comienzo curso escolar) desde la Concejalía de Deportes del Ayuntamiento de Mejorada del Campo (MADRID)”, se hace público un resumen del mismo a los efectos de la [Ley de Contratos del Sector Público](#) artículo 135.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24UE, de 26 de febrero de 2014, para que todas aquellas personas interesadas pueden presentar su oferta para que todas aquellas personas interesadas puedan presentar su ofertas.

1. Entidad adjudicadora.

- a) Organismo: Ayuntamiento de Mejorada del Campo.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Concejalía de Deportes.

2. Objeto del contrato.

- a) Descripción del objeto: Servicio de Comedor a todos los inscritos que lo soliciten en el Campamento de Deportivo de Verano y a los usuarios subvencionados por la CAM si los hubiere, conforme al Anexo que se acompaña al presente anuncio.
- b) Lugar de entrega: Concejalía de Deportes de Mejorada del Campo.
- c) Duración: desde el 24 de junio a septiembre (día anterior al comienzo del curso escolar).

3. Procedimiento y forma de adjudicación.

- a) Procedimiento: Contrato menor.
- b) Forma: Un solo criterio.

4. Precio Día: 5.5 € Precios de licitación en el anexo**5. Criterio de adjudicación de las ofertas.**

El precio más bajo y Condiciones del Anexo

6. Presentación de ofertas.

- a) Fecha límite de presentación: Hasta las catorce horas del día 17 de mayo de 2019.
- b) Lugar de presentación:
 - Entidad: Concejalía de Deportes del Ayuntamiento de Mejorada del Campo o Registro General del Ayuntamiento de Mejorada del Campo
 - Domicilio: Calle Joan Miro S/N
 - Localidad y código postal: 28840 Mejorada del Campo.

CONCEJALÍA DE DEPORTES

DEPARTAMENTO: JEFATURA DE NEGOCIADO –
IGB/AFBEXPEDIENTE: CONTRATO MENOR Comedor
Campamento
Expediente 1601/2019

ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS

Primera. - **OBJETO.** – Es el servicio del comedor a todos los inscritos del Campamento de Verano que así lo soliciten y a los usuarios subvencionados por la Comunidad de Madrid en caso que los hubiere, contratando al personal necesario para el cumplimiento de este servicio.

El espacio establecido para este servicio será el Aula Polivalente del CEIP Cervantes o espacio que se determine por el Ayuntamiento

Segunda: **PRECIO. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO A EFECTOS DEL PROCEDIMIENTO ES DE 14.545,45 € IVA excluido (10% IVA 1454.55 = 16.000,00 €)**

Tercera: Precios máximos, base de licitación:

Precio comida diaria 5.50 €

Cuarta. - La ADJUDICATARIA deberá dotar de personal de cocina y personal de sala o cuidadoras que sirvan la comida y atiendan a los niños de 3 a 5 años (cortando la comida, mondando frutas etc.) También asumirá el coste del menú de los monitores contratados por el Ayuntamiento que se encuentren de apoyo y al cuidado de los participantes en el comedor del Campamento de Verano Municipal organizado por la Concejalía de Deportes y los Subvencionados por la CAM en el caso que hubiese una Orden que lo regule.

Dependerá del número de usuarios del campamento para proceder a disponer de lo necesario para organizar dos turnos de comidas durante el mes de julio, sin que suponga un coste adicional para el Ayuntamiento.

Se deberá respetar la ratio establecida por la Comunidad de Madrid en la legislación circular u orden vigente o bien las instrucciones de la Dirección general de Educación, así como la ratio de cuidadores regulada la legislación vigente

Quinta. - **ESPECIFICACIONES DE LOS MENÚS**

CONCEJALÍA DE DEPORTES

DEPARTAMENTO: JEFATURA DE NEGOCIADO –
IGB/AFB

EXPEDIENTE: CONTRATO MENOR Comedor
Campamento
Expediente 1601/2019

Los menús serán elaborados en las instalaciones del local cedido por el Centro Educativo, debe estar acreditado el acreditar el registro sanitario y el número del mismo. Las materias primas serán trasladadas por el personal de la empresa adjudicataria en condiciones sanitarias óptimas y en recipientes y medios de transporte que cumplan escrupulosamente con la legislación vigente.

La cantidad de comida a proporcionar por cada menú debe ser la suficiente para cada comensal y adecuada según su diferente franja de edad.

En la planificación de los menús se considerará el grupo de población al que va dirigido con la finalidad de que se presenten de forma equilibrada y adaptadas a sus necesidades alimenticias, y su confección se ajustará a las calidades, técnicas culinarias, variación y rotación adecuados.

El Ayuntamiento se reserva el derecho a establecer, mediante los medios que considere adecuados, la inspección y control periódicos de los servicios realizados por la adjudicataria.

La empresa adjudicataria elaborará diariamente los menús adaptados que se le requieran bien sea por motivos de alergias, intolerancia u otros similares. Los menús a suministrar deberán ser elaborados por un nutricionista.

