

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

PA 425028/1415/2026

Contenido

1. OBJETO DEL PLIEGO	3
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO	3
3.1 Volumen estimado del servicio	3
3.2 Medios materiales, necesidades y plazos	4
3.3 Equipo humano	4
3.4 Tipos de Servicios:	5
3.4.1 Servicio básico de bienvenida	5
3.4.2 Servicio de Vino Español	6
3.4.3 Servicio de Cóctel	7
3.4.4 Servicio de almuerzos protocolarios	9
3.4.5 Servicio de desayuno completo	10
3.4.6 Servicio de café de mañana	11
3.4.7 Servicio de café de tarde	12
3.5 Especificaciones del servicio	13
3.6 Calidad y certificación de los productos.	13
3.7 Control de calidad y aceptación del servicio.	13
4. ETAPAS, NIVELES O HITOS EN LA EJECUCIÓN DEL ACUERDO MARCO Y PEDIDOS O CONTRATOS BASADOS EN EL A.M.....	14
5. CANTIDAD OBJETO DE LA LICITACION	14
6. GARANTÍAS	14
7. PENALIZACIONES.....	14
8. ACLARACIONES SOBRE EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS .	14

1. OBJETO DEL PLIEGO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto la contratación, de los servicios de catering y almuerzos protocolarios destinados a la atención de eventos institucionales tales como seminarios, reuniones, cursos, recepciones, actos oficiales y eventos de índole nacional e internacional, que se celebren en las instalaciones de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre-Real Casa de la Moneda de Madrid, c/ Jorge Juan, 106 de Madrid y muy excepcionalmente en otras localizaciones de Madrid.

La contratación tendrá una duración inicial de un (1) año, pudiendo ser objeto de una prórroga adicional de hasta doce (12) meses, en los mismos términos establecidos en el Pliego de Condiciones Particulares.

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 se prestarán en cualquiera de los espacios habilitados dentro de las dependencias de la FNMT-RCM en la dirección indicada de Madrid.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

3.1 Volumen estimado del servicio

Los volúmenes que se indican a continuación tienen carácter meramente orientativo y no vinculante, sin que su concreción genere derecho alguno a favor del adjudicatario. Los servicios totales a realizar, previstos para el periodo inicial de contratación, a título orientativo, pero no limitativo son los siguientes:

- Servicio básico de bienvenida: 1200 unidades
- Servicio de vino español: 600 unidades
- Servicio de Cóctel: 500 unidades
- Servicio de almuerzos protocolarios: 50 unidades
- Servicio de desayuno completo: 500 unidades
- Servicio de café de mañana: 400 unidades
- Servicio de café de tarde: 200 unidades

Como referencia, para los servicios de cóctel, vino español y básico de bienvenida, los eventos tendrán un número mínimo de 40 comensales y un número máximo de 400 por evento.

Los almuerzos oficiales se organizarán, con carácter general, para entre 8 y 12 comensales, sin perjuicio de que puedan solicitarse servicios para un número superior.

El servicio de desayuno o café será requerido a partir de 40 servicios.

3.2 Medios materiales, necesidades y plazos

La FNMT-RCM pondrá a disposición del adjudicatario, exclusivamente para los eventos contratados en sus instalaciones, el siguiente mobiliario:

- 8 mesas bajas rectangulares vestidas, de dimensiones 1,80 x 0,75 m.
- 1 mesa redonda para almuerzos oficiales para 10-12 invitados.
- 12 sillas elegantes para almuerzos oficiales.

Cuando el número de asistentes o las características del evento lo requieran, el adjudicatario deberá aportar mesas vestidas adicionales, altas o bajas, así como:

- Mantelería.
- Menaje, cubertería y vajilla.
- Elementos decorativos y florales.
- Cualquier otro material indispensable para la correcta prestación del servicio.

La provisión de materiales, así como el montaje, preparación, colocación, desmontaje y retirada, estarán íntegramente incluidos en el precio ofertado, sin que puedan generar costes adicionales.

Todos los servicios que se contraten, 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 de cocina y antecocina que haya utilizado en la preparación del servicio contratado, dejándolas en las mismas condiciones de conservación y funcionamiento que a su llegada a la FNMT-RCM.

Los servicios se solicitarán al adjudicatario con una antelación mínima de 72 horas, si bien, con carácter general, se comunicarán con una antelación de 10 días naturales.

