

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE
LOS SERVICIOS DE CATERING DE LA CAFETERIA Y EVENTOS
DE LA CASA DE VELÁZQUEZ**

PRESENTACIÓN DE LA CASA DE VELÁZQUEZ

La Casa de Velázquez, fundada en 1928, es una de las cinco Escuelas Francesas en el extranjero, tutelada por el Ministerio Francés de Enseñanza Superior e Investigación. Ocupa un edificio clasificado protegido por su estructura de palacete neoclásico de 1920 ubicado en la Ciudad Universitaria de Madrid.

La Casa de Velázquez es una institución que contribuye a la formación de investigadores y docentes-investigadores en el ámbito de las Ciencias Humanas y Sociales así como también es un lugar de experimentación y creación artística. Durante todo el año académico, desarrolla un programa de actividades artísticas (exposiciones, conciertos...) y científicas (coloquios, seminarios, talleres) en colaboración con otras instituciones españolas y europeas. Además posee una biblioteca de investigación especializada en el área cultural hispánica e ibérica que recibe a diario la visita de investigadores y estudiantes de master.

La Casa de Velázquez cuenta también con treinta y tres habitaciones destinadas a artistas, becarios, participantes de las actividades de la Institución y huéspedes.

Debido a las nuevas circunstancias provocadas por el COVID-19, este pliego de condiciones técnicas queda sujeto a las posibles modificaciones que se pudieran dar en la nueva normativa sanitaria del sector requerida por la Administración competente.

LOTE 1: PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE UNA EMPRESA DE CATERING PARA EL SERVICIO DE DESAYUNOS Y MENÚS DEL DÍA DE LA CAFETERIA

1. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del contrato es la adjudicación del servicio de catering (desayunos y menús del día) para el personal, miembros, becarios y huéspedes de Casa de Velázquez. También se encargará de los coffee breaks, menús de coloquios y reuniones de trabajo.

La empresa de catering deberá servir los desayunos y menús del día en el local de la cafetería situado en la planta baja del edificio principal, pudiendo hacer uso de la cocina de la Casa de Velázquez o bien que la elaboración se haga en la cocina central del catering y transportarla posteriormente a la Casa de Velázquez. Además, el catering podrá utilizar las instalaciones y el equipamiento de la cocina para preparaciones propias (ajenas a las necesidades de la Casa de Velázquez).

La empresa de catering garantizará el servicio de lunes a viernes durante el período lectivo del año académico (septiembre-julio). La Casa de Velázquez permanecerá cerrada durante los días festivos del calendario laboral, la Semana Santa y el cierre de las fiestas de fin de año.

El catering ofrecerá el servicio diario al personal de servicio y administrativo (40), miembros (31), becarios (10), lectores de la biblioteca y huéspedes de la Casa de Velázquez. Ocasionalmente prestará servicio de menús del día a invitados del personal, miembros o becarios y trabajadores de empresas externas trabajando en las instalaciones.

El catering deberá ofrecer también los servicios de restauración para los coloquios por lo que deberá presentar propuestas de coffee breaks con las que se trabajará durante todo el año académico con un precio cerrado. El menú de coloquio será un menú del día, también con precio cerrado con antelación. El pago estará a cargo de la Casa de Velázquez.

La Cafetería de la Casa de Velázquez no está abierta al público en general por lo que las personas ajenas a la Institución sólo podrán hacer uso de la cafetería con la previa autorización de la Dirección, la cual se reserva el derecho de admisión.

2. DURACIÓN DEL CONTRATO:

El contrato tendrá una duración de 11 meses del 1 de septiembre de 2021 al 31 de julio de 2022, con posibilidad de prórroga por un período igual del 1 de septiembre de 2022 al 31 de julio de 2023.

3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

3.1 Previsión del consumo:

El número de desayunos y menús del día que el catering deberá servir cada día oscilará en función del nivel de ocupación y actividad de la Casa de Velázquez. (40 menús diarios de media actualmente).

Las previsiones de servicios de los coffee breaks, menús de coloquios y de reuniones de trabajo se basan en el calendario de actividades.

