

**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*



**23 de agosto 2023**

## ÍNDICE

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

## 1. 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.

### **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 durante un período de dos (2) años a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato.

## 2. CONTENIDO DE LOS SERVICIOS

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

- a. Servicio de catering y restauración en eventos, reuniones de trabajo u otro tipo de encuentros de carácter técnico, institucional o público 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.
- b. Servicios:
  1. Café informal. Este servicio, podrá incluir, según petición, café, infusiones, leche, minibollería/pastas y agua (con materiales desechables y sin servicio de camarero)
  2. Desayuno. Este servicio podrá incluir, según petición, café, infusiones, leche, zumos, minibollería y/o pastas y/o piezas de fruta y agua
  3. Aperitivo-brunch. Refrescos variados, agua, cerveza sin alcohol, snacks, 8 variedades de miniplatos/canapés fríos y café (café, infusiones, leche, pastas y vasitos/brochetas de frutas de temporada).
  4. Comida/cena tipo cóctel. Refrescos variados, agua, cerveza sin alcohol, 12 variedades de miniplatos/canapés fríos y calientes, postres (dulces y vasitos/brochetas de frutas) y café (café, infusiones, leche y pastas).
  5. Comida/cena protocolaria. Refrescos variados, cerveza sin alcohol, agua, entrantes (3), primer y segundo plato, postre y café.
  6. Eventos especiales (como eventos con empleados y familiares de empleados: Expedición Canillejas, celebración del patrón...). Según petición, podrá contener refrescos variados, agua, snacks y frutos secos, sándwiches y croissants rellenos variados, tortilla de patatas, empanadas, queso y picos de pan, córner de gominolas y dulces (en eventos infantiles).

- c. Y los servicios habituales (café informal, desayuno, aperitivo-brunch y comida/cena tipo cóctel) podrán avisarse con una antelación de 24 horas. En caso de comidas protocolarias y de más de 40 personas, el aviso se establecerá con 5 días de antelación. Metro de Madrid aceptará cambios en los menús y productos, según disponibilidad, siempre que se respeten los mínimos de calidad y cantidad establecidos en los presentes pliegos y Metro de Madrid sea previamente consultada de los cambios.
- d. La empresa licitadora dispondrá del personal necesario para la prestación de cada uno de los servicios. En concreto, deberá incluir un coordinador/responsable (con el que Metro de Madrid mantendrá el contacto directo), camareros, personal de montaje, transporte y personal de cocina, en caso de que sea necesario. El personal variará en función del servicio contratado y del número de asistentes. Cuando Metro de Madrid lo considere, podrá solicitar la prestación del servicio completo sin servicio de camareros (aunque sí la preparación, traslado y recogida, entre otros..., excepto en el caso de los servicios con menaje completamente desechable).
- e. Los productos incluidos en cada servicio son orientativos, debiendo facilitar los licitadores la descripción completa de cada uno de los servicios a realizar en el momento de la petición del servicio, junto a un presupuesto detallado.
- f. CONTROL DE CALIDAD
- El adjudicatario deberá llevar a cabo los controles de calidad en todo el proceso de elaboración y manipulación de los alimentos hasta el momento del consumo.
  - Es responsabilidad de la empresa adjudicataria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el artículo 17.1 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.
  - Es requisito indispensable que la empresa adjudicataria tenga informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes.
  - El adjudicatario deberá realizar cuantos controles, registros y verificaciones estén establecidos en el Sistema de Autocontrol Sanitario.
  - Después del servicio de catering, se procederá a la retirada y limpieza del menaje y restos alimentarios y a la limpieza de mesas. El personal empleado por el adjudicatario que tenga contacto con el proceso de condimentación y servicio de comidas, deberá estar en posesión y así se ha de justificar, de la formación adecuada en manipulación de alimentos, de acuerdo con las disposiciones legalmente vigentes del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- g. El adjudicatario estará obligado a utilizar siempre productos de primera calidad y deberá garantizar que tanto el transporte como el almacenaje de los mismos se realicen en perfectas condiciones en lo referente a cantidad, calidad, higiene, temperatura y puntualidad. Los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos, preferiblemente ecológicos, deben reunir las condiciones adecuadas para prestar el servicio al que están destinados debiendo ajustarse a lo establecido a la normativa vigente. Con respecto al transporte y distribución de línea caliente cuando la hubiese, cuando la elaboración de las comidas se haga en la sede de la empresa para trasladarlas posteriormente a Metro de Madrid, el desplazamiento de un lugar a otro se ajustará a los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, con el objeto de evaluar el proceso de elaboración de un alimento e identificar los peligros potenciales en cada una de las etapas de transformación de ese alimento, y estimar el riesgo que conlleva ese peligro para la salud de los consumidores), en los que se controla todo el

proceso desde la preparación de las materias primas, tratamiento térmico, mantenimiento, transporte y, por último, la distribución y el servicio al comensal.

- h. La empresa adjudicataria contará con 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.
- i. La empresa adjudicataria pondrá todos los medios materiales necesarios para la ejecución del contrato, incluido vehículos adecuados para el transporte de alimentos.
- j. La empresa licitadora deberá incluir en los importes máximos por asistente de su oferta económica los conceptos de personal, transporte, montaje y desmontaje de los elementos necesarios para cada servicio.
- k. Durante la vigencia del contrato el Adjudicatario no exigirá un mínimo de asistentes para la prestación de los servicios solicitados, asumiendo Metro de Madrid, en su caso, el suplemento en caso de servicios de menos de 10 comensales.