Todos los servicios incluidos en el presente contrato deberán estar obligatoriamente preparados y montados al menos una (1) hora antes del inicio previsto del evento.

3.3 Equipo humano

El personal designado para este servicio por la empresa adjudicataria deberá contar con formación y experiencia acreditada en servicios de catering institucional y protocolo, manteniendo en todo momento una imagen adecuada. La empresa adjudicataria asume la total responsabilidad respecto a su selección para la correcta prestación del servicio, siendo obligatoria la correcta uniformidad de todo el personal empleado en el servicio.

El adjudicatario designará un responsable del servicio para coordinar todas las actividades relacionadas con el evento, así como un interlocutor único con la FNMT-RCM.

Todo el personal deberá:

- Estar formado en prevención de riesgos laborales.
- Contar con la idoneidad profesional necesaria.
- Haber recibido formación en manipulación de alimentos conforme a la normativa vigente.

El coste del personal necesario para la correcta prestación del servicio se entenderá incluido en el precio ofertado.

La ratio de personal que se necesitará para cada evento se referirá en el apartado de cada tipo de servicio.

En el Anexo I deberá indicarse el precio de 75 horas extraordinarias de camarero en sala, que podrán ser utilizadas en caso de necesidades sobrevenidas de la organización que puedan implicar la ampliación del horario inicialmente previsto.

Asimismo, el licitador podrá proponer en el Anexo II, una bolsa anual de horas adicionales de camareros, sin coste extra para el órgano de contratación, destinada a cubrir servicios extraordinarios por prolongación de eventos, requerimientos no previstos dentro de la programación ordinaria o necesidades imprevistas.

El número máximo de horas ofertadas por año no superará la centena (100). El adjudicatario se compromete a prestar las horas adjudicadas durante la vigencia del contrato y su posible prórroga, bajo petición expresa del órgano de contratación.

3.4 Tipos de Servicios:

A continuación, se detallan los tipos de servicios de catering solicitados en orden de importancia, así como los desayunos necesarios para los diferentes eventos:

3.4.1 Servicio básico de bienvenida

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un *servicio básico de bienvenida* compuesto por **cinco piezas saladas + 1 dulce** por persona, de elaboración sencilla pero saciantes y de consistencia suficiente para garantizar su adecuación como aperitivo sustitutivo de una ingesta ligera.

Las piezas deberán pertenecer a categorías tales como:

- Mini bocadillos, chapatitas, brioches o croissants rellenos.
- Empanadas, tortillas variadas o preparaciones similares.
- Sándwiches en formato mediano.

- Otras elaboraciones equivalentes que cumplan características análogas de volumen y aporte.
- **Un postre dulce** de características análogas en volumen y aporte.
- Agua mineral, zumos, refrescos, cerveza con/sin, vino tinto crianza con D.O., vino blanco con D.O (2 consumiciones con un volumen mínimo de 20-25 cl por comensal).

Para cada servicio básico de bienvenida que se ofrezca, el licitador deberá presentar un mínimo de siete piezas distintas, de las cuales la entidad contratante seleccionará cinco para conformar el servicio de bienvenida básico a ofrecer.

Este servicio básico de bienvenida no incluirá atención en sala por parte de personal de camarería, salvo en lo relativo a:

- Servicio de bebidas en barra, que deberá contar con el personal necesario para su correcta dispensación al número de servicios contratados.
- Colocación con carácter previo a la llegada de los asistentes en las mesas habilitadas en el salón, así como las reposiciones necesarias hasta agotar el número contratado. No se prestará servicio itinerante en sala.

La ratio de camareros para este servicio sin itinerancia de camarería se fija en 1 camarero por cada 20 invitados. A este número habrá que añadir el personal de cocina necesarios para el perfecto desarrollo del servicio.

El servicio tendrá una duración aproximada de 1 hora.

3.4.2 Servicio de Vino Español

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un servicio de catering tipo *Vino Español* caracterizado por la presencia de elaboraciones más cuidadas que el servicio básico de bienvenida, de preparación detallada y de mayor nivel gastronómico, garantizando su idoneidad como servicio de recepción institucional y su adecuación como sustituto de una ingesta ligera completa.