La cafetería cuenta con un aforo máximo de 50 personas sin contar con las posibles normas COVID.

3.2 Composición de los desayunos y menús diarios:

El catering se encargará tanto de las propuestas para el desayuno como para los menús del día, por lo que deberá ofrecer:

Para el desayuno:

- 4 propuestas de menús de desayuno (Según se detalla en cuadro del Anexo 1)

Para el menú del día:

- 2 propuestas para elegir entre los 2 primeros platos y dos segundos, acompañados de un postre (una pieza de fruta, yogur o postre casero), un pan individual (normal,integral) y una bebida.

Los usuarios de la cafetería deberán tener la posibilidad de poder disfrutar de una opción vegetariana (primero y segundo) por la que se podrá cambiar uno de los platos.

Ver Anexo 1. PARILLA DE PRECIOS DE PROPUESTAS DESAYUNOS Y MENÚS

Los menús del día deberán ser variados, con una rotación mínima de **21** días, garantizando su variedad y equilibrio dietético. Mensualmente, el catering enviará a la Responsable de Logística, la programación de los menús para su revisión y aprobación. Esta programación estará publicada en el Intranet de la Casa de Velázquez para que el personal, becarios, y miembros puedan consultarla. Cada día, el catering deberá colocar el menú en el expositor ubicado en la entrada de la Cafetería.

El catering especificará por menú, el valor nutricional del menú y los alérgenos. Los menús deberán contener productos de temporada, sin aditivos, sin conservantes ni colorantes ni potenciadores del sabor, sin grasas saturadas, carnes en su justa medida, sin fritos, sin azúcares ni harinas refinadas, sin excesos de sal, sin microondas, utilizando sólo AOVE.

Los menús diarios, en cualquiera de sus modalidades, podrán ser preparados para llevar, por lo que el adjudicatario facilitará el menú en recipientes adecuados.

El catering se encargará de proporcionar la vajilla de cerámica, vasos y cubiertos que se utilizarán en cafetería así como la vajilla desechable para llevar.

El catering tendrá la opción de explotar y gestionar en exclusiva un distribuidor de bebidas, comida y snacks. La máquina deberá asegurar como mínimo: servicios de bebidas frías y calientes, servicio de alimentos sólidos: galletas, chocolates, frutos secos. Al menos el 20% de la oferta será de productos saludables, tales como frutas, ensaladas productos ecológicos con y/o sin gluten.

En caso que la empresa de catering no haga uso de esta opción, la Casa de Velázquez podrá instalar el distribuidor automático y llevar su gestión.

3.3 Horarios de los servicios:

El horario de la Cafetería será de 09:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes. El horario de la comida será de 13 a 15 horas y el catering deberá tomar en cuenta que el personal de servicio y administrativo dispondrá de 30 a 45 minutos para comer.

La apertura de los sábados y domingos de 08h00 a 10h00 estará sujeta a la ocupación de habitaciones.

3.4 Cobro y facturación:

El catering deberá ofrecer sistemas de pago digitales (Apple pay, Bizum, Google pay) o una tarjeta de comedor para facilitar el pago del menú.

El cobro de los consumos y desayunos entre las 8 y las 13 horas, lo podrá realizar el personal de la Casa de Velázquez o el personal del catering.

Para los consumos realizados entre las 13:00 y las 15:00 horas, será responsabilidad del personal del catering con el fin de poder llevar el control del pago de los menús del día subvencionados y no subvencionados.

* Menú del día subvencionado: El empleado deberá abonar al catering el importe total del consumo descontando el importe de la subvención que le corresponda.

Habida cuenta que hay dos importes de subvención (personal de servicio, personal administrativo o becario) el importe mínimo de consumo será de 4 o 5 euros según cada caso. Esto vendrá indicado expresamente en el listado que la Dirección facilitará al catering el día uno de cada mes.

Las personas que no aparezcan en el listado de menús subvencionados deberán pagar el precio completo del menú directamente al catering.

