



Asturias
paraíso natural

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS PARA EL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA DE TRASONA.

EXPEDIENTE Nº: CM 50/19

1.- OBJETO DEL PLIEGO

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas por las que se ha de regir la prestación del servicio de comidas para el Centro de Tecnificación Deportiva de Trasona gestionado por la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias (en adelante SPGP).

2.- CONDICIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

SERVICIO DE COMIDAS:

1. El servicio de comidas va dirigido a los siguientes colectivos de usuarios:
 - Deportistas residentes en el Centro de Tecnificación de Trasona, pertenecientes al Programa de Tecnificación establecido desde las Federaciones Nacionales de Piragüismo y Remo. La empresa adjudicataria se comprometerá a preparar diariamente todos los servicios requeridos para cubrir las necesidades de este colectivo, teniendo como referencia una estimación mínima de los mismos durante el periodo escolar de 10 servicios entre semana y 7 en fin de semana.
 - Integrantes del Equipo Nacional de Piragüismo de la Real Federación Española de Piragüismo. Servicio de comidas, principalmente entre semana, salvo casos excepcionales por competición en fin de semana o similar.
2. El periodo de prestación del servicio se podría dividir en los siguientes bloques:
 - Periodo comprendido dentro del calendario escolar. La concentración permanente del Programa de Tecnificación se concentra dentro del periodo escolar, aproximadamente entre septiembre y junio, será entonces cuando se deba prestar el servicio de pensión completa para los servicios indicados en el punto 1 anterior.
 - Periodo fuera del calendario escolar. El régimen de residencia podría sufrir modificaciones en los periodos comprendidos fuera del calendario escolar (eminentemente julio y agosto); en este sentido se debería presentar en la oferta un precio por comida suelta para dicha situación sin poder concretar un mínimo de servicios diarios.
 - Competiciones. Los días de celebración de competiciones se podría dar el caso de petición de servicio de comidas por parte de algún club y/o Federación autonómica. La SPGP avisará de estas circunstancias con una semana de antelación al desarrollo de la competición.
3. Los horarios de servicio de comida a los deportistas serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la SPGP por motivos organizativos, o de otra índole, podrá modificarlos cuando lo requiera la prestación adecuada al servicio (ej. Periodos fuera del calendario escolar).



Asturias
paraíso natural

	LUNES A VIERNES	FIN DE SEMANA/FESTIVOS
DESAYUNO	7.45 h	8.00 h
MEDIA MAÑANA	En el desayuno se debe aprovisionar de un pincho o pequeño bocadillo para llevar como almuerzo de media mañana. Algún residente podría así mismo disponer de él a media mañana.	
ALMUERZO	14.45 h	13.30 h
MERIENDA	En la comida se entregará un servicio de merienda (fruta/frutos secos) para llevar. Algún residente podría así mismo disponer de él a media tarde.	
CENA	21.00 h	21.30 h

4. Características de los menús y de los alimentos:

- Todos los alimentos adquiridos, utilizados y servidos por la empresa adjudicataria habrán de cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente, y en particular por el Código Alimentario.

- Los menús y dietas que se sirvan a los residentes, habrán de proporcionar el aporte nutritivo para los fines alimenticios y, en su caso, terapéuticos de los deportistas, bajo la estricta supervisión del profesional médico de la Federación correspondiente al menos en los siguientes puntos:

- Aporte energético, asegurando un mínimo adecuado de calorías.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono).
- Frecuencia y variación en el correcto consumo de los alimentos fundamentales (carnes, pescados, huevos, frutas, verduras, pastas, leche, etc.).
- Valor nutricional de la dieta, diferenciando entre la dieta general y la dieta de doble alimentación. El valor nutricional de las dietas blandas, así como de las dietas especiales o personalizadas, lo determinará el médico de la Federación correspondiente.

- La oferta de restauración se realizará con la máxima calidad organoléptica, en cuanto a color, olor, sabor, aspecto y consistencia de los alimentos.

- Se evitará la incorporación de fritos en el menú, las salsas se servirán siempre independientemente, y la carne y el pescado se ofrecerán, preferentemente, a la plancha.

5. El desayuno diario deberá tener la siguiente composición:

- Café con leche, descafeinado con leche, chocolate e infusiones.
- Leche entera, semidesnatada y desnatada.
- Yogures variados enteros y desnatados.
- Pan variado (blanco, integral, de molde).
- Mantequilla, mermelada, margarina y miel.
- Cereales variados.
- Jamón cocido, queso de Burgos y embutidos varios.
- Fruta del tiempo.

6. Los almuerzos y cenas se compondrán de:

- Primer plato: sopas, guisos, caldos, cremas frías, zumos, pastas, arroces o legumbres.



Asturias
paraíso natural

- Segundo plato: carnes, huevos, pollo (los gramajes mínimos de carne por persona serán de 250 gr. netos mínimo) y pescado fresco, los segundos platos irán complementado con guarnición.
- Postres: elaborados caseros (1 por persona), fruta del tiempo (variadas) y productos lácteos.
- Pan: pan blanco y pan integral
- Bebidas: agua mineral.

7. Se tendrá que contemplar así mismo, la reserva de bandejas (desayuno, almuerzo o cena) por motivos de estudio y entrenamiento, siempre previa comunicación y autorización de la SPGP (en contacto con los entrenadores/tutor), así como la preparación de "picnics" de desayunos, almuerzos o cenas en casos de necesidad por motivos de viajes.

8. La planificación de menús tendrá una rotación mínima de 30 días, diferenciándose los de verano e invierno, para cada tipo de dietas. Se adjunta en ANEXO I propuesta de menús a modo de ejemplo.

9. Quedan incluidas en el contrato todas las actividades necesarias para el cumplimiento del mismo. No obstante, el servicio deberá incluir como mínimo:

- La confección de las propuestas de menús y dietas, según las directrices previamente establecidas.
- Manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y dietas establecidas.
- El seguimiento y control del servicio.
- La limpieza de las instalaciones, muebles, aparatos y utensilios y todos los elementos utilizados en la prestación del servicio, tanto en cocina como en comedor, en condiciones de máxima seguridad.

10. Instalaciones y medios materiales.

- La SPGP aportará las instalaciones correspondientes, así como los aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran en las instalaciones de cocina, cafetería y comedor que aparecen especificadas en el ANEXO II; el adjudicatario estará obligado a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y pleno rendimiento dicha aportación, así como de adquirir cualquier otro mobiliario que estime necesario en el servicio a lo largo de la vigencia del contrato.
- Será por cuenta del contratista el menaje de cocina y comedor (cubiertos, platos, vasos, servilletas, bandejas, batidoras, tostadoras, peladoras, cortadora, hornos, etc.) y cualquier otro tipo de adquisición que se estime necesaria en el servicio a lo largo de la vigencia del contrato como:
 - Nevera 2 módulos medidas Gastronorm
 - Módulo plancha medidas Gastronorm inox
 - Horno convención vapor electromecánico 6 x 6 medidas Gastronorm
 - Lavavajillas 50 x 50 carga frontal
 - Módulo cocina con carga frontal inox medidas Gastronorm
 - Mueble aparador para zona de desayuno
 - Mueble frontal selección basuras (zona exterior)



Asturias
paraíso natural

- En ningún caso se podrán llevar a cabo modificaciones de cualquier índole tanto en las instalaciones, locales, etc, así, como en el funcionamiento del servicio, sin previa autorización de la SPGP.
- El gasto originado por los consumos de agua, gas y electricidad, como consecuencia de la actividad objeto del contrato serán soportados por la SPGP.

11. Medios personales.

- La empresa adjudicataria aportará todo el personal necesario para llevar a cabo la totalidad del servicio contratado, que será como mínimo 1 cocinero/a y 1 camarero/a..
- El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones vigentes en material laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene en el Trabajo y de normativa de Prevención de Riesgos Laborales referidas al personal que preste el servicio. Acatando cuantos convenios, pactos y demás normativas laborales se encuentran vigentes.
- Todo el personal que manipule alimentos guardarán escrupulosamente todas las medidas higiénicas adecuadas y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos.
- Carnet de manipulador de alimentos. Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tengan contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, son consideradas manipuladores de alimentos y, como tales, deberán recibir formación en higiene y seguridad alimenticia. Esta formación es responsabilidad de la empresa adjudicataria, disponiendo de un plazo máximo de un mes para impartir dicha formación a los trabajadores que se incorporen por primera vez a esta actividad (R.D. 109/2010).

3.- ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO

- La empresa adjudicataria asignará a un responsable de supervisión, coordinación y control del servicio que velará por el cumplimiento del mismo, y en general, por lo estipulado en el presente pliego.
- La persona asignada como responsable deberá de disponer de un sistema de localización inmediata, vía telefónica, 24 horas al día, 365 días al año.
- Para dar el servicio en las mejores condiciones, se entregará un planning semanal de necesidades en el que se establezca cuantas comidas se deberán de dar cada día, pudiendo ser modificado ante imprevistos.
- Durante la prestación del servicio la empresa adjudicataria deberá presentar, antes de la última semana de cada mes, un cuadrante con los menús del mes siguiente.

