

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR
EN EL CONTRATO DE SERVICIOS INTEGRALES DE
ATENCIÓN Y APOYO LOGÍSTICO PARA LA CELEBRACIÓN
DE LA I EDICIÓN DE LOS PREMIOS CANAL DE ISABEL II**

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

EXPEDIENTE N.º: 79/2026

Subdirección de Apoyo y Relaciones Institucionales

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETO Y PRESTACIONES DEL CONTRATO	3
3. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS.....	4
4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.....	5
4.1 Ejecución del servicio:.....	5
4.2 Calidad y seguridad alimentaria.....	5
4.3 Personal	5
4.4 Normas de seguridad	6

1. INTRODUCCIÓN

Canal de Isabel II, S.A., M.P (en adelante Canal de Isabel II) contempla como misión el cuidado de nuestra Comunidad, gestionando el agua de todos con transparencia, eficiencia y sostenibilidad.

Con motivo del 175 aniversario de la creación del Canal de Isabel II, cuyo origen se remonta a la iniciativa impulsada por Su Majestad la Reina Isabel II, se ha organizado un acto institucional que tendrá lugar el próximo 18 de junio de 2026. En el marco de esta conmemoración se celebrará la I Edición de los Premios Canal de Isabel II, un evento de tarde-noche previsto para las 21:00 horas, al que seguirá un cóctel-cena de hasta 250 asistentes.

Las acciones del servicio objeto del presente contrato son el servicio de un restauración, formato coctel, para los asistentes a la entrega de premios.

2. OBJETO Y PRESTACIONES DEL CONTRATO

El objeto del Contrato es la prestación del Servicio integral de restauración y los servicios asociados para la celebración de la I edición de los Premios Canal de Isabel II, incluyendo suministro de alimentos y bebidas, servicio de sala, personal de apoyo, logística, mobiliario, montaje, desmontaje, reposición, retirada de residuos, decoración del espacio, coordinación protocolaria y asistencia específica a autoridades e invitados institucionales.

Este servicio, tendrá formato cóctel, para hasta 250 comensales, el día 18 de junio de 2026 a las 21:00 h, en la Real Casa de Correos (Puerta del Sol, 7, Madrid).

Por la relevancia histórica del aniversario y su vínculo directo con la Casa Real, está prevista la asistencia de altos representantes institucionales y ejecutivos de primer nivel de las principales empresas españolas, así como de la Presidencia de la Comunidad de Madrid, autoridades cuya presencia confiere al evento el máximo rango institucional, por lo que requiere un servicio de restauración acorde con la relevancia del evento, tanto en la calidad de los productos como en la excelencia del servicio, contribuyendo a garantizar el adecuado desarrollo del acto y la atención a los asistentes.

La prestación del servicio integral de restauración abarca el suministro de bebidas y aperitivos, la dotación de personal especializado de sala (camareros y jefe de sala), así como todo el menaje y mobiliario auxiliar necesarios. Comprende igualmente el montaje y desmontaje del espacio, la coordinación con los equipos de seguridad y protocolo del recinto, y la adaptación a los requisitos de acceso restringido propios del acto. Además, se incorpora la decoración del espacio donde se celebra el evento, garantizando una ambientación acorde a su carácter, imprescindible para asegurar el correcto desarrollo del acto en condiciones adecuadas a su rango.

Para la correcta ejecución de todas estas tareas, el adjudicatario deberá realizar una visita de prospección al espacio, junto con el personal de Canal de Isabel II, con el fin de identificar las necesidades específicas del evento y planificar su desarrollo en condiciones óptimas.

El adjudicatario deberá presentar **una propuesta de menú para el servicio objeto del contrato** que deberá ser aprobada por Canal de Isabel II. Los menús definitivos deberán incorporar opciones para dietas especiales, en caso de ser necesarias, garantizando su correcta adaptación.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

El adjudicatario deberá elaborar una propuesta gastronómica en formato cóctel, con una selección limitada de referencias saladas y dulces de alta calidad, adecuados para el formato cóctel.

La propuesta deberá indicar las características de calidad de los productos incluidos en el menú ofertado.

- Producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- Producto ecológico con certificación oficial.
- Producto de proximidad, producido en la Comunidad de Madrid o en un radio máximo de 150 km del lugar del evento.
- Producto de elaboración artesana o gourmet, incluyendo elaboraciones propias del proveedor.

El menú deberá constar de:

- **SIETE (7) REFERENCIAS SALADAS**, tanto frías como calientes, de nivel similar a las siguientes:
 - Jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo y presentado de forma individual o en soporte adecuado para su consumo en formato cóctel.
 - Tartaleta de steak tartar.
 - Gamba roja o langostino, en formato de bocado frío.
 - Mini brioches.
 - Bocado templado de pescado.

