Real Casa de la Moneda
Fábrica Nacional
de Moneda y Timbre

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA FNMT-RCM DURANTE EL AÑO 2018.

PROCEDIMIENTO NEGOCIADO CON PUBLICIDAD: PNCP SG/1311/2017

13 de noviembre de 2017

ÍNDICE

1. Objeto del servicio..... 3
2. Especificaciones de los servicios..... 3
2.1 Servicio de Cóctel..... 3
2.2 Servicio de Vino Español..... 4
2.3 Servicio de café..... 4
3. Precio máximo de licitación y conceptos incluidos en la oferta..... 4
4. Condiciones Generales..... 5
5. Procedimiento y criterios de adjudicación..... 5
6. Capacidad para contratar..... 6
7. Medios Técnicos..... 7
8. Vigencia del contrato..... 7
9. Presentación de ofertas..... 7
10. Pagos..... 8

1. Objeto del servicio

Prestación del servicio de Catering para el año 2018 en las instalaciones de la FNMT-RCM.

2. Especificaciones de los servicios

2.1. Servicio de Cóctel

Platos principales:

Este servicio deberá constar de los siguientes 4 productos obligatorios:

Lacón, jamón ibérico loncheado, queso curado y tortilla española.
Aparte como mínimo 12 canapés fríos y 14 canapés calientes, que a modo de ejemplo podrían incluir:

Canapés fríos: Queso a la guinda, cangrejo, hojaldritos variados, uva a la crema de queso, empanada de atún, mini croissants variados, melón con jamón, piña con queso, barquitas de salmón, timbal de langostinos con salsa mahonesa o cóctel, etc.

Canapés calientes: Montaditos de lomo, bocaditos de queso, chistorra Navarra, gambas al ajillo, montadito de merluza, gambas orly, croquetas de jamón, empanadillas de bonito, brochetas variadas, bocaditos de patata, buñuelos de bacalao, calamares a la romana, nuggets de pollo, etc.

En total la cantidad mínima de piezas por comensal para este servicio será de 30 unidades.

Postres:

Pastelería fina variada (2 unidades mínimo por comensal).

Refrescos:

Zumo de naranja, limón, tomate, cola, agua mineral, cerveza con/sin, tónica, cóctel de champán (mínimo 3 refrescos por comensal).

Bodega:

Vino tinta crianza con D.O. (mínimo 1 copas por comensal), vino blanco con D.O. (mínimo 1 copa por comensal), vermuts, jerez y cava brut. (mínimo 1 copa por comensal).

2.2. Servicio de Vino Español

Platos principales:

Este servicio deberá constar de los siguientes 4 productos obligatorios:

Lomo, queso manchego curado, jamón ibérico loncheado y tortilla española.

Aparte, se incluirán como mínimo 10 canapés fríos y calientes, que a modo de ejemplo podrían incluir:

Queso a la guinda, piña con queso, cangrejo, melón con jamón, mini croissants rellenos, empanada de bonito, lacón, etc.

En total la cantidad mínima de piezas por comensal para este servicio será de 14 unidades.

Postres:

Pastelería fina variada (2 unidades mínimo por comensal).

Refrescos:

Zumo de naranja, limón, tomate, cola, agua mineral, cerveza con/sin, tónica, cóctel de champán (mínimo 3 refrescos por comensal).

Bodega:

Vino tinta crianza con D.O. (mínimo 1 copas por comensal), vino blanco con D.O. (mínimo 1 copa por comensal), vermuts, jerez y cava brut. (mínimo 1 copa por comensal).

2.3. Servicio de Café

Café, infusiones, agua mineral y zumos variados (2 unidades mínimo por comensal)
Mini bollería fina (2 unidades mínimo por comensal).
Mini sándwich (2 unidades mínimo por comensal).
Pastas finas (2 unidades mínimo por comensal).

3. Precio máximo de licitación y conceptos incluidos en la oferta

El importe máximo de licitación será de 49.000 € + IVA.

Este importe máximo está basado en el número de servicios previstos, que a título orientativo y no limitativo, se especifican a continuación:

- Servicios de Cóctel.	1.000 personas
- Servicios de Vino Español:	1.300 personas
- Servicios de Café:	800 personas

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

Conceptos que deberán estar incluidos y especificados en la oferta:

- Precio global ofertado por la cantidad de servicios previstos.
- Precios unitarios de cada tipo de servicio (coctel, vino español y cafés).
- Número de camareros por cada 12 comensales.
- Número de productos por comensal (Exceptuando el apartado postres).
- Mejoras del servicio.

4. Condiciones Generales

El precio ofertado se mantendrá durante todo el periodo de contratación.

Como referencia, los eventos menores podrían ser de aproximadamente 20 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 se hará cargo de mesas, mantelería, menaje, cubertería, decoración floral, etc., que sea necesario para realizar el servicio.

Todos los productos y bebidas serán de marcas comerciales de reconocido prestigio

5. Procedimiento y criterios de adjudicación

El procedimiento de contratación será negociado con publicidad, según lo establecido en las instrucciones internas de contratación de la Entidad Pública Empresarial Fábrica Nacional de Moneda y Timbre-Real Casa de la Moneda.