En Gijón a 3 de septiembre de 2019
LA JEFA DEL ÁREA DE GESTIÓN DE ESPACIOS

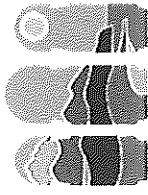
Fdo.: María Lourdes Prendes García-Barrosa



ANEXO I AL PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS PARA EL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA DE TRASONA

1ª SEMANA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ALMUERZO	-Macarrones con tomate. -Merluza cocida /Escalope milanese con patatas. -Fruta. Leche	-Lentejas con verdura. -Rape hervido con patata cocida / Chuletas de cordero con patatas fritas. -Fruta. Leche. Postre casero	-Arroz marinera -Trucha a la Navarra / Rosbif a la inglesa. -Fruta. Leche. Postre casero	-Patatas guisadas. -Emperador a la plancha / Lomo de cerdo a la manzana. -Fruta. Leche	-Espaguetis a la italiana. -Lenguado a la parrilla / Albóndigas caseras. -Fruta. Leche. Postre casero	-Paella. -Empanadillas de bonito / Chuleta de ternera a la plancha -Fruta. Leche. Postre casero	-Canelones de espinacas. -Merluza a la parrilla / Pollo asado. - Fruta. Leche
CENA	-Crema de champiñones. -Calamares en su tinta con arroz blanco / Filete de ternera a la plancha. Fruta.Yogur.Lече	-Menestra de verduras. -Tortilla de patatas -Solomillo de la ternera a la plancha. Fruta.Yogur.Lече	-Sopa de fideos. -Palometa con tomate / Pechuga de pollo a la plancha. Fruta.Yogur.Lече	-Acelgas con patatas. -Salmón al horno / Entrecot a la parrilla. Fruta.Yogur.Lече	-Crema de verduras -Mero en salsa verde / Hamburguesa plancha con queso. Fruta.Yogur.Lече	-Pudin de verduras. -Pescadilla a la Plancha / Escalope milanese. Fruta.Yogur.Lече	-Pisto con arroz blanco. -Bacaladitos / Filete de ternera a la plancha. Fruta.Yogur.Lече



Asturias
paraíso natural

2ª SEMANA

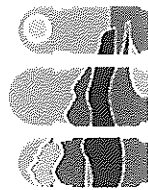
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ALMUERZO	-Lentejas con arroz blanco -Palometa a la plancha / Solomillo de ternera al horno. -Fruta. Leche	-Tallarines con tomate. -Croquetas de pescado / Pollo al ajillo. -Fruta. Leche.	-Garbanzos con verduras. -Fritura de pescado / Chuleta de ternera con puré de patatas. -Fruta. Leche.	-Fideos con almejas. -Bonito con tomate / Filete de ternera a la plancha -Fruta. Leche. Postre casero	-Arroz primavera -Calamares -Plancha / Pechuga Villeroy. -Fruta. Leche. Postre casero	-Judías blancas. -Lenguado / plancha Escalopines madrileña. -Fruta. Leche. Postre casero	-Espaguetis boloñesa. -Merluza al horno / Solomillo de ternera a la plancha. - Fruta. Leche
CENA	-Guisantes primavera. -Salmón a la parrilla / Carré de ternera al horno - Fruta. Yogur. Leche	-Crema de tomate -Sepia con patata cocida / San Jacobo. Fruta.Yogur.Lече. Postre casero	-Purruşalda. -Gallo a la plancha / Chuletitas de cordero a la parrilla Fruta. Yogur. Leche	-Alcachofas con patatas. -Pescadilla enroscada / Redondo de ternera+puré de patatas. Fruta. Yogur. Leche	- Crema de verduras. -Tortilla de patatas / Escalope con verduras Fruta. Yogur. Leche	-Judías verdes rehogadas con patatas cocidas. -Mero plancha / Pierna de cerdo asada. Fruta. Yogur. Leche	-Espinacas a la crema -Emperador a la plancha / Pollo en pepitoria. Fruta. Yogur. Leche