El licitador deberá incluir en mesa, de manera obligatoria los siguientes productos, con un mínimo de dos lonchas/unidades por comensal:

- **Jamón** ibérico emplatado, acompañado de picos u otros complementos de pan adecuados.
- Variedad de **quesos** seleccionados, presentados con acompañamientos tales como fruta fresca, frutos secos, mermeladas artesanales u otras guarniciones de características equivalentes que aporten contraste y calidad.

Además, el servicio deberá incluir cinco canapés fríos y cinco canapés calientes, sumando un total de **diez piezas saladas + 1 dulce por comensal**, con una elaboración media, con técnicas cuidadas y presentadas de forma armoniosa y acorde a un vino español.

A estos efectos, se considerará canapé toda pieza individual de degustación, compuesta por una base de pan, hojaldre o preparación afín, cubierta por

ingredientes combinados o preparados que requieran elaboración previa, montaje específico y una presentación cuidada.

Cada canapé deberá contener un gramaje mayor del ingrediente principal del canapé, en relación a el peso de la base (pan, hojaldre u otro soporte).

El servicio incluirá **pastelería fina** variada de elaboración **artesanal**, en formato individual, con un mínimo de una unidad por comensal, debidamente presentada, con un gramaje no menor a 15-20 gr y acorde al nivel del servicio.

Se ofrecerá agua mineral, zumos de frutas, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto crianza con D.O., vino blanco con D.O., y cava brut, garantizando la disponibilidad de al menos dos consumiciones, con un volumen mínimo de 20-25 cl. por comensal.

Para cada servicio, el licitador deberá presentar un mínimo de siete piezas distintas por categoría de canapé, de las cuales la entidad contratante seleccionará cinco para conformar el vino español a ofrecer.

El servicio contará con el personal necesario para asegurar su correcta prestación, incluyendo:

- Servicio en barra para la dispensa de bebidas, atendido por personal cualificado.
- Montaje previo de las mesas y estaciones de degustación, con reposiciones adecuadas hasta agotar el número de unidades contratadas.
- La prestación incluirá servicio itinerante de camarería en sala.

La ratio de camareros para el servicio de vino español con itinerancia de camarería se fija en 1 camarero por cada 12 invitados. A este número habrá que añadir el personal de cocina necesario para el perfecto desarrollo del servicio.

La duración estimada del servicio de cóctel tipo Vino Español será de 1 hora y 30 minutos aproximadamente.

3.4.3 Servicio de Cóctel

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un *servicio de cóctel* de nivel superior, caracterizado por la presencia de elaboraciones de mayor calidad gastronómica, preparación cuidada y presentación detallada, garantizando su idoneidad como servicio institucional de alta representación y como sustituto suficiente de una ingesta completa.

El licitador deberá incluir de manera obligatoria los siguientes productos, con un mínimo de dos lonchas o porciones por comensal:

- **Jamón** ibérico emplatado, acompañado de picos u otros complementos de pan adecuados.
- Variedad de **quesos** seleccionados, presentados con acompañamientos tales como fruta fresca, frutos secos, mermeladas artesanales u otras

guarniciones de características equivalentes que aporten contraste y calidad.

- **Lomo** embuchado, correctamente fileteado, acompañado de picos u otros complementos de pan adecuados.

Además, el servicio deberá incluir siete canapés fríos y siete canapés calientes, sumando un total de **catorce piezas saladas + 2 dulces por comensal**, elaboradas con técnicas de nivel medio-alto, con combinaciones gastronómicas cuidadas y una presentación armoniosa acorde al carácter del servicio de cóctel.

A estos efectos, se considerará canapé toda pieza individual de degustación compuesta por una base de pan, hojaldre o preparación afín, cubierta con ingredientes combinados o preparados que requieran elaboración previa, montaje específico y una presentación esmerada.

Cada canapé deberá contener un gramaje mayor del ingrediente principal del canapé, en relación a el peso de la base (pan, hojaldre u otro soporte).

El servicio incluirá **pastelería fina** variada de elaboración **artesanal**, en formato individual, con un mínimo de una unidad por comensal, debidamente presentada, con un gramaje no menor a 15-20 gr, así como una **segunda** elaboración dulce igualmente artesanal o proveniente de pastelería de calidad, también en formato individual y de igual gramaje, garantizando la coherencia con el nivel del servicio.

Se ofrecerán, las siguientes bebidas: agua mineral, zumos, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto crianza con D.O., vino blanco con D.O. y cava brut, garantizando en cualquier caso la disponibilidad de al menos tres bebidas con un volumen mínimo de 20-25 cl. por comensal.