Se deberá limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de una vez a la semana evitando que las guarniciones que las acompañen sean frituras.

Se deberán alternar los diferentes procedimientos culinarios evitando, en la medida de lo posible, las frituras y preparando los alimentos preferiblemente al vapor, horno, estofado o plancha. Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición.

Evitar el exceso de grasas. Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea. Para las frituras utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico. Se moderará el uso de sal y azúcares en el cocinado de los alimentos y se dará preferencia a la utilización de sal yodada, atendiendo a las circunstancias de cada comunidad.

CONCEJALÍA DE DEPORTES

DEPARTAMENTO: JEFATURA DE NEGOCIADO –
IGB/AFB

EXPEDIENTE: CONTRATO MENOR Comedor
Campamento
Expediente 1601/2019

La adjudicataria tendrá derecho al abono de las cantidades que correspondan por los menús servidos, deberá detallar los menús servidos por día, semana y quincena

También deberá mantener el comedor y cocina en perfecto estado, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de la cocina y el Comedor donde se desarrolle el servicio.

Sexta. - Se deberá aportar el CERTIFICADO NEGATIVO DE DELINCUENTES SEXUALES DEL REGISTRO CENTRAL DE PENADOS DEL MINISTERIO DE JUSTICIA conforme a la disposición final vigesimoprimera de la Ley 26/2015, de 28 de julio por cada trabajador de la empresa adjudicataria destinado a prestar el servicio objeto de estas prescripciones.

Séptima. - La empresa ADJUDICATARIA deberá aportar toda la documentación que requiere la CAM para la prestación de servicios en Colegios con alumnos menores de edad.

Octava. – La Adjudicataria deberá por regla general, establecer como ratio mínima la establecida por la Comunidad de Madrid, pero como mínimo 1 monitor cada 15 niños.

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación de la comida de mediodía, se comunicaran al Coordinador de los Campamentos Deportes y al Coordinador Deportivo.

Novena. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria es la única responsable de la gestión financiera del presente contrato, especialmente en lo referente a sus proveedores y al personal necesario.

Serán de cuenta de la empresa el pago de los sueldos y salarios que devenguen los trabajadores, las cuotas de Seguridad Social, el Seguro de Accidentes, así como cualquier otra prestación o pago que, conforme a la legislación vigente, deban ser abonadas por los empresarios.

La empresa adjudicataria deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

La empresa se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos, mediante los procedimientos de control que exija la normativa, y que podrán ser inspeccionados por el personal del Ayuntamiento designado como responsable del servicio.

CONCEJALÍA DE DEPORTES

DEPARTAMENTO: JEFATURA DE NEGOCIADO –
IGB/AFB

EXPEDIENTE: CONTRATO MENOR Comedor
Campamento
Expediente 1601/2019

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria serán de primera calidad, y tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la actual normativa legal y en particular al Código Alimentario Español. Los productos envasados cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

La empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.

Asimismo, la Empresa es responsable del servicio de limpieza ordinaria y extraordinaria de las instalaciones de cocina, comedor y almacén, así como del mobiliario, vajilla y otros enseres del uso del comedor, incluida la compra de los artículos de limpieza necesarios. Igualmente es responsable de la evacuación de residuos generados en la actividad hasta la zona donde estén situados los contenedores.

A la finalización el servicio en los Campamentos deportivos, la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza total de las instalaciones de comedor, cocina y almacenes, debiendo dejar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizado el para el curso escolar.

Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, ante el Ayuntamiento o terceros, por un importe mínimo de 600.000 euros. Una copia de la póliza será entregada al Ayuntamiento, con carácter previo a la formalización del contrato.

La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que puedan incurrir el adjudicatario o sus trabajadores.

CONCEJALÍA DE DEPORTES

DEPARTAMENTO: JEFATURA DE NEGOCIADO –
IGB/AFB

EXPEDIENTE: CONTRATO MENOR Comedor
Campamento
Expediente 1601/2019

La empresa adjudicataria deberá disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario que la habilite para prestar el servicio. Así mismo está obligada al cumplimiento de la legislación aplicable vigente

Décima. - Régimen de Protección de Datos Personales.

El acceso a los datos por parte de la Adjudicataria se realizará única y exclusivamente con la finalidad derivada del objeto del convenio.

Los datos de carácter personal no serán cedidos ni comunicados a terceros ni siquiera para su conservación.

En cumplimiento del artículo 12.2 párrafo 2 de la Ley Orgánica 15/1999, las entidades firmantes del convenio están obligadas a implantar las medidas técnicas y organizativas necesarias que garanticen la seguridad e integridad de los datos de carácter personal y eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado. También deberán cumplir todo lo relacionado al Nuevo Reglamento de la Ley de Protección de Datos que entrará en vigor en mayo de 2018.

Decimoprimera: La duración del Servicio será desde el 24 de junio de 2019 al 5 de septiembre de 2019 o inicio del curso escolar.

Y para que así conste, firmo el presente Informe electrónicamente