Expediente nº 2026-012632

Área Juventud y Deporte

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Objeto: Servicio de gastronomía del programa de dinamización de colonias de verano 2026

ELABORADO POR :

NEGOCIADO DE INFANCIA

BEÑAT MARTINEZ CASTILLO - 45666685R

Firmado digitalmente por BEÑAT MARTINEZ CASTILLO - 45666685R
Fecha: 2026.03.06 10:59:04 +01'00'

Con el visto bueno de :

SUBDIRECCION DEL AREA DE JUVENTUD Y DEPORTE

IZASKUN MURO FRIAS - 16598525T

Firmado digitalmente por IZASKUN MURO FRIAS - 16598525T
Fecha: 2026.03.06 11:38:48 +01'00'

MARZO 2026

PLIEGO DE CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE GASTRONOMÍA DEL PROGRAMA DE LAS COLONIAS DE VERANO 2026

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto de este contrato la contratación del Servicio de Gastronomía del Programa Colonias de verano 2026 desarrolladas por el Área de Juventud y Deporte del Ayuntamiento de Bilbao, a llevar a cabo en el siguiente periodo:

- **Junio**:
  - Días: 22 - 23 - 24 – 25 – 26
  - Días: 29 - 30
- **Julio**
  - Días: 1 – 2 – 3
  - Días: 6 - 7 – 8 – 9 – 10
  - Días: 13 - 14 – 15 – 16 – 17
  - Días: 20 - 21 – 22 – 23 – 24
  - Días: 27 - 28 – 29 – 30 (*excepto 31 de julio, festivo*)
- **Agosto**:
  - Días: 3 – 4 – 5 – 6 – 7
  - Día: 31
- **Septiembre**:
  - Días 1 –2 – 3 – 4

SEGUNDA: OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

2.1. EN CUANTO AL CATERING

La entidad adjudicataria deberá elaborar el **menú diario** y prestar el **servicio de comedor** para los y las participantes en las Colonias de día completo conforme a lo establecido en este pliego. Deberá ser equilibrado y variado ya que cada participante podrá acudir hasta un máximo de 2 semanas a las colonias, evitando la repetición de menú semanal completo, y ofreciendo variaciones y combinaciones diversas. El Servicio de Infancia podrá establecer las modificaciones que considere oportunas sobre el menú elaborado por la adjudicataria.

NÚMERO DE MENÚS DIARIOS

La siguiente tabla es meramente orientativa, debiendo adaptarse a la demanda final necesaria:

	MENORES	RRHH	MENUS	DIAS	TOTAL
22-26 junio	409	46	455	5	**2410**
29 junio- 3 julio	664	72	736	5	**3680**
6 - 10 / julio	539	61	600	5	**2865**
13 -17 / julio	244	30	274	5	**1370**
20 -24 julio	149	20	169	5	**845**
27-30 julio	50	8	58	4	**232**
3-7 agosto	50	7	57	5	**285**
31 - 4 de sep	150	21	171	5	**855**
Otros compromisos					**158**
				MENUS	**12750**

Además, tanto la figura de la coordinación como la responsable del servicio de Infancia del área de Juventud y Deporte, en orden a comprobar/verificar la correcta ejecución del servicio, así como la gestión de diferentes incidencias, podrán hacer uso del servicio de gastronomía en cualquiera de las sedes. De esta circunstancia, se avisará con la mayor antelación posible a la empresa adjudicataria.

El número de menús se corresponderá con el número de plazas definitivas adjudicadas, incluyendo las personas trabajadoras (directoras, monitoras) que la ratio obtenida de ese número determine y los profesionales necesarios por apoyo a diversidades.

El Área Juventud y Deporte se reserva el derecho a distribuir o adecuar el número de plazas referidas anteriormente en función de las inscripciones que efectivamente se realicen.

- **El menú**
  - Será catering caliente compuesto por un primer plato, segundo plato, postre y pan y se servirá en vajilla compostable (no plástico) y con servilletas.
  - En caso de salidas de día completo podrá ser sustituido por picnic.
    - El menú de picnic:
      - Nunca más de dos días por semana y solo para la franja de participantes nacidos/as entre 2014 – 2019, salvo excepciones.
      - Constará de dos bocadillos (uno de fiambre o similar y otro caliente), botellín de agua, productos lácteos que no requieran refrigeración y fruta, además de servilletas.
      - Los días de picnic también deberá adaptarse a las necesidades alimentarias de las personas con dieta especial.

- **Dietas Especiales**
  - La entidad adjudicataria deberá elaborar dietas especiales para alérgicas/alérgicos, intolerantes, dietas ovolacteovegetarianas, veganas y otros casos.
  - La elaboración de estos menús deberá realizarse en cocinas que cumplan la legislación vigente.