Para cada cóctel, el licitador deberá presentar un mínimo de nueve piezas distintas, de las cuales la entidad contratante seleccionará siete de cada categoría, para conformar el cóctel a ofrecer.

El servicio contará con el personal necesario para asegurar su correcta prestación, incluyendo:

- Servicio en barra para la dispensa de bebidas, atendido por personal cualificado.
- Montaje previo de las mesas y estaciones de degustación, con reposiciones adecuadas hasta completar las cantidades contratadas.
- Servicio itinerante de camarería en sala, asegurando la correcta atención a los asistentes y la adecuada circulación de elaboraciones durante el desarrollo del evento.
- Atención esmerada y prioritaria hacia las autoridades o invitados relevantes homenajeados en el acto.

La ratio de camareros en sala para el servicio de coctel con itinerancia de camarería se fija en 1 camarero por cada 12 invitados. A este número habrá que añadir el personal de cocina necesario para el perfecto desarrollo del servicio.

La duración estimada del servicio de cóctel será de 1 hora y 45 minutos aproximadamente.

3.4.4 Servicio de almuerzos protocolarios

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un servicio de almuerzos protocolarios diseñado para la atención de personalidades y delegaciones institucionales, caracterizado por una elaboración gastronómica cuidada, presentación armoniosa y un nivel de servicio acorde a los estándares protocolarios aplicables.

El almuerzo constará, como mínimo, de los siguientes elementos:

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

Para cada almuerzo protocolario, el adjudicatario deberá proponer una selección de ocho entrantes individuales, elaborados con productos de temporada y de primera calidad, de los que la FNMT elegirá dos por comensal, y en los que se podría incluir:

- Preparaciones frías o templadas.
- Elaboraciones adaptadas a las delegaciones invitadas.
- Opciones de carácter representativo de la gastronomía local o de cocina internacional adaptada.

Los entrantes deberán tener una ejecución técnica equilibrada y un aporte adecuado como introducción del menú.

El primer plato deberá consistir en una elaboración principal de nivel medio-alto. Para cada almuerzo protocolario, el adjudicatario deberá proponer una selección de ocho primeros platos individuales, elaborados con productos de temporada y de primera calidad, de los que la FNMT elegirá uno por comensal, y en los que se podría incluir:

- Crema, sopa, guiso o preparación similar de cuchara.
- Pasta, arroz, verduras o equivalente de carácter gastronómico.
- Ensalada templada o preparación vegetal con técnica elaborada.

El licitador garantizará que el primer plato mantenga coherencia con el resto del menú y responda tanto a criterios de calidad como a su equilibrio gastronómico y nutricional.

El segundo plato será la pieza central del almuerzo. Para cada almuerzo protocolario, el adjudicatario deberá proponer una selección de ocho segundos platos individuales, elaborados con productos de temporada y de primera calidad, de los que la FNMT elegirá uno por comensal, y en los que se podría incluir:

- Una elaboración de carne, pescado o alternativa vegetariana de nivel equivalente.
- Guarnición armonizada y correctamente presentada.
- Técnicas de cocina que garanticen un resultado homogéneo, adecuado para servicio protocolario de calidad.

El adjudicatario deberá asegurar puntos de cocción correctos, cuidado estético y un emplatado acorde a actos institucionales.

El postre consistirá en:

- Una elaboración dulce de pastelería fina o postre artesano, servido individualmente.

Los postres deberán ir acompañados de servicio de café e infusiones, atendido en mesa o dispuesto mediante el protocolo acordado.

El servicio de bebidas incluirá, como mínimo:

- Agua mineral (con y sin gas).
- Refrescos y zumos.
- Vino tinto crianza con D.O.
- Vino blanco con D.O.
- Cerveza con y sin alcohol.
- Opcionalmente, cava brut o bebida equivalente para cierre del servicio, si así lo requiere el acto.

El adjudicatario garantizará la adecuada reposición de bebidas durante el desarrollo del almuerzo, manteniendo en todo momento criterios de moderación y protocolo institucional.

El almuerzo será atendido por personal de sala con la cualificación necesaria para actos protocolarios, incluyendo:

- Montaje previo de mesas, incluyendo la totalidad del menaje necesario para el número de comensales dispuesto, con vajilla, cristalería, cubertería y mantelería, conforme al protocolo aplicable.
- Servicio en mesa siguiendo un orden y cadencia adecuados al tipo de acto.
- Coordinación con cocina para asegurar temperaturas, emplatado y tiempos correctos.

