



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

CONTRATO N.º 81/2022

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

En caso de que el evento no pueda facturarse conforme a los precios ofertados, Canal propondrá un nuevo precio al adjudicatario en base a los precios ofertados. En caso de no ser aceptado el nuevo precio, Canal de Isabel II S.A. podrá contratar los servicios con un tercero.

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 aportar, 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 y un cocinero 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.

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:

1. Catering desayuno
 - Eventos hasta 20 personas: no es necesario personal
 - Eventos de más de 20 personas: 1 camarero cada 20 personas.
2. Catering almuerzo
 - 1 camarero cada 20 personas.
3. Catering Comida Eventos
 - 1 camarero cada 20 personas
4. Catering Cena Eventos
 - 1 camarero cada 20 personas
5. Catering Infantil
6. Avituallamientos externos: Los eventos pueden ser en fin de semana.
7. Bolsa picnic
8. Tickets Canal Deporte
 - 16 jornadas con camarero en quiosco suministrado por Canal de Isabel II en centro Deportivo Ocio y Deporte, 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 unos 300 tickets por jornada.)
 - 1 jornada en fin de semana con dos camareros de 11 a 14 horas (se estiman 600 tickets)
9. Café Solidarios
10. Desayuno Navidad
 - 3 camareros para el evento.

B. PLAZOS

- Se establece un plazo general de preaviso para el encargo de los eventos de 24 horas.
- Para eventos de más de 100 personas, se establece un plazo de preaviso de encargo de 64 horas
- Para eventos de más de 300 personas se establece un plazo de preaviso de 10 días naturales.

- Se establece un máximo de 8 eventos anuales en los que por razón de urgencia los plazos de preaviso varían de la siguiente forma:
 - El plazo general de preaviso de 24 horas se reduce a 6 horas.
 - Para eventos de más de 100 personas el plazo de preaviso de 64 horas se reduce a 24 horas.

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 DEL NÚMERO APROXIMADO DE LOS EVENTOS A OFERTAR					
DESCRIPCIÓN	Nº de EVENTOS	LUGAR	Nº de COMENSALES POR EVENTO	FIN DE SEMANA	HORARIO
Catering Desayuno	3	Recinto Oficinas Centrales	150	No	09:00 a 13:00
	130	Recinto Oficinas Centrales	5-20	No	08:00 a 12:00
Catering Almuerzo	3	Recinto Oficinas Centrales	150	No	09:00 a 13:00
Catering Comida Eventos	3	Recinto Oficinas Centrales	50-150	No	15:00 a 24:00
Catering Cena Eventos	1	Recinto Oficinas Centrales	700	No	17:00 a 24:00
Catering Infantil	1	Recinto Oficinas Centrales	250	No	17:00 a 24:00
Avituallamientos	3	Comunidad de Madrid	50-100	Si	08:00 a 15:00
Avituallamientos	1	Comunidad de Madrid	200	Si	08:00 a 15:00
Bolsa Picnic	1	Comunidad de Madrid	50	Si	16:00 a 22:00
Ticket Canal Deporte	16	Instalaciones C/Isas Filipinas	300	No	15:30 a 21:30
Ticket Canal Deporte	1	Comunidad de Madrid	600	Si	15:30 a 21:30
Desayuno Navidad	1	Recinto Oficinas Centrales	335	Si	10:00 a 14:00

Madrid,

DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - AUTH Firmado digitalmente por DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - AUTH Fecha: 2022.04.19 09:47:20 +02'00'	Firmado electrónicamente por MÓNICA FIERRO MARTÍN el día 19-04-2022 10:08:13
Mayte del Río Ceballos	Fdo.: Mónica Fierro Martín
JEFA ÁREA REALACIÓN EMPLEADOS	DIRECTORA DE RECURSOS