El catering presentará una factura mensual que la Casa de Velázquez deberá abonarle en base al detalle de la relación de comensales y justificantes por día. El catering deberá tener en cuenta que sólo estará autorizada una subvención usuario / día del servicio de cafetería en el horario en el que es aplicable dicha subvención. La no utilización de un día de dicha subvención no es acumulable para un uso posterior. El pago se llevará a cabo mediante transferencia bancaria en el plazo de 30 días a partir de la fecha de la factura.

En lo que respecta el cobro de los coffee breaks y menús de coloquios y reuniones de grupo, el procedimiento será como sigue: para cada coffee break o menú de grupo, se entregará al responsable del catering una ficha con el número de personas previstas y la referencia de la actividad a la que corresponde. Esta ficha irá acompañada de un vale de pedido con el importe total (IVA incluido) del servicio. El catering podrá emitir la factura y enviarla a la Contabilidad de la Casa de Velázquez.

A final de mes, el catering entregará un informe con el resumen de todos los servicios ofrecidos para el control de datos estadísticos de la Cafetería de la Casa de Velázquez.

Ver Anexo 4. CUADRO ORIENTATIVO DE MENÚS SERVIDOS

4. INSTALACIONES DE COCINA Y LIMPIEZA:

La empresa del catering recibirá para su uso las instalaciones de la cocina, mobiliario y elementos auxiliares de la propiedad de la Casa de Velázquez si la preparación de los desayunos y menús del día se realiza in situ.

El Anexo 2. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍA Y COCINA recoge el inventario del mobiliario y equipo que se pondrá a disposición del catering.

La provisión del menaje necesario para la realización del servicio: bandejas, vajilla, cubertería, cristalería y mantelería correrá por cuenta del catering.

La limpieza diaria de la cocina y zona de elaboración de comidas es decir, hornos, planchas y zona de cocción estará a cargo del catering.

La limpieza de la sala de Cafetería la realizará el personal de la Casa de Velázquez.

La basura generada deberá ser depositada en los contenedores provistos por el catering y cuya ubicación será en el exterior del edificio principal de la Casa. El entorno de la cocina, zonas de carga y descarga y sus locales deberán estar limpios y sin residuos.

Serán por cuenta de la empresa de catering las averías o deterioros que pudieran producirse por el uso normal de la maquinaria, mobiliario e instalaciones, así como por la degradación debida al paso del tiempo.

El catering no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio de cafetería. Con autorización escrita de la Casa de Velázquez, previa solicitud, podrá

efectuar a su costa, las modificaciones o mejoras que considere convenientes sin que por ello adquiriera derecho económico alguno a la finalización del contrato.

En el momento en que por cualquier causa se extinga el contrato, el catering estará obligado a entregar una relación de todos los bienes existentes y el estado en el que se encuentra cada uno de ellos, siendo de su responsabilidad la entrega en buen estado de los mismos.

5. OBLIGACIONES DEL CATERING

- Cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos
- Cumplir con las normas establecidas (Reglamento Interno) en la Casa de Velázquez.
- No utilizar el nombre de la Casa de Velázquez, ni actuar o aparecer ante terceros formando parte del centro, salvo autorización expresa y escrita.
- Abonar a Casa de Velázquez el consumo de gas, luz y teléfono contabilizado por contadores independientes, cuyo pago a la Casa de Velázquez se hará trimestralmente.
- Repuestos de enchufes, grifos, bombillas...

6. OTRAS VENTAJAS

La Casa de Velázquez acepta que el catering utilice la instalación de cocina y equipamiento para otras preparaciones distintas a los desayunos y menús del día, siempre sujeto al calendario de trabajo y horarios de la Casa de Velázquez.

Para ello, estarán a cargo de la Casa de Velázquez los siguientes gastos de mantenimiento:

- Los gastos de desinfección, desinfectación y desratización (942,42€ al año, IVA incluido)
- El servicio de limpieza y desengrase anual de la campana de la cocina (1.719,41€ al año, IVA incluido)
- La revisión semestral contra incendio de la campana de la cocina (612,44€ al año, IVA incluido)
- Revisión mensual de montaplatos (587,77€ al año, IVA incluido).