3.4.5 Servicio de desayuno completo

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un servicio de desayuno completo diseñado para su utilización en reuniones institucionales, jornadas de trabajo y recepciones matinales, garantizando una elaboración cuidada, variedad suficiente y presentación acorde al nivel de representación requerido.

El servicio estará compuesto por los siguientes elementos:

Se ofrecerán **bebidas calientes** e infusiones a demanda, garantizando su adecuada reposición durante el desarrollo del servicio que como norma general no superará los 30 minutos, pero que deberá estimarse hasta que todos los invitados al menos hayan podido degustar una bebida fría o caliente. Como mínimo, incluirán:

- Café natural, con disponibilidad de leche normal, bebidas vegetales y leche sin lactosa.
- Infusiones variadas.
- Agua mineral.
- Zumos variados, garantizando al menos una unidad por comensal.

Las bebidas deberán mantenerse en condiciones óptimas de temperatura y presentarse mediante sistemas adecuados de autoservicio o servicio asistido tras mesa, según lo requiera la organización.

El servicio incluirá **mini bollería** fina de pastelería o bizcocho artesano, con un mínimo de dos unidades por comensal, presentadas en bandejas o soportes adecuados que garanticen su correcta conservación y atractiva visualización.

Se proporcionarán **mini sándwiches** variados, elaborados con técnicas sencillas pero cuidadas y con rellenos adecuados a un desayuno institucional, incluyendo opciones vegetarianas, con un mínimo de dos unidades por comensal. Cada sándwich deberá contener un gramaje mayor del ingrediente principal en relación al peso pan.

El servicio incorporará **brocheta de frutas** frescas de temporada (al menos 2 tipos de fruta), elaboradas de forma individual y presentadas de manera cuidada para facilitar una degustación ligera y equilibrada.

El servicio contará con el personal necesario para:

- Realizar el montaje previo de mesas, mantelería, adornos y elementos del desayuno.
- Atención de la barra de bebidas calientes y frías durante el desayuno.
- Reposición de productos hasta agotar las cantidades contratadas.
- Previsión y garantía del rápido servicio de los invitados en la pausa del café.
- Garantizar la adecuada presentación, limpieza y orden de la estación de desayuno durante toda su duración.

3.4.6 Servicio de café de mañana

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un servicio de café de mañana destinado a las pausas intermedias de eventos, reuniones y jornadas de trabajo, concebido como un servicio ligero y de rápida disposición, manteniendo en todo momento una presentación cuidada, con adecuados niveles de reposición.

El servicio estará compuesto, como mínimo, por los siguientes elementos:

Se ofrecerán **bebidas calientes** e infusiones a demanda, garantizando su correcta temperatura y disponibilidad continua durante la pausa, que no superará los 25

minutos, pero que deberá estimarse hasta que todos los invitados al menos hayan podido degustar una bebida fría o caliente. Como mínimo, incluirán:

- Café natural, con disponibilidad de leche normal, bebidas vegetales y leche sin lactosa.
- Infusiones variadas.
- Agua mineral.

Las bebidas se presentarán por regla general mediante servicio asistido tras barra, aunque se podría demandar en alguna ocasión sistemas de autoservicio, según requiera la organización, asegurando la fluidez en el tránsito de asistentes durante el descanso.

El servicio incluirá **mini bollería fina** de pastelería o bizcocho artesano, con un mínimo de dos unidades por comensal, presentadas en bandejas adecuadas que permitan un acceso ágil y visualmente ordenado.

El servicio contará con personal encargado de:

- El montaje previo de la estación de café.
- Atención personalizada del servicio de bebidas frías o calientes tras barra.
- La reposición de bebidas calientes, agua y productos de bollería hasta agotar las cantidades contratadas.
- Previsión y garantía del rápido servicio de los invitados en la pausa del café.
- Mantenimiento del orden y limpieza durante la pausa.

3.4.7 Servicio de café de tarde

El adjudicatario deberá incluir en su oferta un servicio de café de tarde destinado a pausas breves al final de jornadas o sesiones prolongadas, concebido como un servicio muy ligero y de rápida operatividad, garantizando en todo momento una presentación adecuada.

