

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

**AM PAS 0102/1415/2022
ACUERDO MARCO**

Índice

1. OBJETO DEL PLIEGO.....	3
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO.....	4
3.1 SERVICIO DE CÓCTEL.....	4
3.2 SERVICIO DE VINO ESPAÑOL.....	5
3.3 SERVICIOS DE CAFÉ.....	6
3.4 ALMUERZOS TIPO.....	7
4. ETAPAS, NIVELES, O HITOS, EN LA EJECUCIÓN DEL ACUERDO MARCO Y PEDIDOS O CONTRATOS BASADOS EN EL ACUERDO MARCO.....	7
5. VALOR ESTIMADO	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, del servicio de catering y almuerzos, en las instalaciones de la FNMT-RCM de Madrid, c/ Jorge Juan, 106, todo ello para cubrir las necesidades de la FNMT-RCM, por un periodo de un año más una posible prórroga anual.

El plazo de vigencia de la contratación comprenderá un periodo de un año, desde la formalización del contrato; así como una posible prórroga anual del servicio.

La fecha estimada de inicio es el 1 de abril de 2022.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La necesidad administrativa a satisfacer mediante el presente contrato es la atención de las necesidades que, en materia de servicio de catering y almuerzos, tiene la FNMT-RCM en sus propias instalaciones destinadas para este propósito.

Esta actividad se realizará íntegramente en los edificios de la FNMT-RCM, que cuenta con las instalaciones apropiadas.

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

- Servicio Catering para eventos:
 - Cóctel: 1.000 personas.
 - Vino español: 1.300 personas.
- Servicio de café: 800 personas.
- Almuerzos Protocolarios: 150 personas.

Como referencia, para servicios de cóctel y vino español, 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.

La referencia para los almuerzos protocolarios suele ser de entre 8 a 12 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 la mantelería, menaje, cubertería, decoración floral, etc., necesarios para la correcta realización del servicio.

A estos eventos suelen asistir personalidades, directivos y clientes importantes, por lo que el trato, uniformidad y atención deberá estar acorde al nivel del servicio.

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.

3. ALCANCE DEL SERVICIO.

Las características específicas de los diferentes tipos de servicios son los siguientes:

3.1. Servicio de Cóctel

Platos principales:

- Este servicio deberá constar de los siguientes 4 productos obligatorios: lacón, jamón ibérico loncheado, queso curado y tortilla española.
- Composición mínima de 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.

- Cantidad mínima de piezas por comensal para este servicio será de 25 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.

- Vino blanco con D.O.

- Vermuts, jerez y cava brut.

- Mínimo 1 copa por comensal por cada tipo de bebida.

3.2. 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.

- Composición mínima de 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.

- 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.

- Vino blanco con D.O.

- Vermuts, jerez y cava brut.

- Mínimo 1 copa por comensal por cada tipo de bebida.

2.3. Servicio de Café

- Café, infusiones, agua mineral y zumos variados, con 2 unidades mínimo por comensal.

- Mini bollería fina, con 2 unidades mínimo por comensal.
- Mini sándwich, con 2 unidades mínimo por comensal.
- Pastas finas, con 2 unidades mínimo por comensal.

2.4. Almuerzos Tipo

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.

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

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

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

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

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.

Cada contrato se perfeccionará con la notificación de la correspondiente adjudicación al contratista por los medios habituales. Considerándose el correo electrónico medio válido, en la dirección de correo electrónico facilitada por el contratista como medio de contacto habitual.

5. VALOR ESTIMADO.

El valor estimado de licitación de todos los servicios no podrá ser superior a 65.000 euros anuales, excluido el impuesto sobre el valor añadido.

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, que aparece en el **Anexo II** 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

Dirección de correo electrónico:

abedate@fnmt.es

isaac.fernandez@fnmt.es

jmorales@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, correspondiendo de un total de 100 puntos: 70 a la oferta económica y 30 la oferta técnica.

Madrid, a la firma de fecha electrónica

EL JEFE DE SERVICIOS GENERALES

Fdo.: Agustín Bedate Montero