



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA
DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DE
CATERING PARA EVENTOS EN “CANAL DE
ISABEL II, S.A., M.P.**

CONTRATO N.º 226/2022

INDICE

1. OBJETO
2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING
3. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE SERVICIOS
4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO
5. ANEXO I

1. OBJETO

Canal de Isabel II, Sociedad Anónima, M.P. (en adelante “Canal de Isabel II” o “Canal”) organiza distintos eventos a lo largo del año, dentro y fuera de las instalaciones, en los que ocasionalmente se necesita servicio de catering.

El objeto del contrato es la prestación del Servicio de catering de las reuniones y eventos organizados por Canal de Isabel II.

2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS

2.1.1. Servicio de catering para eventos y reuniones organizados por Canal de Isabel II. Incluido dentro del precio, el servicio de colocación y recogida del material, que se realizará de acuerdo con la oferta presentada por el adjudicatario.

2.1.2. Se presentarán opciones de menú de catering: conforme a lo establecido en el Anexo I a este documento. Pudiéndose sustituir en la ejecución del contrato por productos similares o equivalentes en calidad y cantidad, siempre que Canal lo autorice.

2.1.3. Dentro del servicio, se incluirá el transporte, los camareros, el menaje y la cristalería. Del mismo modo, deberán traer las mesas y la mantelería necesaria.

2.1.4 Productos:

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para que ningún producto alimenticio “no conforme” (que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, que tenga un defecto o que sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente) pueda ser aceptado y utilizado. De estas medidas mantendrá informada a Canal. Las materias primas recibidas se ajustarán a las características y calidades que se especifiquen en la oferta presentada y, en el supuesto de considerarse innecesarias estas especificaciones por tratarse de productos de uso generalizado, se entiende que el producto empleado es de primera calidad.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán disponer del registro sanitario correspondiente y gozar de la oportuna homologación, y siempre que sea posible pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio y ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad y fecha de consumo preferente.

El servicio de catering debe prestarse en condiciones de seguridad, evitando la presentación a granel de los productos o cualquier forma de disposición que no evite el contacto entre participantes. Como regla general, se establece la utilización de alimentos en formato individual. Algunos ejemplos pueden ser: porciones individuales tipo pack-lunch, productos estuchados/empaquetados, cafés servidos en vasos desechables cerrados y buffet asistido por personal. Todos los envases y empaquetados deberán ser biodegradables.

En cualquier caso, deben cumplirse con las medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración establecidas en la Especificación UNE 0066-5:2020, en aquello que sea de aplicación.

El adjudicatario deberá incluir en su oferta productos sin gluten, sin lactosa y veganos.

El adjudicatario deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por Canal.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán siempre inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la elaboración de los alimentos productos sanos y limpios y dentro de lo posible se conocerá la trazabilidad de los mismos. Deberá asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.

Será obligatorio utilizar aceite de oliva virgen tanto en la elaboración de productos cocinados como en ensaladas y desayunos.

El aceite utilizado en los fritos deberá cumplir la norma de calidad del mismo y sustituirse conforme a lo establecido en la normativa española, recogida en la **Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados**, establece las condiciones higiénico-sanitarias, las manipulaciones permitidas y prohibidas o las sanciones por incumplimiento de la ley a este respecto. [https://www.boe.es/eli/es/o/1989/01/26/\(1\)](https://www.boe.es/eli/es/o/1989/01/26/(1))

Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas en una etapa previa a la transformación. Entre las medidas a tomar se incluirán forzosamente las siguientes:

1. El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y las manipulaciones, que deberán siempre ser realizadas garantizando el aseo personal, y la limpieza de la ropa y la de los utensilios a emplear.
2. No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos.
3. Durante el proceso de manipulación de los alimentos los cabellos tendrán que estar totalmente cubiertos y las manos y uñas deberán estar limpias, aun en el caso de llevar guantes de trabajo.

3. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS

A. CONDICIONES GENERALES

El adjudicatario, a requerimiento de Canal deberá prestar servicios de catering inclusive fines de semana, y dentro o fuera de sus instalaciones, siempre dentro de la Comunidad de Madrid.

Los servicios de catering serán encargados por parte de Canal y se contratarán en paquetes globales a los precios ofertados.

