

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA  
DE REGIR PRODUCCIÓN DE MATERIALES PARA  
ACTIVIDADES INSTITUCIONALES DE CANAL DE  
ISABEL II, S.A.**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON  
PLURALIDAD DE CRITERIOS**

**CONTRATO N.º 215/2022**

**Subdirección de Comunicación**

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETO Y PRESTACIONES DEL CONTRATO .....</b>	<b>3</b>
<b>3. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS Y DESCRIPCIÓN DE LOS LOTES .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Lote 1 – Producción de materiales para actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A. ...</b>	<b>3</b>
<b>3.2 Lote 2 – Servicio de asistencia de catering para actos o actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A. ....</b>	<b>6</b>
a. Desayuno .....	6
b. Coffee Break .....	6
c. Aperitivo .....	7
<b>4. NORMAS COMUNES DE AMBOS LOTES.....</b>	<b>7</b>
<b>4.1 Coordinador de cada uno de los servicios:.....</b>	<b>7</b>
<b>4.2 Materiales para actividades institucionales:.....</b>	<b>8</b>
<b>4.3 Ferias:.....</b>	<b>9</b>
<b>4.4 Catering:.....</b>	<b>9</b>
<b>4.4 Normas de seguridad y confidencialidad:.....</b>	<b>10</b>

## **1. INTRODUCCIÓN**

Canal de Isabel II, S.A. (en adelante Canal) tiene definido un Plan Estratégico (PE) que se desarrollará en el horizonte 2018-2030. Dicho plan contempla como misión el cuidado de nuestra Comunidad, gestionando el agua de todos con transparencia, eficiencia y sostenibilidad. Las líneas estratégicas definidas en el PE contarán, para su difusión, con actividades institucionales. Estas actividades estarán formadas por actos, reuniones institucionales, visitas, ferias, jornadas, entre otros, dirigidas a clientes y usuarios de los servicios prestados por la empresa.

Las acciones de comunicación objeto del presente contrato se adecuarán a las necesidades que se desprendan de la estrategia de comunicación de las acciones realizadas dentro del PE y otras que surjan a lo largo del periodo de duración de este.

## **2. OBJETO Y PRESTACIONES DEL CONTRATO**

El presente contrato tiene por finalidad común cubrir las necesidades de producción de materiales para actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A. como, por ejemplo, actos, reuniones, visitas, conferencias y ferias. Así como la prestación de los servicios de catering para actos o actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A.

Para ello, se ha dividido el contrato en dos lotes diferentes, el primero de ellos tiene por objeto la producción de elementos necesarios en actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A. Además, este lote, también contempla la contratación de los servicios de producción, decoración, construcción, montaje, desmontaje y transporte de cuatro stands básicos que permitan la participación de Canal de Isabel II, S.A. en diferentes ferias.

El segundo lote, establece servicios de asistencia de catering para actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A.

En la ejecución de las prestaciones objeto del contrato se tiene en cuenta el cumplimiento de los convenios colectivos y políticas de conciliación familiar para los empleados.

## **3. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS Y DESCRIPCIÓN DE LOS LOTES**

Los servicios que se prestarán están divididos en 2 lotes, que se detallan a continuación:

### **3.1 Lote 1 – Producción de materiales para actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A.**

Las actividades institucionales están relacionadas con la misión de la empresa de gestionar el ciclo integral del agua en la Comunidad de Madrid de una manera eficiente y sostenible y darla a conocer a través de actos institucionales, reuniones, visitas, congresos, ferias, o cualquier otro tipo de acto.

Los actos que organice y/o en los que participe Canal a lo largo del año, tendrán como fin promover la información sobre la correcta utilización y tratamiento del agua, así como dar a conocer las iniciativas y propuestas en las que participa Canal. Para la puesta en marcha y/o la correcta participación en dichos eventos, Canal precisará una producción técnica de materiales.

El número de actividades a realizar oscilará en función de las necesidades de Canal. Las actividades podrán desarrollarse en cualquier punto del territorio de la Comunidad de Madrid y podrán tener lugar cualquier día del año, sin que ello suponga un incremento de los precios unitarios establecidos en el contrato.

La empresa adjudicataria será responsable del transporte de los elementos necesarios para la realización del acto, corriendo con todos los gastos que se deriven de éste (siempre y cuando sean dentro de Madrid Capital) pero, en aquellos actos fuera de Madrid Capital, Canal de Isabel II abonará el kilometraje correspondiente. Por otro lado, cuando Canal de Isabel II esté presente en alguna feria y precise un stand básico, se abonarán todos los gastos de transporte del mismo, incluso si la feria se celebra en Madrid Capital.