Asturias
paraíso natural

3ª SEMANA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ALMUERZO	- Patatas guisadas - Rape a la plancha / Cordero asado. - Fruta. Leche	- Lentejas guisadas con verduras. - Sepia a la plancha / Ternera guisada. - Fruta. Leche. Postre casero	- Garbanzos con espinacas. - Gallo a la Navarra / Rollo de ternera asada. - Fruta. Leche. Postre casero	- Arroz con atún y tomate. - Lenguado a la parrilla con patata cocida / Pollo al chilindrón. - Fruta. Leche. Postre casero	- Tallarines con queso. - Merluza en salsa verde / Chuleta de ternera con patatas. - Fruta. Leche.	- Canelones de verduras. - Emperador a la plancha / Pierna de cerdo asada. - Fruta. Leche. Postre casero	- Arroz a banda. - Filetes de bacalao fresco / Redondo de ternera con puré. - Fruta. Leche
CENA	- Pisto con arroz blanco. - Empanadillas de bonito / Entrecot a la plancha. Fruta. Yogur. Leche	- Sopa de arroz. - Palometa con tomate / Pechuga de pollo a la plancha. Fruta. Yogur. Leche	- Panaché de verduras. - Trucha a la Navarra con patata cocida / Filete de pavo con guarnición. Fruta. Yogur. Leche	- Crema de verduras. - Chipirones en su tinta con arroz blanco / Croquetas de carne. Fruta. Yogur. Leche	- Coliflor con bechamel. - Bonito con tomate / Hamburguesa con plancha queso. Fruta. Yogur. Leche	- Acelgas con patatas. - Fritura de pescado variada / Filete de ternera a la plancha. Fruta. Yogur. Leche	- Puré de patata y zanahoria - Mero a la plancha con patata cocida / San Jacobo con guarnición. Fruta. Yogur. Leche



Asturias
paraíso natural

4ª SEMANA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ALMUERZO	- Patatas con almejas. -Bonito a la plancha / Rosbif a la inglesa. -Fruta. Leche Postre casero	- Espaguetis a la italiana. -Sepia a la plancha / Ragout de ternera. -Fruta. Leche. Postre casero	-Arroz con verduras. -Gallo a la parrilla / Escalope empanado con patatas fritas. -Fruta. Leche.	-Puré de lentejas. -Rape empanado con salsa de tomate / Redondo de ternera asado. -Fruta. Leche	-Lasaña de verduras. -Tortilla de gambas Churrasco argentino. -Fruta. Leche. Postre casero	-Marmitako. -Croquetas de pescado / Filete de ternera a la plancha con guarnición -Fruta. Leche. Postre casero	-Arroz con champiñón y jamón. -Filete de pescadilla a la plancha / Solomillo de ternera. - Fruta. Leche Postre casero
CENA	-Pudín de verduras. -Merluza parrilla con patata cocida / Albóndigas en salsa. Fruta. Yogur. Leche	-Judías verdes con patatas. -Trucha a la Navarra / Entrecot a la parrilla. Fruta. Yogur. Leche	-Crema de calabacín y patata. -Mero en salsa verde / Lomo adobado con patata cocida. Fruta. Yogur. Leche	-Menestra de verduras. -Calamares a la romana / Chuleta de ternera a la plancha. Fruta. Yogur. Leche	-Acelgas rehogadas con patatas. -Emperador a la plancha / Carbonara de vaca. Fruta. Yogur. Leche	-Alcachofas a la crema. -Lenguado a la parrilla / Angulache con puré de patatas. Fruta. Yogur. Leche	-Berenjenas o calabacines rellenos. -Fritura de pescado / Entrecot a la parrilla. Fruta. Yogur. Leche



Asturias
paraíso natural

ANEXO II AL PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS PARA EL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA DE TRASONA

INVENTARIO COCINA

Cocina:

- Un fregadero de dos senos (70x 2´40m.)
- Una meseta inox (1.60x 70m.)
- Una campana (2mx 1.10)
- Una meseta (1.75mx 70)
- Un fregadero de un seno (1.20mx70)
- 3 armarios colgados (1.20mx 40)
- Una meseta central (60 x 1.40m)
- Una mesa caliente (60x1.40m)

Comedor

- 1 armario aparador (1´95m.x2´50m)
- 1 soporte de manteles

INVENTARIO CAFETERÍA

Mostrador:

- 1 meseta barra azul
- 2 fregaderos de un seno (2,40mx57 y 55x1.10m)
- Mueble auxiliar esquinero (1m x57)

Interior del mostrador:

- 1 mueble cafetero inox. Con estantes y puertas (3´40m. x 57)
- 1 estantería con trofeos