El servicio incluirá, como mínimo, los siguientes elementos:

Se dispondrá de **bebidas calientes** e infusiones a demanda, asegurando su correcta temperatura y reposición continua durante la breve pausa, que no superará los 15 minutos, pero que deberá estimarse hasta que todos los invitados al menos hayan podido degustar una bebida fría o caliente. Al menos se ofrecerán:

- Café natural, con disponibilidad de leche normal, bebidas vegetales y leche sin lactosa.
- Infusiones variadas.
- Agua mineral

Las bebidas se presentarán por regla general mediante servicio asistido tras barra, aunque se podría demandar en alguna ocasión sistemas de autoservicio, según requiera la organización, asegurando la fluidez en el tránsito de asistentes durante el descanso.

El servicio incluirá un acompañamiento **dulce ligero tipo pastas o galletas finas**, con un mínimo de dos unidades por comensal, presentadas en bandejas de forma ordenada y accesible.

El personal asignado será responsable de:

- El montaje previo de la estación de café.
- Atención personalizada del servicio de bebidas frías o calientes tras barra.
- Reposición de bebidas y pastas si hubiera ocasión hasta completar las cantidades contratadas.
- Previsión y garantía del rápido servicio de los invitados en la pausa del café.
- Mantener el espacio en condiciones adecuadas de limpieza y presentación durante la pausa.

3.5 Especificaciones del servicio

En los servicios de cóctel y vino español se requerirá una rotación mínima trimestral y máxima semestral de los canapés y postres, con el fin de garantizar la variedad y evitar la repetición en los distintos eventos. Asimismo, cuando se programen varios servicios en fechas próximas, el adjudicatario deberá introducir variaciones en al menos 4 canapés en el caso de los cócteles, y de 3 canapés en el caso de los servicios de vino español.

3.6 Calidad y certificación de los productos.

Las materias primas y bebidas ofrecidas por las empresas adjudicatarias del contrato marco serán de primera calidad, quedando expresamente prohibida la utilización de marcas blancas.

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente la normativa vigente en materia de:

- Seguridad alimentaria.
- Higiene.
- Manipulación de alimentos.
- Código Alimentario Español.

Deberá disponer de un sistema de autocontrol basado en APPCC, manteniendo la trazabilidad de los productos, conservando 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 deberá 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.

Todos los servicios deberán contemplar a requerimiento de la FNMT-RCM opciones vegetarianas, adaptaciones por intolerancias, alérgenos y 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.

3.7 Control de calidad y aceptación del servicio

La FNMT-RCM podrá rechazar total o parcialmente un servicio cuando se constate:

- Incumplimiento del número de piezas.
- Falta de variedad exigida.
- Deficiencias graves de calidad, presentación o temperatura.
- Incumplimiento de ratios de personal.
- Retrasos imputables al adjudicatario.

El adjudicatario estará obligado a subsanar inmediatamente cualquier deficiencia detectada durante el servicio.

4. ETAPAS, NIVELES O HITOS EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

La FNMT-RCM no se compromete a la celebración de ninguna cantidad mínima de servicios, ni a agotar el presupuesto estimado adjudicado en el contrato.

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 (**ANEXO II** del pliego de condiciones particulares).

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

Con el fin de garantizar la transparencia y la correcta interpretación de los documentos que rigen el presente procedimiento de contratación, todas las consultas y aclaraciones relacionadas con el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) deberán ser formuladas exclusivamente a través de la **Plataforma de Contratación del Sector Público** <https://contrataciondelestado.es> Las preguntas

deberán ser enviadas utilizando el apartado habilitado para ello en el perfil del contratante correspondiente.

La entidad contratante se compromete a responder a todas las consultas recibidas dentro del plazo establecido en el anuncio de licitación, publicando las respuestas en la misma plataforma, de forma pública y accesible para todos los licitadores interesados. Es responsabilidad de cada licitador revisar periódicamente las respuestas publicadas, ya que estas serán vinculantes para la elaboración y presentación de sus ofertas.

Se recuerda que, conforme a la normativa vigente, no se admitirán consultas realizadas por medios distintos a la mencionada plataforma, ni aquellas que se reciban fuera de los plazos establecidos en el procedimiento.

Madrid, a fecha firma electrónica
EL COORDINADOR JEFE DE SERVICIOS GENERALES

Fdo.: Fco. Javier CHICHÓN GÓMEZ