Las tareas que tendrá que realizar el adjudicatario, así como los requisitos de ejecución de estas, son los que se detallan a continuación:

- Producción del material gráfico. La empresa adjudicataria será responsable de la realización de la impresión en los diferentes soportes contemplados en el contrato. La empresa adjudicataria será, asimismo, responsable de la supervisión de todos los procesos de producción. Canal de Isabel II se encargará del diseño de las piezas gráficas necesarias para el buen desarrollo y difusión de cada evento. Canal de Isabel II desarrollará el diseño gráfico de cada pieza y facilitará los artes finales a la empresa adjudicataria.
- Las piezas gráficas que se utilizarán con mayor asiduidad para los servicios contemplados en el presente contrato son los siguientes:
  - Paneles informativos (foam)
  - Roll-up
  - Lonas traseras informativas
- Los materiales que se utilizarán en las piezas gráficas anteriormente descritas, así como para el resto de las producciones gráficas que se precisarán a lo largo del contrato son los siguientes:
  - Vinilo injet laminado.
  - Vinilo de corte impreso.
  - Vinilo mate.

- Foam de 10 mm (kapa) impreso en color a una cara (en algunos casos se solicitará que lleve cinta de doble cara en la parte posterior para su anclaje en paredes).
  - Forex impreso a una cara.
  - Lona de rejilla impresa para exterior.
  - Pegasus light force 10 mm.
  - Lona fronlit impresa a una cara.
  - Adhesivos.
  - Logotipo en corpóreo pintado de 5 cm de grosor (realizado en DM o similar).
  - Vainas, ollados y tensados para acabados de lonas.
  - Estructura roll-up con lona impresa.
  - PVC.
- Materiales ocasionalmente utilizados en los eventos:
  - Mobiliario.
    - Atril de metacrilato.
    - Silla/banqueta plástica apilable con estructura de metal y cuerpo de plástico.
    - Taburete resina blanco/metacrilato con reposapiés.
    - Mesa alta 30 cm aprox. de diámetro.
    - Carpa de 5x5m.
- Puesta a disposición del personal necesario para gestionar todos los elementos anteriormente comentados:
  - Técnico operador de sonido.
  - Técnico de montaje y desmontaje de elementos (carpintería, etc.).
  - Azafatas/os en idioma castellano y/o inglés.

Por otro lado, Canal de Isabel II tiene prevista su presencia con stands en diferentes ferias del sector. Por ello, este mismo lote contempla la contratación de los servicios de producción, decoración, construcción, montaje y desmontaje de cuatro stands básicos que permitan la participación de Canal de Isabel II, S.A. en diferentes ferias del sector.

Canal de Isabel II, S.A. no puede determinar con precisión las necesidades técnicas que surgirán de cada stand, por estar éste subordinado a las especificaciones de las propias organizaciones de cada una de las ferias. Por las razones expresadas anteriormente, Canal de Isabel II, S.A. adecuará el stand en cuestión en base a la cantidad económica que la empresa adjudicataria haya ofertado por la producción, decoración, construcción, montaje y desmontaje de un stand básico.

Canal de Isabel II se encargará del diseño del stand, incluyendo el diseño gráfico de cada pieza, y facilitará los artes finales a la empresa adjudicataria para su posterior producción.

### **3.2 Lote 2 – Servicio de asistencia de catering para actos o actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A.**

Ante la organización de las actividades institucionales como actos, reuniones, visitas, conferencias, jornadas, etc. Canal de Isabel II, S.A. necesitará disponer del servicio de catering, por si eventualmente fuese necesario. Para la realización del objeto del contrato el adjudicatario deberá prestar los siguientes servicios de catering según el evento:

1. Desayuno
2. Coffee break
3. Aperitivo

En caso de existir alergias o intolerancias, el adjudicatario deberá adecuar el servicio a dicha alergia/intolerancia.

Los servicios contarán, como mínimo, con los siguientes productos:

#### **a. Desayuno**

- Café e Infusiones, 2 unidades por persona.
- Zumo de naranja natural, 1 unidad por persona.
- Bollería variada, 3 unidades mínimo por persona de cada uno. Por ejemplo, pastas, mini-croissants, mini-apolitana de chocolate y crema, mini ensaimadas, mini palmeras, mini muffins... Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertas productos similares a los anteriormente mencionados.
- Pincho o brocheta de fruta de temporada, 2 unidades por persona.

#### **b. Coffee Break**

- Café e Infusiones, 2 unidades por persona.
- Zumo de naranja natural, 2 unidades por persona.
- Bollería variada, 3 unidades mínimo por persona de cada uno. Por ejemplo, mini-croissants, mini-apolitana de chocolate y crema, mini ensaimadas. Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertas productos similares a los anteriormente mencionados.
- Sándwiches salados variados o brioches, 3/4 unidades mínimo por persona. Por ejemplo, aguacate, huevo duro y mayonesa; salmón y aguacate; sobrasada, queso brie y miel; ensaladilla rusa con atún, atún nueces y queso crema... Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertas productos similares a los anteriormente mencionados.
- Pinchos de fruta de temporada, 2 unidades por persona.

### c. Aperitivo

- Este servicio debe constar de los 4 siguientes productos obligatorios:
  - Lomo, queso manchego loncheado, jamón ibérico loncheado y tortilla española.
- 7 aperitivos calientes. Por ejemplo, croquetitas de jamón ibérico, croquetitas de queso, brochetas variadas, buñuelos de bacalao, calamares a la romana, mini quiches, mini hamburguesas... Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertas productos similares a los anteriormente mencionados.
- 7 aperitivos fríos. Por ejemplo, saladitos, chupito de salmorejo con jamón y huevo, mini croissants rellenos, rollito de salmón ahumado con queso de untar, tartaletas de manzana y paté, empanada de bonito, piña con queso, gulas y huevo frito de codorniz, brochetas de mozzarella con aceituna negra y tomate cherry. Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertas productos similares a los anteriormente mencionados.
- Postre, 2 unidades mínimo por comensal. Por ejemplo, brochetas de frutas con cobertura de chocolate o pastelería fina variada. Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertas productos similares a los anteriormente mencionados.
- Bebidas: refrescos, vino, cervezas con/sin alcohol, refrescos, agua y zumos naturales
- Café e infusiones

*\*Nota: El servicio constará de 18 piezas en total por persona.*

El adjudicatario deberá presentar propuesta de menús para los 3 servicios incluyendo la relación de productos autóctonos de la Comunidad de Madrid, si los hubiera:

1. Desayuno
2. Coffe break
3. Aperitivo

## 4. NORMAS COMUNES DE AMBOS LOTES

### 4.1 Coordinador de cada uno de los servicios:

En todas las actividades, objeto del presente contrato, el adjudicatario de cada uno de los lotes deberá nombrar un coordinador que será el encargado de la coordinación de los servicios y mantendrá relación directa con el responsable de Canal encargado de cada acto y escogido por la Subdirección de Comunicación de Canal, en los diferentes eventos.

El coordinador designado por el adjudicatario tendrá las siguientes funciones:

1. Coordinar el servicio y realizar las labores de interlocución con Canal.
2. Se exigirá una experiencia mínima de 3 años en servicios de organización y producción de actividades institucionales para el lote 1 y en servicios de catering para el lote 2.

3. Ejecución de los servicios requeridos por Canal, así como de la calidad del servicio y su seguimiento.
4. Gestionar y dirigir el equipo profesional que realice el servicio impartiendo a tal efecto las órdenes e instrucciones necesarias para la ejecución de estas.
5. Corregir las deficiencias detectadas por el mismo y por Canal en el servicio prestado. El adjudicatario se obliga a subsanar las deficiencias en la mayor brevedad de tiempo posible y, en todo caso, en un plazo no superior a quince días naturales desde la comunicación realizada al efecto por Canal.
6. Canal de Isabel II, S.A., a través del responsable de la Subdirección de Comunicación, comunicará todas las directrices relativas a la supervisión general de los trabajos objeto de los servicios al director del servicio del adjudicatario.
7. El adjudicatario será responsable de la falta de aseo, decoro y uniformidad en el vestir del personal adscrito a la ejecución del contrato.

Si durante la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria o Canal de Isabel II propusiera el cambio de alguno de los medios personales que realicen los servicios, la sustitución de dicho personal requerirá en todo caso el cumplimiento de las siguientes condiciones:

1. El sustituto tendrá un perfil de cualificación técnica igual o superior al de la persona que se pretende sustituir.
2. En el supuesto de que se produzca la sustitución de alguno de los medios personales los inconvenientes ocasionados en la continuidad de los trabajos que realiza la persona a sustituir se subsanarán mediante periodos de solapamiento, durante un periodo de dos semanas.

