

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA
DE REGIR SERVICIOS DE CATERING PARA
ACTIVIDADES INSTITUCIONALES DE CANAL DE
ISABEL II, SOCIEDAD ANÓNIMA, M.P.**

**PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD
NO ARMONIZADO CON PLURALIDAD DE
CRITERIOS**

CONTRATO N.º 49/2023

Subdirección de Comunicación

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBJETO Y PRESTACIONES DEL CONTRATO.....	3
3. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS Y DESCRIPCIÓN	3
a. Desayuno.....	4
b. Coffee Break.....	4
c. Aperitivo.....	4
4. NORMAS DEL CONTRATO	5
4.1 Coordinador de cada uno de los servicios:	5
4.2 Normas de seguridad y confidencialidad:.....	6

1. INTRODUCCIÓN

Canal de Isabel II, Sociedad Anónima, M.P. (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 la prestación de los servicios de catering para actos o actividades institucionales de Canal de Isabel II, Sociedad Anónima, M.P.

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

Los servicios que se prestarán se detallan a continuación:

Ante la organización de las actividades institucionales como actos, reuniones, visitas, conferencias, jornadas, etc. Canal de Isabel II, Sociedad Anónima, M.P. 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-napolitana de chocolate y crema, mini ensaimadas, mini palmeras, mini muffins... Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertar 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-napolitana de chocolate y crema, mini ensaimadas. Estos ejemplos no son determinantes, la empresa adjudicataria podrá ofertar 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 ofertar 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 ofertar 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 ofertar 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 ofertar 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. Además, deberá realizar visitas de prospección al espacio donde se realizará el catering para el previo al desarrollo del evento.

1. Desayuno
2. Coffe break
3. Aperitivo

4. NORMAS DEL CONTRATO

4.1 Coordinador de cada uno de los servicios:

En todas las actividades, objeto del presente contrato, el adjudicatario 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 catering.
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 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.
- 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 48 horas de preaviso).
 - Canal se reservará la facultad de anular la petición de un servicio con una antelación mínima de 48 horas.

4.2 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 pudieran 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 23-03-2023 09:18:54

Rosa Ortiz Gudiel
Coordinadora de Relaciones Externas

P.A. Firmado electrónicamente por
ROSA MARIA ORTIZ GUDIEL
el día 23-03-2023 09:32:51

Nuria San Román Navarro
Subdirectora de Comunicación

Firmado electrónicamente por: Mariano González Sáez
En la fecha y hora 27.03.2023 18:10:41 CEST

Mariano González Sáez
Consejero Delegado