La Casa de Velázquez pondrá a disposición del catering las siguientes infraestructuras sin coste:

- El adjudicatario podrá utilizar las instalaciones y el equipamiento para preparaciones propias (ajenas a las necesidades a la Casa de Velázquez) respetando los horarios y periodos de cierre de la Casa de Velázquez.
- Un área de trabajo (12m²) cercana a la zona de cocina.
- Aparcamiento gratuito (bajo su responsabilidad) dentro del recinto para un máximo de 5

- vehículos durante las horas laborales.
- Zona de vestuario para el personal de cocina y limpieza

El catering no podrá usar ningún otro espacio de la Casa de Velázquez que los mencionados anteriormente.

LOTE 2: SERVICIO DE CATERING PARA LOS ALMUERZOS, CENAS, BUFFETS, Y COCKTAILS DE LOS EVENTOS INSTITUCIONALES DE LA CASA DE VELÁZQUEZ

1. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto es la contratación de una empresa de catering para los eventos institucionales que se celebrarán en la Casa de Velázquez.

La empresa de catering prestará el servicio de almuerzos, cenas o bufes institucionales que se lleven a cabo en los salones institucionales, las galerías y terrazas de la Casa de Velázquez, en cuyos espacios se celebran encuentros con instituciones culturales, universidades, embajadas y galerías de arte.

La Casa de Velázquez cuenta con tres Salones Institucionales de distintas capacidades (entre 6, 20 y 60 personas).

En el caso de celebraciones de almuerzos, cenas, buffets y cocktails en las galerías y terrazas, el aforo máximo es de 200 personas.

La Casa de Velázquez, celebra al año alrededor de 10 eventos institucionales.

2. DURACIÓN DEL CONTRATO:

El contrato tendrá una duración de 11 meses del 1 de septiembre de 2021 al 31 de julio de 2022, con posibilidad de prórroga por un período igual del 1 de septiembre de 2022 al 31 de julio de 2023.

3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

El servicio de catering se prestará exclusivamente previa petición por parte de la Casa de Velázquez con precios pactados.

Para este tipo de servicio, la Casa de Velázquez solicitará con antelación una propuesta de menús que incluya el número de camareros necesarios con el presupuesto desglosado por concepto (comida, bebida y servicio). La empresa de catering deberá asegurar el servicio de mesas y camareros.

Para este servicio se valorará de forma muy especial la mantelería, cubtería, cristalería, vajilla y demás complementos y utensilios , atendiendo a su calidad y diseño, según muestras presentadas.

Ver Anexo 3. PROPUESTAS DE RESTAURACIÓN SERVICIO INCLUIDO

Ver Anexo 4. CUADRO ORIENTATIVO DE MENÚS SERVIDOS

LOTE 3: PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA HOMOLOGACIÓN DE CATERING PARA EVENTOS EXTERNOS

1. Objeto del Contrato:

El contrato tiene por objeto homologar un mínimo de tres empresas para la prestación del servicio de catering para los eventos externos que se celebren en el edificio de la Casa de Velázquez.

La Casa de Velázquez se reserva la opción de trabajar con cualquier catering no homologado.

2. Duración de la Homologación:

El contrato tendrá una duración de 11 meses del 1 de septiembre de 2021 al 31 de julio de 2022, con posibilidad de prórroga por un período igual del 1 de septiembre de 2022 al 31 de julio de 2023.

3. Valor del contrato:

El valor máximo no se puede determinar con exactitud por estar subordinado a las necesidades de la Casa de Velázquez, ya que la celebración de eventos externos está condicionado a su propia actividad.

La realización de un evento en la Casa de Velázquez supone la aceptación de sus condiciones generales de contratación y la aceptación de la Carta Ética (Anexo 5. Carta ética) votada por su Consejo de administración en su sesión del 29 de febrero de 2016.