Todos los bocados deberán ser de tamaño adecuado, de fácil manipulación y consumo en formato de cóctel, evitando elaboraciones complejas, inestables o que dificulten el servicio en bandeja.

- **TRES (3) REFERENCIAS DULCES**
- **BEBIDAS:** cervezas, vino blanco, vino tinto, refrescos, agua de grifo, servida en jarras y vasos corporativos de Canal de Isabel II.

Consideraciones generales

La propuesta gastronómica deberá basarse en productos de primera calidad, priorizando una materia prima excelente y elaboraciones que respeten el producto. Asimismo, deberá garantizarse la homogeneidad de los bocados, la temperatura adecuada y un ritmo constante de servicio durante todo el evento.

Debe tenerse en cuenta que en la Real Casa de Correos no está permitido cocinar, aunque sí se permite el calentamiento de los alimentos.

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las siguientes condiciones durante la ejecución del contrato:

4.1 Ejecución del servicio:

- Prestar el servicio de restauración conforme a la propuesta presentada y aprobada por Canal de Isabel II, garantizando en todo momento el nivel de calidad exigido.
- Ejecutar el servicio íntegramente en bandeja, asegurando un flujo continuo, ordenado y homogéneo durante toda la duración del evento.
- Respetar en todo momento la ausencia de barras o puntos de autoservicio visibles, ajustándose al formato exclusivo de servicio en bandeja.
- Asegurar que las bebidas se sirvan conforme a las indicaciones establecidas, incluyendo el uso de jarras corporativas para el servicio de agua.
- Aportar todos los medios materiales necesarios para la prestación del servicio (bandejas, cristalería, utensilios, uniformes etc.), en perfecto estado de uso y de buena calidad.
- Realizar el montaje y desmontaje de los elementos necesarios sin interferir en el desarrollo del acto.
- Garantizar la reposición continua del menaje durante el servicio.

4.2 Calidad y seguridad alimentaria

- Garantizar que todos los productos empleados sean de primera calidad, cumplan la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y se encuentren en óptimas condiciones de consumo.
- Asegurar la correcta conservación, manipulación y transporte de los alimentos, respetando en todo momento la cadena de frío y las condiciones higiénico-sanitarias exigibles.
- Disponer de los registros y controles necesarios que acrediten el cumplimiento de la normativa aplicable.

4.3 Personal

El adjudicatario deberá designar un **maitre o jefe de sala con dedicación a los servicios**, que actuará como interlocutor directo con el responsable designado por Canal de Isabel II. Las funciones serán:

- Coordinar el servicio y mantener la interlocución con Canal de Isabel II.
- Supervisar la ejecución del servicio y el cumplimiento de los estándares de calidad.
- Dirigir al equipo profesional, impartiendo las instrucciones necesarias para la correcta prestación del servicio.
- Elaborar un plan de servicio o escaleta con la organización, tiempos y distribución del trabajo, que deberá ser validado previamente por Canal de Isabel II.

El adjudicatario deberá aportar el personal suficiente y cualificado para garantizar un servicio continuo y acorde con las exigencias del evento, estableciéndose un ratio mínimo de 1 camarero por cada 15 asistentes. Asimismo, deberá asegurar que todo el personal presente una imagen impecable, con uniforme homogéneo y comportamiento adecuado, garantizando en todo momento una correcta coordinación interna del equipo durante el desarrollo del servicio.

4.4 Normas de seguridad

- El adjudicatario en todo momento cumplirá las normas establecidas en los planes de seguridad, emergencia, evacuación del lugar, así como la normativa aplicable a las instalaciones provisionales necesarias para el montaje, desmontaje, desarrollo y preparación de la correspondiente actividad.
- El adjudicatario está obligado a mantener y conservar el espacio en perfecto estado.
- Asimismo, la empresa adjudicataria será la responsable de los accidentes que pudieran producirse en el desarrollo del mantenimiento y de los daños ocasionados.

Firmas:

Firmado electronicamente por: Ortiz Gudiel, Rosa María
En la fecha y hora 15.04.2026 11:43:24 CEST

Rosa Ortiz Gudiel
Coordinadora de Relaciones Externas

Firmado electronicamente por: Fernando Arlandis Pérez
En la fecha y hora 15.04.2026 17:51:40 CEST

Fernando Arlandis Pérez
Subdirector de Apoyo y Relaciones Institucionales

Firmado electronicamente por: Mariano González Sáez
En la fecha y hora 17.04.2026 22:57:04 CEST

Mariano González Sáez
Consejero delegado

"Este documento es copia del original firmado. En aplicación de la normativa vigente, se han ocultado datos personales y los códigos que permitirían acceder al original"