La contratación se adjudicará a la empresa que mayor puntuación obtenga después de la aplicación de los siguientes criterios de valoración, y cuya ponderación es la siguiente sobre un total de 100 puntos:

- **Precio:** **60 puntos**
- **Número camareros/comensales:** **15 puntos**
- **Número productos/comensal:** **15 puntos**
- **Mejoras de servicios:** **10 puntos**
  (Ejemplos de mejoras: Detalles florales adicionales, calidades de productos, variedad y cantidad de productos, etc.)

El ofertante deberá valorar económicamente las mejoras presentadas, aun cuando no suponen cargo alguno para la FNMT-RCM.

Las mejoras de servicio serán valoradas a criterio de la FNMT-RCM, según su posible aplicación a los servicios demandados, y en su valoración se tomará, sólo como referencia, la valoración económica presentada por el licitador.

El procedimiento de valoración de los criterios será el siguiente:

- **Precio:**

  Oferta más económica: **60 puntos**

  Oferta a valorar: $\frac{\text{Oferta más económica}}{\text{Oferta a valorar}} \times 60$

- **Número camareros/comensales**:

  Oferta con mayor número camareros/comensales: **15 puntos**

  Oferta a valorar: $\frac{\text{Oferta a valorar}}{\text{Oferta con mayor nº camareros/comensales}} \times 15$

- **Número productos/comensal**:

  Oferta con mayor número Productos/comensales: **15 puntos**

  Oferta a valorar: $\frac{\text{Oferta a valorar}}{\text{Oferta con mayor número productos/comensal}} \times 15$

- **Mejoras:**

  Oferta con mayor mejora: **10 puntos**

  Oferta a valorar: $\frac{\text{Oferta a valorar}}{\text{Oferta con mayor mejora}} \times 10$

El órgano de contratación de la FNMT adjudicará el servicio al licitador que, en su conjunto, obtenga más puntos de acuerdo con los criterios de valoración anteriormente citados. De igual manera, declarará no aptas las ofertas o documentación que, a su juicio, no reúnan las condiciones mínimas en cuanto a calidad, idoneidad o solvencia del servicio.

6. Capacidad para contratar

Podrán optar a la adjudicación del presente contrato las personas físicas o jurídicas, españolas o extranjeras, a título individual o en unión temporal de empresas, que tengan plena capacidad de obrar, que no se encuentren incursas en las prohibiciones e incompatibilidades señaladas en la legislación aplicable a la contratación pública.

La empresa deberá adjuntar en la oferta:

- Documento que acredite estar al corriente de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social.
- Documento que acredite los permisos, autorizaciones y licencias necesarias para el objeto de la contratación.
- Asimismo, deberá acreditar que dispone, y está al corriente de pago, de un seguro de responsabilidad civil con una cobertura mínima de 1.000.000 de euros, para los fines de la actividad objeto de la contratación.

7. Medios técnicos y humanos de la empresa adjudicataria

Las personas designadas para este servicio por la empresa adjudicataria serán expertas en la realización de las funciones específicas asignadas, asumiendo la empresa adjudicataria la total responsabilidad respecto a su selección para la correcta prestación del 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.

8. Vigencia del contrato

La vigencia del contrato, objeto de la presente licitación, será desde el 1 de enero de 2018 al 31 de diciembre de 2018.

9. Presentación de Ofertas

Las ofertas deberán presentarse en sobre cerrado en el Registro General de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, calle Jorge Juan 106, en horario de 9 a 14 horas, en las fechas especificadas en la publicación del anuncio de licitación, e indicando en el sobre "SERVICIO DE CATERING FNMT 2018 - PNCP SG/1311/2017".

La presentación de la oferta implica, por parte de los licitadores, la aceptación incondicional de todas las cláusulas de este Pliego de Prescripciones Técnicas, sin salvedad alguna, y la oferta se mantendrá vigente durante todo el año 2018, no admitiéndose revisión alguna.

Las ofertas deberán estar firmadas por un responsable de la empresa con suficiente poder de firma y capacidad de contratación.

En la oferta, se deberá detallar claramente los conceptos especificados en el anterior punto 3, de manera que se pueda valorar correctamente, según los criterios de valoración establecidos en este documento.

Asimismo, junto con la oferta se deberán presentar los documentos mencionados en el anterior punto 6 de este documento.

10. Pagos

La facturación se realizará por servicio realizado y el pago se efectuará, una vez contabilizada la factura, en los plazos vigentes en la FNMT-RCM.

Para cualquier consulta o aclaración en relación con este Pliego de Prescripciones Técnicas, podrán dirigirse a las siguientes personas del Departamento de Servicios Generales de la FNMT-RCM: Jesús Gómez Morales, tfno. 915666967, 689075958, jmorales@fnmt.es, o Agustín Bedate Montero, tfno. 915666602, abedate@fnmt.es .

Madrid, 13 de noviembre de 2017

Javier Gómez Díaz-Ufano
Director de RRHH de la FNMT-RCM