

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**SERVICIOS DE CATERING Y ALMUERZOS PROTOCOLARIOS
PARA EVENTOS CELEBRADOS EN LA FÁBRICA NACIONAL
DE MONEDA Y TIMBRE - REAL CASA DE LA MONEDA**

**AM PAS 415097/1415/2024
ACUERDO MARCO**

ÍNDICE

1. OBJETO DEL PLIEGO -----	3
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO -----	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO -----	3
3.1 Servicio de almuerzos: -----	5
3.2 Servicio de cóctel -----	5
3.3 Servicio de vino español -----	5
3.4 Servicio de desayuno completo -----	6
3.5 Servicio de café de mañana (O tipo 1) -----	6
3.6 Servicio de café de tarde (O Tipo 2) -----	6
4. ETAPAS, NIVELES O HITOS EN LA EJECUCIÓN DEL ACUERDO MARCO Y PEDIDOS O CONTRATOS BASADOS EN EL A.M. -----	8
5. CANTIDAD OBJETO DE LA LICITACION -----	8
6. GARANTÍAS -----	9
7. PENALIZACIONES -----	9
8. ACLARACIONES SOBRE EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS -----	9

1. OBJETO DEL PLIEGO

Contratación, mediante un Acuerdo Marco, de los servicios de catering y almuerzos protocolarios para eventos institucionales de seminarios, reuniones, cursos, recepciones y actos de índole nacional e internacional, celebrados en las instalaciones de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre-Real Casa de la Moneda de Madrid, c/ Jorge Juan, 106 de Madrid, por un periodo de un año, así como una posible prórroga anual del servicio.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio a prestar es la atención de todas las necesidades que, en materia de catering, cafés de reuniones, cócteles y almuerzos, tiene la FNMT-RCM en sus instalaciones de Madrid. Los servicios a satisfacer son, entre otros: reuniones de trabajo, conferencias, presentaciones, inauguraciones de exposiciones, cafés de bienvenida, cócteles institucionales, almuerzos protocolarios, desayunos de trabajo, etc.

Los servicios se realizarán en cualquiera de los espacios de las dependencias de la FNMT en Madrid en la calle Jorge Juan, 106.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

Volumen estimado del servicio

Los servicios a realizar y el número de servicios previstos anualmente, a título orientativo y no limitativo, son los siguientes:

Servicio de almuerzo protocolario:	125 unidades
Servicio de Cóctel:	400 unidades.
Servicio de vino español:	1500 unidades
Servicio de desayuno completo	1200 unidades
Servicio de café de mañana	750 unidades
Servicio de café de tarde	550 unidades

Como referencia, para servicios de cóctel y vino español, los eventos menores podrían ser de aproximadamente 25 personas y los mayores de aproximadamente 400 personas. Se atenderá con la misma celeridad y calidad tanto los eventos mayores como los menores.

La empresa adjudicataria proveerá de mesas altas o bajas según las necesidades del evento, mantelería, menaje, cubertería, decoración floral, y todos los elementos indispensables para la prestación del servicio. La provisión de cualquier material necesario para la realización de este servicio, el montaje, la preparación, la colocación para el evento, el desmontaje y recogida de todos los enseres no supondrán incremento alguno en el importe del precio final, todos estos trabajos deben estar incluidos en los precios ofertados.

La referencia para los almuerzos protocolarios suele ser de entre 8 a 12 comensales, pudiéndose organizar para más comensales. La FNMT-RCM cuenta con mesas, mantelería y cubertería limitada (aproximadamente para 12 comensales), por lo que, en ciertos casos, la empresa adjudicataria tendrá que aportar sillas vestidas, mesas formadas altas o bajas según necesidades, mantelería, menaje, cubertería, vajilla, decoración floral y elementos indispensables para la correcta realización del servicio.

El servicio de desayuno o café comprenderá a partir de 40 personas, excepto los servicios que vayan unidos a almuerzos, cóctel o vino español que podrán ser menores.

Las personas designadas para este servicio por la empresa adjudicataria serán expertas en la realización de las funciones específicas de este servicio, teniendo especial interés en el trato personal con los clientes y atención al público. La empresa adjudicataria asume la total responsabilidad respecto a su selección para la correcta prestación del servicio.