- Las dietas especiales coincidirán con las basales, siempre que sea posible, y los alimentos alergógenos se sustituirán por otros de la misma familia.
- Los menús especiales deberán llegar en envases individuales adecuadamente etiquetados. En la etiqueta se indicará el tipo de menú, de forma que no se pierda la trazabilidad. En la etiqueta mecanografiada se indicará:
  - Nombre y apellidos de la persona destinataria.
  - Denominación del plato.
  - Tipo de dieta especial.
  - Forma de conservación.
- La empresa adjudicataria deberá garantizar la protección de datos, por lo que una vez finalizado el servicio deberá destruir la etiqueta en que se identifique la persona con la dieta especial correspondiente.
- A tal efecto antes del inicio de la ejecución del contrato, se le facilitará al adjudicatario la relación nominativa de las personas participantes afectadas por dietas especiales, con indicación del tipo de dieta, en cada caso.

→ **Raciones individuales mínimas** que deben suministrarse son las siguientes (gramos de alimentos cocinados), deberá seguir la guía de Recomendaciones dietéticas en los menús escolares, de Gobierno Vasco (2019) y cumplir con el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos:

ALIMENTOS COCINADOS	GRAMOS
Verdura en crudo	140
Patatas (porrusalda, puré...)	225
Pasta (en crudo)	80
Arroz (en crudo)	80
Legumbres (en crudo)	80
Ensalada (guarnición)	25
Tomate frito (guarnición)	40
Carnes picada	100
Pollo guisado/asado	220
Pechuga de Pollo	110
Estofados y albóndigas	100
Pescados	110
Huevo (50-60gr)	1 unidad
Fruta	140
Yogurt	125
Pan	40

→ **TRANSPORTE/ENTREGA de menús**

La entidad que lleve a cabo el servicio deberá transportar los menús, diariamente, hasta los centros en los que estarán ubicadas las colonias, en vehículos que cumplan las características especificadas por la legislación vigente.

Los alimentos hasta el momento de consumo deberán mantener las siguientes condiciones de temperatura:

- Menú principal en línea caliente: temperatura igual o mayor a 65ºC.
- Menús especiales en línea fría, ensaladas y postres: temperatura máxima de 8ºC si el reparto es diario.
- Los menús (excepto las ensaladas y los postres) se regenerarán en la cocina del centro alcanzando 70ºC en el centro del alimento, siempre y cuando los centros dispongan de estos elementos: en aquellos casos en los que no disponga, la empresa deberá disponer los medios para que las temperaturas antes mencionadas se mantengan hasta el servicio.

Puntualmente, los días de picnic, se solicitará la entrega anterior (en torno a las 9:00) a la hora habitual (en torno a las 12:00), para que puedan llevar el picnic a la excursión.

→ **SERVICIO DE COMEDOR**

La entidad adjudicataria deberá prestar el servicio de comedor conforme a lo siguiente:

- Designará una persona responsable encargada de:
  - la recepción de termos de comida en línea caliente y recepción de bandejas de dietas especiales y
  - la anotación de la temperatura de recepción de los alimentos y del resto de requerimientos del plan de autocontrol en la fase de recepción.
- Prestará sus servicios tanto en los colegios públicos en el que se ubican las colonias como en el equipamiento municipal infantil y juvenil de Esperantza del Casco Viejo de Bilbao (cuya referencia en el cuadro siguiente es la de Centro 7). Pudiera ser que, desde la planificación de los presentes pliegos y hasta la prestación del servicio pudiera haber alguna modificación en los espacios, de ahí que se hayan previsto menús por posibles compromisos.

- Preparará el comedor para el servicio de comida y la repartirá entre los participantes de las colonias, para la cual pondrá a disposición del contrato personal suficiente de acuerdo con la siguiente tabla que viene recoger el número de niñas y niños participantes*:

SEMANA	CENTRO	Menores	Días / sem	horas/día	horas/semana	auxiliares
22 - 26 junio	Centro 1	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 4	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 5	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 6	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 7	49	5	02:30	12:30	2
29 de junio - 3 julio	Centro 1	90	5	02:30	12:30	3
	Centro 2	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 3	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 4	90	5	02:30	12:30	3
	Centro 5	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 6	90	5	02:30	12:30	3
	Centro 7	49	5	02:30	12:30	1
6 - 10 julio	Centro 1	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 2	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 3	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 4	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 5	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 6	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 7	49	5	02:30	12:30	1
13 - 17 julio	Centro 1	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 4	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 6	65	5	02:30	12:30	2
	Centro 7	49	5	02:30	12:30	2
20 - 24 julio	Centro 1	50	5	02:30	12:30	2
	Centro 4	50	5	02:30	12:30	2
	Centro 7	49	5	02:30	12:30	1
27 - 30 julio	Centro 4	50	4	02:30	10:00	2
3 - 7 agosto	Centro 4	50	5	02:30	12:30	2
1 - 5 sep	Centro 1	50	5	02:30	12:30	2
	Centro 3	50	5	02:30	12:30	2
	Centro 4	50	5	02:30	12:30	2

** NOTA: los datos contenidos en la presente tabla son indicativos para calcular el número de personal auxiliar necesario para prestar el servicio de comedor y no para el cálculo del número máximo de menús, siendo éste el establecido en el epígrafe "NÚMERO DE MENÚS DIARIOS" de las hojas 2 y 3 del presente pliego.*

→ **PERSONAL DE COMEDOR**

- El horario de las o los auxiliares se establecerá en función del horario de comida que prevea la empresa de dinamización de las Colonias de Día en el programa de actividades.
- Todas las personas puestas a disposición del contrato deberán poseer documentación acreditativa de formación en higiene alimentaria, actitudes y hábitos, que garanticen la salubridad y seguridad de los alimentos que van a manipular.
- La adjudicataria, antes de la firma del acta de inicio, deberá presentar en el Área de Juventud y Deporte, la relación del personal que va a prestar el Servicio, así como la documentación acreditativa referida.