#### 4.2 Materiales para actividades institucionales:

- El adjudicatario realizará la planificación del montaje y la ejecución del servicio y, si fuese necesario, una visita previa al lugar de realización.
- Será responsable del transporte de los elementos necesarios para la realización del acto, corriendo con todos los gastos que se deriven de éste siempre y cuando sean dentro de Madrid Capital.
- Será responsable del montaje y desmontaje, así como de la vigilancia y conservación de los materiales, antes y durante la celebración del acto.
- El adjudicatario deberá poder producir y entregar los materiales que se precisen en menos de tres días laborables, pudiendo reducir el mismo el tiempo de entrega de dichos materiales en hasta dos días laborables.
- Mantendrá los espacios a utilizar en condiciones de máxima limpieza tanto con carácter previo al montaje como durante la actividad y después del desmontaje, dejando las instalaciones tras el desmontaje en condiciones de nuevo uso. El desmontaje se debe realizar al término de la actividad. Deberá realizarse tratamiento de los residuos por parte de la empresa adjudicataria.

#### 4.3 Ferias:

- El adjudicatario realizará la planificación del montaje y la ejecución del servicio y una visita previa al lugar de realización.
- Será responsable del montaje y desmontaje, así como de la vigilancia y conservación de los materiales, antes y durante la celebración de la feria.
- Canal abonará la parte correspondiente del transporte de los elementos necesarios para el stand de la feria, tanto dentro como fuera de Madrid Capital.
- Mantendrá los espacios a utilizar en condiciones de máxima limpieza tanto con carácter previo al montaje como durante la actividad y después del desmontaje, dejando las instalaciones tras el desmontaje en condiciones de nuevo uso. El desmontaje se debe realizar al término de la actividad. Deberá realizarse tratamiento de los residuos por parte de la empresa adjudicataria.

#### 4.4 Catering:

- El contratista dispondrá del personal necesario, que variará en función del servicio contratado y del número de asistentes (1 camarero por cada 15 comensales). Dicho personal se comportará con corrección en la prestación del servicio: camareros uniformados, mesas, manteles y servilletas, servicio de menaje (cubertería, vajilla y cristalería) y decoración si fuese necesario. No se utilizará bajo ningún concepto vajilla, cubertería y vasos/tazas de plástico.
- Condiciones sanitarias relativas a materias primas y comidas.
  - Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
  - Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo.
  - En lo no dispuesto en estos pliegos se estará a lo establecido en la normativa higiénico-sanitaria que resulte en cada momento de aplicación.
  - 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.
- En casos puntuales se contará con disponibilidad inmediata para los servicios (un máximo de 24 horas de preaviso).
- Canal se reservará la facultad de anular la petición de un servicio con una antelación mínima de 48 horas.

#### 4.4 Normas de seguridad y confidencialidad:

- El adjudicatario en todo momento cumplirá las normas establecidas en los planes de seguridad, emergencia, evacuación de cada uno de los lugares en los que se celebren los eventos, así como la normativa aplicable a las instalaciones provisionales necesarias para el montaje, desmontaje, desarrollo y preparación de la correspondiente actividad. Así como las posibles normas contra el COVID-19 que marque la empresa.
- El adjudicatario está obligado a mantener y conservar las instalaciones y sus equipos en perfecto estado, comunicando de forma inmediata al personal del Canal de cualquier deficiencia que se observe y que pueda afectar al normal funcionamiento del establecimiento, a la seguridad y salud de los trabajadores o de los usuarios de las instalaciones.
- El personal destinado a las visitas deberá someterse a las normas de seguridad y control que Canal determine.
- El adjudicatario se obliga a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato.
- Asimismo, la empresa adjudicataria será la responsable de los accidentes que pudiesen producirse en el desarrollo del mantenimiento y de los daños que, por la misma causa, pudiesen ocasionarse a terceros.

Firmado electrónicamente por  
ROSA MARIA ORTIZ GUDIEL  
el día 02-12-2022 16:34:23

Rosa Ortiz Gudiel  
Coordinadora Relaciones Externas

Firmado electrónicamente por  
NURIA SAN ROMÁN NAVARRO  
el día 05-12-2022 10:03:12

Nuria San Román  
Subdirectora de Comunicación

Firmado electrónicamente por  
PASCUAL FERNÁNDEZ MARTÍNEZ  
el día 07-12-2022 15:03:38

Pascual Fernández Martínez  
Consejero Delegado