El cuadro de la oferta económica relativa a la descripción de las características de los eventos a realizar se establece a efectos meramente informativos en base a la experiencia de Canal en años anteriores.

En eventos superiores a 200 personas, el adjudicatario está obligado a presentar un menú degustación que debe ser aprobado por Canal de Isabel II.

En la oferta económica, los precios por unidad de comensal de los servicios de catering ofertados no podrán ser superiores a los indicados en la columna de precios máximos por unidad de comensal, que figuran en la tabla del Modelo de Proposición Económica.

El adjudicatario estará obligado a la configuración del catering, en coordinación con el Área responsable de Canal, para su adecuación a cada evento, así como de la limpieza tras el evento, y de aporta, montaje además del personal necesario para la prestación del servicio, la vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina y utensilios

B. MEDIOS

1. PERSONAL

El adjudicatario asignará un **encargado para gestionar los servicios prestados con suficiente experiencia para gestionar el servicio contratado.**

Todo el personal que intervenga en la ejecución del servicio deberá poseer el título de manipulador de alimentos y tendrá un comportamiento correcto tanto con el personal de Canal como con los particulares que hagan uso del servicio de cafetería.

El personal que preste el servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario, detentando todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador. Deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, referidas al personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse por dicho personal derecho alguno en relación con Canal, ni exigirle a éstos responsabilidades de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aun en el supuesto de que los despidos u otras medidas que aquel adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del Contrato.

Es por ello que, en ningún caso, existirá relación laboral alguna entre Canal y el personal que presta servicio. A la extinción del Contrato de servicios, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado el trabajo como personal de Canal.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto. Además, deberá someterse a las normas de seguridad y control vigentes en Canal.

El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales. De forma especial lo establecido en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, de coordinación de actividades de prevención.

2. TRANSPORTE

El transporte de material y personal para catering fuera de las instalaciones de Canal se realizará de conformidad con la legislación vigente para el transporte de alimentos destinado a consumo humano, debidamente refrigerados y en vehículos acondicionados.

El adjudicatario deberá disponer de un vehículo (coche o furgoneta) con al menos clasificación medioambiental C.

Todos los materiales, personal, transporte, y cualquier otro gasto directo o indirecto a los que tuviera que hacer frente el adjudicatario irán incluidos en los precios ofertados.

4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

A. EVENTOS

Para poder valorar la capacidad de la empresa se aportará una memoria conteniendo la descripción de los trabajos y servicios a realizar, y personal asignado que comprenderá los medios operativos, apoyo logístico, métodos de trabajo e infraestructura, personal dedicado ello en orden a un eficaz cumplimiento de la prestación del servicio y en base a los siguientes servicios prestados.

EN EL ANEXO I DE ESTE DOCUMENTO SE DESGLOSAN LOS SERVICIOS A OFERTAR Y EL ESCENARIO DE VALORACIÓN ORIENTATIVO OBJETO DE ESTE CONTRATO.

1) Catering desayuno

- Cada desayuno encargado facturará adicionalmente el precio ofertado por el licitador en concepto de "Transporte, montaje y desmontaje".
- En el hipotético caso de necesitarse un camarero, se factura por ese gasto adicional el precio ofertado por el licitador en concepto de "Camarero,".
- El menaje podrá ser desechable o cristal, a requerimiento de Canal de Isabel II.
- Un desayuno anual con un máximo de 200 personas en el que el zumo de naranja y una de las piezas de bollería, se sustituirán por un bote de aquarius y una taza de caldo caliente

2) Catering almuerzo

- 1 camarero cada 50 personas incluido en el precio ofertado
- El menaje podrá ser desechable o cristal, a requerimiento de Canal de Isabel II.

3) Catering Cena Eventos

La fecha del evento será a lo largo del mes de junio de 2023 en nuestras Oficinas Centrales sitas en la calle Santa Engracia, 125 de Madrid. Si la fecha sufre una modificación por causas necesarias para la organización de la empresa, la misma se comunicará con 10 días de antelación como mínimo. Dentro de este plazo, Canal podría anular la realización del evento o modificar la fecha del mismo, únicamente por razones climatológicas o de fuerza mayor. El servicio de catering estará preparado para servir entre las 19:30 a :23:30 sirviéndose en ese tramo de tiempo el menú contratado y tres horas de la barra libre de bebidas, (los horarios son orientativos y dependen del discurrir del acto de clausura).