Es obligatoria la correcta uniformidad de todas las personas empleadas en este servicio. Los trabajadores asignados al servicio solicitado deberán obligatoriamente estar formados en materia de riesgos laborales establecidos por la normativa vigente, debiendo la empresa adjudicataria entregar justificante de éstos a la FNMT-RCM. Asimismo, deberán disponer de la idoneidad profesional adecuada a la actividad para la que se contrata, y ser informados por la empresa de los riesgos de las actividades que deben realizar.

El coste del personal necesario está incluido dentro del precio final ofertado.

Tipos de Servicios:

3.1 Servicio de almuerzos:

Los almuerzos protocolarios constarán, al menos, de los siguientes platos:

1. Entrantes.
2. Primer plato.
3. Segundo plato.
4. Postre y cafés.
5. Bebidas y Bodega.

3.2 Servicio de cóctel

Este servicio deberá constar de los siguientes 3 productos obligatorios: jamón ibérico emplatado, queso curado y lomo

Deberá tener una composición mínima de 8 canapés fríos y 8 canapés calientes.

Postres: Pastelería fina variada, 2 unidades por comensal.

Brocheta de fruta cortada, 1 unidad por comensal.

Bebidas:

Zumo de naranja, tomate, refrescos variados, agua mineral, cerveza con/sin.

Mínimo 2 refrescos por comensal.

Bodega:

- Vino tinto crianza con D.O.
- Vino blanco con D.O.
- Espumosos.
- Cava brut.
- Mínimo 2 copa de vino y una de cava brut por comensal.

3.3 Servicio de vino español

Platos principales:

Este servicio deberá constar de los siguientes 2 productos obligatorios: jamón ibérico emplatado y queso curado.

Composición mínima de 5 canapés fríos y 5 canapés calientes.

Postres:

Pastelería fina variada.

2 unidades por comensal.

Bebidas:

Zumo de naranja, tomate, refrescos variados, agua mineral, cerveza con/sin Mínimo 3 refrescos por comensal.

Bodega:

Vino tinto crianza con D.O.

Vino blanco con D.O.

Espumosos.

Cava brut.

Mínimo 2 copas de vino por comensal y 1 copa de cava brut.

3.4 Servicio de desayuno completo

Café e infusiones a demanda, agua mineral y zumos variados 1 unidad mínimo por comensal.

Mini bollería fina, con dos unidades por comensal.

Mini sándwich, con dos unidades por comensal.

Brocheta de frutas de temporada.

3.5 Servicio de café de mañana (O tipo 1)

Café, infusiones y agua mineral a demanda.

Mini bollería fina, dos unidades por comensal.

3.6 Servicio de café de tarde (O Tipo 2)

Café, infusiones y agua mineral a demanda.

Pastas, dos unidades por comensal.

Las materias primas ofrecidas por las empresas adjudicatarias del contrato marco, así como las bebidas serán de primera calidad, no pudiéndose ofrecer marcas blancas, estando sujetas a todo lo establecido en la normativa legal vigente, y en particular, al Código Alimentario Español.

El adjudicatario conservará toda la documentación que certifique la información relativa a las cantidades de los productos, fecha de adquisición, fabricante, marca y/o

procedencia, origen y estado de adquisición (fresco o congelado), que podrá ser requerido por la FNMT y puesto a su disposición. Durante todo el proceso del servicio debe mantener especial cuidado en la conservación de los productos y en la máxima higiene, respetando todos los aspectos normativos sobre manipulación, seguridad e higiene de productos alimenticios.

Para la realización de estos servicios, la ratio de camareros por comensal mínima es:

- Servicios de cóctel, vino español y desayuno: mínimo 1 camarero por cada 12 comensales.
- Almuerzos protocolarios: mínimo 1 camarero cada 8 comensales.

En los servicios de café de mañana y café de tarde es obligada la atención en mesa.

En el caso de optar por la inclusión de productos de comercio justo y productos de comercio ecológico, la empresa deberá realizar una *declaración responsable de compromiso con los productos de comercio justo* y una *declaración responsable de compromiso con productos ecológicos*, **ANEXO III** del pliego de condiciones particulares. Posteriormente y en cada evento, deberá aportar la ficha técnica de dichos productos, sello o etiqueta de comercio justo y/o comercio ecológico o en su caso informe certificador equivalente, así como factura de adquisición. Las certificaciones de comercio justo válidas son las avaladas por La Organización Mundial del Comercio Justo. Las certificaciones de agricultura ecológica válidas son las que cumplen la normativa comunitaria europea, llevando impreso el logotipo de la UE y el código numérico de la entidad de control de quien depende el operador responsable del producto ecológico.