→ **UTENSILIOS Y MAQUINARIA**

- La empresa adjudicataria deberá aportar el material suficiente para la correcta prestación del servicio, como son utensilios de cocina para servir (espumaderas, cazos, etc.) y jarras de agua.
- Se utilizará el menor material posible de los comedores donde se preste el servicio, y siempre previa consentimiento del centro y puesta en conocimiento del Servicio de Infancia (se deberá especificar el material que se usa).
- Al menos en cuatro de los espacios, la empresa adjudicataria deberá poner a disposición en el propio espacio mesas de calor oportunas (o aparatos similares) para mantener la comida a la temperatura señalada.
- En al menos dos centros se deberá disponer de nevera o aparatos similares, para garantizar el frio de los alimentos, dado que, puede que durante el periodo de colonias estén cambiando los frigoríficos de los centros educativos.

→ **RECOGIDA Y LIMPIEZA DE COMEDOR**.

- Los termos y bandejas utilizados en el servicio de comedor deberán ser devueltos sin restos de alimentos y aclarados con agua.

- El presente año se extenderá el uso de la vajilla reutilizable en varios de los centros donde se desarrollen las colonias, consistente en dotar a las y los participantes de un kit formado por una vajilla (plato, vaso y cubiertos) y bolsa de material reciclado que traerán y llevaran cada día a casa, que además es susceptible de ser utilizada en el microondas, con el fin de fomentar la reducción de residuos, la economía circular y la reutilización diaria por los participantes. Con anterioridad al inicio del periodo de colonias, el Área pondrá en conocimiento de la adjudicataria los pormenores de dicha actuación.

  En aquellos espacios donde se haga uso de vajilla reutilizable, la empresa adjudicataria deberá disponer de menaje reutilizable, por si alguna de las personas usuarias olvidara traer su kit. Asimismo, en esos espacios, la empresa adjudicataria llevará un extra de papel de cocina, que las personas usuarias usarán para secar el kit al finalizar la comida.

- Los suelos y superficies se limpiarán y desinfectarán.

- Los desperdicios generados durante el servicio de comida deben ser recogidos en contenedores para el reciclado de desechos (orgánico, plástico y papel).

- Será por cuenta de la entidad adjudicataria, el traslado de los residuos que se generen en la comida.

- Al finalizar las colonias, la empresa adjudicataria deberá supervisar el estado de las cocinas y zona de catering y recoger toda la comida que pudiera sobrar, dejando el estado de las cocinas y zona de catering en el mismo estado que a la entrada de la empresa a prestar el servicio.

2.2. EN CUANTO A LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS:

La entidad adjudicataria del servicio:

- Deberá estar inscrita en el Registro Sanitario de Alimentos y cumplirá, en todo momento, con las normas vigentes en materia de higiene, elaboración y distribución de comidas preparadas.

- Dispondrá de una descripción detallada de su plan de autocontrol con los procedimientos de trabajo en lo correspondiente a este contrato, además de los controles y registros incluidos en dicho plan.

- Realizará un control de los alimentos en el mismo momento de su recepción, para poder rechazar aquellos que no son correctos. Los controles serán los siguientes:

    - Para los productos refrigerados se controlará la temperatura en el momento de la recepción.

    - Para los productos en caliente se controlará la temperatura en el momento de la apertura de los termos.

    - Para todos los productos alimenticios, se deberán realizar controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura).

El Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao podrá proceder a la toma de muestras de alimentos para su análisis, como parte de sus labores de control oficial.

La entidad que lleve a cabo el servicio deberá comunicar inmediatamente al Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao cualquier incidencia que se manifieste en relación con los alimentos y el agua de consumo, así como las medidas correctoras adoptadas en cada caso.

2.3. EN CUANTO A LA COORDINACIÓN:

La adjudicataria designará a una persona que se encuentre disponible durante el horario de las Colonias para que:

- Sea la interlocutora con el Servicio de Infancia en todas las cuestiones que afecten al cumplimiento del servicio de gastronomía en la sede correspondiente.

- Coordine el servicio de gastronomía con la empresa adjudicataria de la dinamización de las Colonias de verano 2026.

- La Empresa adjudicataria se coordinará con anterioridad al inicio de las colonias con la empresa adjudicataria de la dinamización, así como con el Servicio de Infancia, para lo cual se realizará una reunión de coordinación.

- Supervisará el estado final de las cocinas y zona de catering utilizadas durante el servicio.

2.4. La adjudicataria del servicio deberá observar las obligaciones y medidas establecidas en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que le resulten de aplicación.