- 4 Entrantes: se depositarán en 5 mesas redondas de 2 metros de diámetro facilitadas por Canal de Isabel II y el resto de mesas que aporte el adjudicatario.
 - Tabla de ibéricos (jamón, chorizo, lomo, salchichón) y quesos (45 gr./comensal)
 - Chapatita de tortilla
 - Chapatita/baguetina de jamón con tumaca
 - Empanada de atún
 - Pan y picos
- Hamburguesa de vaca 100% premium de 150 gr. Deberán cocinarse en parrillas en nuestras instalaciones y servirse en una caja/envase de material reciclable.
 - Pan Brioche.
 - Queso Cheddar.
 - Lechuga. Cebolla. Bacon. Pepinillo. Salsas y
 - Patatas fritas.
- Hamburguesa vegana para 50 personas
- Postre
 - Tarta al gusto
- Servicio de bebidas (tres horas)
 - Cerveza primeras marcas con o y sin alcohol en lata
 - Vinos: blanco y tinto crianza primeras marcas
 - Sangría
 - Refrescos: Coca cola o Pepsi, Zero-Max, light, naranja, limón
 - Aguas en botellitas de 33 cl.
 - Barra de bebidas vestida, champanera, cubitera y pinzas
- Dentro del servicio se incluirá:
 - Transporte
 - Al menos 3 cocineros y 15 camareros
 - Menaje, desechable y ecológico o cristalería con al menos 1,5 vasos por persona.
 - Mobiliario (1 mesa alta con mantel, funda, servilletero cada 25 comensales).

4) Avituallamientos externos.

a) Avituallamientos golf, tiro al plato y bicicleta montaña.

Los eventos son fuera de las instalaciones del Canal de Isabel II y pueden ser en fin de semana.

Incluyen transporte a la instalación y servicio de los packs en bolsa individual según la descripción del Anexo I a este documento.

b) Tickets Canal Deporte

- De 14 a 16 jornadas con camarero incluido en quiosco/instalaciones de Canal de Isabel II en centro Deportivo Ocio y Deporte, avenida Filipinas S/N o en las Instalaciones Deportivas Canal de Isabel II, sitas en la Avenida de Filipinas 54, de lunes a jueves a lo largo de los meses de mayo y junio en horario de 15:30 a 21:30 para servir los productos ofertados a cambio de cada ticket. (Se estiman un máximo por jornada 300 tickets por jornada.)

- Serán por cuenta de Canal de Isabel II todos los consumos energéticos, facilitando las cámaras frigoríficas necesarias para el suministro de bebidas frías.

- Canal de Isabel II facilitará la jornada anterior la previsión de asistentes al evento.

c) Tickets avituallamiento Piraquismo

- 1 jornada en fin de semana fuera de las instalaciones de Canal de Isabel II, (probablemente en Aranjuez), con tres camareros de 11 a 14 horas (se estima un máximo de 1.000 tickets en la jornada) en el mes de mayo. Incluye transporte, mobiliario y servicio de bebidas frías y bocadillo.

5) Desayuno Navidad

La fecha prevista para este evento es la segunda quincena de diciembre y se celebrará en nuestras Oficinas Centrales (Calle Santa Engracia, 125) o en las Instalaciones Deportivas Canal de Isabel II (Avenida Filipinas, 54).

El servicio debe estar preparado para comenzar a las 10:45 horas hasta las 13:30 horas.

Se servirá chocolate caliente facilitado por el adjudicatario y los tres camareros asignados deben partir y servir en porciones individuales los roscones facilitados por el Canal de Isabel II.

El menaje necesario para servir el roscón (platos de cartón) debe ser suministrado por el adjudicatario.

Canal de Isabel II facilitará las mesas para depositar las porciones de roscón en platos individuales.