Si el adjudicatario admite poseer las certificaciones de las NORMAS ISO solicitadas, deberá aportar la correspondiente documentación para su valoración.

Todos los servicios que se contraten mediante el presente acuerdo marco, deben incluir suministro de copas y botellas de agua de cristal, para las mesas presidenciales o de trabajo de los ponentes, en las conferencias y/o reuniones que se realicen dentro del evento.

Al finalizar cada evento, el contratista estará obligado a la limpieza y recogida de las instalaciones que haya utilizado en la preparación y servicio contratado, dejándolas en las mismas condiciones de conservación y funcionamiento a su llegada a la FNMT-RCM, todo ello sin coste adicional.

Todos los servicios deben contemplar opciones vegetarianas, alternativas para intolerancias y/o alérgenos, así como adaptaciones a diferentes contextos multiculturales. En estos casos se avisará a la empresa adjudicataria con la suficiente antelación, para que la empresa pueda adaptar correctamente sus menús a estas circunstancias.

La empresa que resulte adjudicataria nombrará para cada evento una persona como responsable de equipo para coordinar todas las actividades relacionadas con este servicio junto con el personal asignado de la FNMT-RCM.

4. ETAPAS, NIVELES O HITOS EN LA EJECUCIÓN DEL ACUERDO MARCO Y PEDIDOS O CONTRATOS BASADOS EN EL A.M.

La FNMT-RCM no se compromete a la celebración de ninguna cantidad mínima de contrato sobre el acuerdo marco, ni a agotar el presupuesto estimado adjudicado en el contrato, efectuándose este acuerdo marco únicamente con el fin de determinar el proveedor de estos servicios más adecuados para la suscripción del respectivo contrato durante el periodo de vigencia indicado.

Una vez seleccionado el proveedor, la prestación de servicios se realizará según las necesidades de FNMT-RCM, adjudicándose el respectivo contrato dentro del acuerdo marco, conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones Particulares.

5. CANTIDAD OBJETO DE LA LICITACION

La cantidad total facturada al final del año dependerá de la cantidad de servicios que realmente se contraten.

Los licitantes deberán presentar su oferta económica desglosando el precio unitario de cada servicio y multiplicando posteriormente este importe por la cantidad estimada de referencia, ejemplo **ANEXO I** del pliego de condiciones particulares.

Además, otros conceptos que deberán estar incluidos y especificados en la oferta son los siguientes:

Ratio de camareros por comensal de:

- Servicios de cóctel y vino español.
- Almuerzos protocolarios.

Número de productos por comensal en servicios de cóctel y vino español (exceptuando el apartado postre).

En ningún caso el contrato de servicio, estará sujeto, durante su vigencia, a revisión de precios.

FNMT-RCM no tendrá obligación de agotar el gasto estimado en la ejecución de los respectivos contratos durante la vigencia del acuerdo marco.

6. GARANTÍAS

Las indicadas en el pliego de condiciones particulares.

7. PENALIZACIONES

Las indicadas en el pliego de condiciones particulares.

8. ACLARACIONES SOBRE EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Para cualquier aclaración sobre el contenido del presente pliego de condiciones deben contactar con:

FNMT-RCM

Departamento de Servicios Generales

Direcciones de correos electrónicos:

mbanares@fnmt.es

mar.sanchez@fnmt.es

franciscojavier.delafuente@fnmt.es

Los interesados en esta licitación deberán presentar la documentación en los términos manifestados en el Pliego de Condiciones Particulares.

Los Criterios de Valoración vendrán especificados en el Pliego de Condiciones Particulares, **ANEXO II**, correspondiendo de un total de 100 puntos: 70 a la oferta económica y 30 la oferta técnica.

Madrid, a fecha firma electrónica

EL RESPONSABLE DE SERVICIOS GENERALES
Fdo.: Manuel Bañares Barguregoitia