

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE  
SERVICIOS DE CATERING Y RESTAURACIÓN PARA CONGRESOS,  
REUNIONES DE TRABAJO Y VISITAS INSTITUCIONALES**

*Dirección Cliente, Marca y Medios*



**31 de marzo 2023**

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN .....	2
2. CONTENIDO DE LOS SERVICIOS.....	2

## ■ INTRODUCCIÓN

Metro de Madrid, S.A. como empresa pública de la Comunidad de Madrid, está adherida a diferentes organizaciones nacionales e internacionales de transporte, al tiempo que mantiene contactos con otras administraciones. Además, es un referente como operador de transporte. Todo ello conlleva la necesidad de organizar congresos, reuniones de grupos de trabajo y la atención de visitas técnicas e institucionales para intercambio de experiencias con cierta periodicidad.

Para el buen desarrollo de estas actividades, se hace necesario contar con servicios de catering y/o restauración que permitan dar una respuesta rápida y eficaz a estas necesidades.

Además, Metro de Madrid tiene en marcha varios programas, como el programa escolar AULAMetro, que requiere la prestación de servicios de catering.

### **OBJETO DEL CONCURSO**

Contratar los servicios necesarios de catering y restauración para dar respuesta a las necesidades de representación y atención a diversos organismos, entidades y colectivos hasta diciembre de 2024.

Así como el servicio de reposición del office de Dirección y del aperitivo/merienda de las visitas escolares incluidas en el programa AULAMetro

## ■ CONFIGURACIÓN DE LOS LOTES

Para el presente concurso se han configurado 2 lotes. Cada uno de estos lotes se adjudicarán bajo criterios de calidad-precio, a las ofertas que cumplan los requisitos exigidos para cada lote.

A continuación, se especifican los lotes:

**Lote 1:** Servicio de catering y restauración

**Lote 2:** Servicio de reposición del Office Dirección y del aperitivo/merienda para visitas escolares en el marco del programa AULAMetro.

## ■ CONTENIDO DE LOS SERVICIOS

### ***Lote 1: El servicio de catering y restauración contemplará:***

- a. Servicio de catering y restauración en eventos, reuniones de trabajo, etc. en la Sede (Avenida de Asturias, 4. Madrid), en los diferentes espacios de Metro de Madrid, Canillejas, Puesto Central, Cristalia, etc. o fuera de las instalaciones de Metro. Así como para visitas y encuentros de carácter técnico, institucional o público.

- b. Servicios:
- Desayunos (café, infusiones, leche, bollería o pastas, zumos, refrescos, en su caso, y agua). Al menos deberá contar con café, leche, infusiones, minibollería y agua.
  - Aperitivos -brunch: (refrescos, agua, cerveza sin alcohol, snacks, canapés fríos y café)
  - Cócteles: comida o cena (bebidas, aperitivos variados fríos y calientes, postres y café)
- c. La necesidad de este servicio podrá avisarse con una antelación de 24 horas.
- d. La empresa licitadora dispondrá del personal necesario que deberá incluir coordinador, camareros, personal de montaje, transporte y personal de cocina, en caso de que sea necesario, y variará en función del servicio contratado y del número de asistentes.
- Para desayuno:
    - Hasta 20 asistentes: No serán necesarios camareros (salvo casos excepcionales)
    - A partir de 20 asistentes: el mínimo será de 2 camareros.
  - Para brunch y comida siempre se contará con el servicio necesario, sin mínimo de asistentes.
- e. Durante la vigencia del contrato, todos los trabajadores que participen o realicen funciones de restauración deberán contar de forma obligatoria con el carnet de manipulador de alimentos.
- f. La empresa licitadora deberá incluir en los precios unitarios de su oferta económica los conceptos de personal, transporte, traslado hasta el lugar designado por Metro y gestión, montaje y desmontaje de los elementos necesarios para cada servicio.
- g. El contratista contará con el mobiliario, menaje (cristalería, vajilla, cubertería, mantelería, etc.) y decoración para los casos que sea necesario.  
En algún caso podrá utilizarse menaje, vajilla y utensilios propios de Metro junto al menaje y utensilios desechables facilitados por la empresa de catering. En estos casos, no se requerirá servicio de camarero, ni recogida posterior.
- h. La empresa contratista pondrá todos los medios materiales necesarios para la ejecución del contrato, incluido vehículos adecuados para el transporte de alimentos.
- i. Durante la vigencia del contrato el Contratista no exigirá un mínimo de asistentes para la prestación de los servicios solicitados.

**Lote 2.** Servicio de reposición del Office Dirección y del aperitivo/merienda para visitas escolares en el marco del programa AULAMetro.

- a. Abastecimiento según petición, al menos 2 veces al mes, de los siguientes productos:

Botellín de agua
Refrescos (de distintas variedades)

Zumos envasados
Pastas/galletas en envase individual
Café de máquina Nespresso (paquete)
Azúcar individual
Leche
Infusiones
Servilletas
Cucharillas desechables
Patatas fritas en aceite de oliva (50gr)

- b. La empresa licitadora deberá incluir en los precios unitarios de su oferta económica los conceptos de personal, transporte, traslado hasta el lugar designado por Metro y gestión, montaje y desmontaje de los elementos necesarios para cada servicio.
- c. Este servicio de suministro se realizará con un plazo máximo de 48 horas laborables desde su solicitud.