B. PLAZOS

- Se establece un plazo general de preaviso para el encargo de los eventos de 48 horas.
- Para eventos de más de 50 personas, se establece un plazo de preaviso de encargo de 4 días
- Para eventos de más de 100 personas, se establece un plazo de preaviso de encargo de 8 días.
- Para eventos de más de 200 personas se establece un plazo de preaviso de 12 días

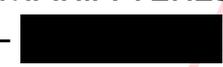
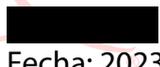
ANEXO I

Se detallan las distintas opciones de menú a ofertar, así como un escenario detallado e hipotético anual de los distintos servicios a prestar.

DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EVENTOS A OFERTAR
Catering Desayuno
• Zumos natural 200 ml
• Café/infusiones
• Bollería 2 piezas pequeñas
• 1 Mini sandwich
• 1 Mini bocatin salado
• Transporte y montaje
• Camarero
TOTAL DESAYUNO
Catering Almuerzo
• Refrescos o Cerveza o vino (2 Ud. por persona)
• Tablas de Embutidos ibéricos 30 gr.
• Tablas de quesos 30 gr.
• Tortilla española 60 gr.
• 4 Saladitos/canapes/bocatin/empanada/canape
• Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero cada 50 personas
TOTAL ALMUERZO
Catering Cena Canal Deporte
• 4 Entrantes (tabla ibericos/tortilla patata/chapata jamón tumaca/empanada. Pan y picos
• Hamburguesa de vaca 100% premium de 150 gr. Pan Brioche. Queso Cheddar. Lechuga. Cebolla. Bacon. Pepinillo. Salsas y patatas fritas.
• 1 Tarta al gusto
• Transporte, mobiliario y camareros según pliego prescripción técnicas
• 3 horas de barra libre según pliego prescripción técnicas
TOTAL CENA CANAL DEPORTE
Avituallamiento piragüismo
1 Ticket Canal Ceporte comida
1 Ticket Canal Deporte bebida o tentempié
Avituallamientos golf/tiro al plato/bicicleta
• 1 Bocadillos variados 120 gramos/sandwich
• 1 Bote de aquarius
• 1 piezas Fruta
• 1 Barrita energética
Ticket Canal Deporte bebida o tentempié
• 1 Refresco (acuarius incluido) o 1 snack o 1 barrita energetica o 1 pieza fruta troceada
Ticket Canal Deporte comida
• 1 bocadillo variado 120 gramos
TOTAL AVITUALLAMIENTO CANAL DEPORTE
Desayuno Navidad
• Chocolate
Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero
TOTAL DESAYUNO NAVIDAD

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE LOS EVENTOS A OFERTAR					
DESCRIPCIÓN	Nº EVENTOS	LUGAR	Nº COMENSALES POR EVENTO	FIN DE SEMANA	HORARIO
Catering Desayuno	7	Recinto Oficinas Centrales	100	No	09:00 a 13:00
	3		50		
	11		25		
	10		10		
Catering Almuerzo	3	Recinto Oficinas Centrales	70	No	09:00 a 13:00
Catering Cena	1	Jardines Oficinas Centrales	800	No	19:00 a 24:00
Avituallamientos externos	2	Comunidad de Madrid	35	Si	08:00 a 15:00
Avituallamientos externos	1	Comunidad de Madrid	100	Si	08:00 a 15:00
Ticket Canal Deporte bebida	15	Instalaciones C/Islas Filipinas	200	No	16:00 a 22:00
Ticket Canal Deporte comida	15	Instalaciones C/Islas Filipinas	87	No	16:00 a 22:00
Ticket Canal Deporte comida Piragüismo	1	Comunidad de Madrid	395	Si	10:00 a 14:00
Ticket Canal Deporte bebida Piragüismo	1	Comunidad de Madrid	600	Si	10:00 a 14:00
Desayuno Navidad	1	Recinto Oficinas Centrales	500	Si	10:00 a 14:00

Madrid,

<p>DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA -  FIRMA</p> <p>Firmado digitalmente por DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA -  FIRMA Fecha: 2023.04.04 12:15:47 +02'00'</p>	<p>Firmado electrónicamente por MÓNICA FIERRO MARTÍN el día 10-04-2023 08:14:52</p>
Mayte del Río Ceballos	Mónica Fierro Martín
Jefa Área de Relación con los Empleados	Directora de Recursos