4. ACUERDO ECONÓMICO Y DE FACTURACIÓN

a) Prestación de servicios a terceros:

La Casa de Velázquez brinda, a empresas y agencias, la posibilidad de organizar eventos exclusivos y de prestigio en su recinto histórico, por lo que realiza el alquiler de espacios de sus salones, salas de reuniones y terraza ubicados en su edificio.

Para los empresas que celebran jornadas y otros eventos en los espacios de alquiler de la Casa de Velázquez, resulta de interés que ésta les facilite opciones de catering con quien trabajar.

La contratación de los servicios de catering por parte de la empresa arrendataria de los espacios

y la empresa de catering homologada lo gestionarán entre ambas y serán éstas las que fijen las condiciones de contratación quedando la Casa de Velázquez excluida de la misma. El catering cobrará al arrendatario sus servicios prestados.

En concepto de alquiler de los espacios puestos a disposición para la preparación de su oferta gastronómica, el catering retribuirá a la Casa de Velázquez un porcentaje del 12% (IVA no incluido) del importe total facturado a la empresa arrendataria de los espacios (aparte del servicio de catering se incluye el mobiliario, floristería etc...).

A efectos de poder coordinar las actuaciones y realizar un seguimiento de las mismas, el catering homologado comunicará a la Casa de Velázquez con al menos 3 días de antelación de la celebración del evento los horarios de montaje y desmontaje, listado con DNI del personal, y las necesidades de potencia eléctrica. La Casa de Velázquez no facilitará alargadores ni mangueras para conexiones y tampoco permitirá la instalación de aparatos que generen humo y olores.

El catering homologado comunicará con al menos 48 horas de antelación antes del comienzo del evento la última factura enviada al arrendatario de los espacios.

La Casa de Velázquez emitirá una factura del 50% de la puesta a disposición mencionada anteriormente. El catering deberá realizar el pago con al menos 24h de antelación antes del comienzo del evento. Este pago se realizará de forma obligatoria, con independencia de que la empresa homologada haya cobrado los servicios prestados al arrendatario de los espacios. El resto se facturará el día siguiente del evento. La demora en el pago de estos importes podrá conllevar la pérdida de su condición como proveedor homologado.

b) Evento gestionado por el catering:

En el caso de que sea el catering el que organiza y gestiona el evento, la retribución a la Casa de Velázquez por los espacios puestos a disposición para la preparación de su oferta gastronómica será del 10% y tendrá que tener en cuenta las condiciones generales de contratación de los espacios de alquiler en la Casa de Velázquez :

La reserva en firme del espacio se realiza con la transferencia del 50% del total del importe de los espacios. El 50% restante se abonará 5 días antes del comienzo del montaje del evento. Las tarifas de la Casa de Velázquez no incluyen Iva. Los días de montaje y desmontaje tienen un coste del 50% de la tarifa total del alquiler de espacios

En caso de que el cliente del catering cancelara el evento con anterioridad a su celebración en la Casa de Velázquez tendría que asumir las siguientes penalizaciones:

- si cancela con más de 15 días de antelación sobre la fecha prevista, tendrá una penalización del 50% sobre el precio total acordado
- si cancela entre 2 y 15 días antes de la fecha prevista para la celebración del evento tendrá una penalización del 85%.

- en caso de que cancele con menos de 2 días de antelación para la celebración del evento tendrá una penalización del 100% del precio total del alquiler pactado

El catering incluirá la limpieza standard durante el servicio de restauración

Para la contratación de un servicio de AAVV externo es preciso contratar la asistencia técnica del espacio (350 euros).

Una vez concluido el evento, la empresa de catering se compromete a dejar el espacio en las mismas condiciones que las que estaba cuando se puso a su disposición. Se deben retirar todos los restos sobrantes del evento : residuos orgánicos, vidrios, cartones, flores en los contenedores que debe haber previsto para el evento. Queda totalmente prohibido utilizar los contenedores de la Casa.

5. Oferta Económica:

La oferta económica se debe elaborar en los términos indicados en el Anexo 6. SERVICIO DE CATERING HOMOLOGADO PARA EVENTOS EXTERNOS.