

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING PARA LA FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS. EXPEDIENTE PA 03-2025.**

## **ÍNDICE**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.1. Objeto del contrato.....
- 1.2. Legislación.....

### **2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING PARA LA FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS. EXPEDIENTE PA 03-2025.**

**1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**1.1-OBJETO DEL CONTRATO.**

El objeto del presente pliego es la contratación de un servicio de catering para la Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario la Paz.

El servicio asegurará el cumplimiento de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y de cuantas disposiciones legales, reglamentarias y administrativas sean aplicables o puedan serlo durante la vigencia del contrato al desarrollo del servicio de catering objeto del presente. Esta obligación abarca, sin carácter exhaustivo, la normativa en materia de:

- Higiene y seguridad alimentaria: Incluyendo la trazabilidad de los productos, la gestión de alérgenos y el cumplimiento de las normas de calidad específicas para los alimentos.
- Laboral y de Seguridad Social: Garantizando las condiciones adecuadas para sus empleados, la prevención de riesgos laborales y el cumplimiento de las obligaciones de Seguridad Social.
- Medioambiental: Especialmente en la gestión de residuos y el fomento de prácticas sostenibles.

**1.2- LEGISLACIÓN.**

Los productos presentados a este procedimiento, deberán cumplir la legislación vigente que sea de aplicación.

El contratista deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato a la que se le hubiese dado el referido carácter en los pliegos o en el contrato, o que por su propia naturaleza deba ser tratada como tal, quedando el contratista sometido a la normativa nacional y europea en materia de protección de datos, siendo ésta una obligación contractual esencial (211.1.f LCSP).

**2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El servicio de catering se basará en la entrega a la Fundación de distintos menús, cuyas especificaciones técnicas se describen a continuación:

### **2.1 Desayuno básico (Coffe Break) (por persona):**

El desayuno de cada persona estará comprendido por lo siguiente:

- Café, leche e infusión a elegir por cada persona.
- Zumo de naranja, de piña y de melocotón.
- Agua mineral individual.
- 4 piezas de mini bollería (mini croissants, mini palmeritas, mini napolitanas de chocolate...)

(Todo el menaje necesario debe ser incluido: vasos, platos, removedores, azúcar, edulcorante, manteles, servilletas...)

### **2.2 Desayuno estándar (por persona):**

El desayuno de cada persona estará comprendido por lo siguiente:

- Café, leche e infusión a elegir por cada persona.
- Zumo de naranja, de piña y de melocotón.
- Refrescos variados.
- Agua mineral individual.
- 3 piezas de mini bollería (mini croissants, mini palmeritas, mini napolitanas de chocolate...)
- 1 pieza taquito de tortilla.
- 1 pieza mini emparedado de sabores.
- 1 pieza de mini flauta de jamón.
- Brocheta de frutas de temporada.

(Todo el menaje necesario debe ser incluido: vasos, platos, removedores, azúcar, edulcorante, manteles, servilletas...)

### **2.3 Comida/almuerzo (ajustado en función del nº de personas):**

Para la comida o almuerzo, se ofrecerán los siguientes alimentos. La cantidad de cada uno se ajustará en función del número de personas, garantizando siempre que haya suficiente para todos:

- Refrescos, cervezas y agua mineral (todo en formato individual)
- Surtido de mini sándwiches variados.
- Canapés variados.
- Croquetas variadas.
- Surtido de mini flautas (de embutido, vegetales...)
- Taquitos de empanadas variadas.
- Rueda de embutidos y quesos.
- Fingers de pollo.
- Vasitos de salmorejo.
- Postre: tiramisú, trufas, mini bollería y fruta.
- Café.

(Todo el menaje necesario debe ser incluido: vasos, platos, removedores, azúcar, edulcorante, manteles, servilletas...)

Los licitadores deberán aportar una memoria técnica en la que se describan las tres modalidades de menús y todas las características técnicas solicitadas en el presente pliego.

### **3. CONDICIONES A LAS QUE HA DE AJUSTARSE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

- Todos los servicios (desayuno básico (Coffe Break), desayuno estándar y almuerzo) deben incluir el **transporte, el montaje y presentación**, así como la recogida del menaje y demás material sobrante, dejando las instalaciones en las mismas condiciones en las que estaban y en el lugar indicado.
- En todos los servicios cuando la FIBHULP así lo requiera, deberá existir menú para celíacos, vegetarianos, alérgicos (todo tipo de alergias) e intolerancias.
- Los menús indicados en el apartado segundo con las características técnicas que se requieren, deben entenderse las de tipo superior en caso de duda entre varias calidades posibles.

- Será necesario un sistema de regeneración de los alimentos para que se puedan servir calientes/fríos.
- Será necesario personal presencial para el catering durante todo el tiempo que dure el evento. En función de la relevancia del acto o del número de asistentes, se indicará el número de camareros necesarios en el servicio de catering.
- Todo el menaje necesario debe ser incluido en todos los servicios (vasos, platos, removedores, azúcar, edulcorante, manteles, servilletas...). Cuando sea requerido por la FIBHULP, el menaje deberá ser vajilla de cerámica o cristal.
- Los servicios de catering pueden ser requeridos hasta 24 horas antes de la celebración del evento/jornada. La empresa debe tener una infraestructura empresarial que garantice el cumplimiento del contrato y un servicio de atención, durante todos los días de la semana, a fin de atender todos los servicios que le fueran solicitados.
- FIBHULP no se compromete a adquirir una cantidad determinada de servicios incluidos en la presente contratación. El número de éstos dependerá de las necesidades de la Fundación durante la vigencia del contrato, sin que el contratista pueda exigir peticiones de cantidades determinadas o importes mínimos, como condición de servicio. Por tanto, tampoco se admitirán ofertas que condicionen la prestación del servicio a determinadas cantidades por cada servicio.
- Los precios ofertados tendrán validez durante todo el periodo de vigencia del contrato, correspondiéndose con los especificados en la tarifa de precios aportada por el adjudicatario para cada uno de los tipos de servicio y grupos de personas.
- El adjudicatario realizará el servicio en las instalaciones que se soliciten por parte de la FIBHULP, estando incluidos en las tarifas los medios humanos, materiales y todos los portes pagados.
- Todas las entregas deberán acompañarse de albaranes de entrega.
- La empresa seleccionada se responsabilizará de aquellos daños que pueda causar por su negligente actuación o de sus empleados, para lo cual se obliga a suscribir seguro de responsabilidad civil a los efectos de cualquier perjuicio que pudiera causar. Adicionalmente, la empresa garantizará el cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- Se debe observar en cada servicio una minuciosa limpieza e higiene en la elaboración, conservación y servicio de comidas y bebidas, asimismo se exigirá uniformidad en el vestuario y calzado que preste el servicio.

- 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.
- La empresa adjudicataria deberá cumplir con todo lo establecido en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Madrid, a 30 de junio de 2025.

POR EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN,

D. Francisco García Río

Presidente de la Comisión Delegada de la Fundación

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA