



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE LAS JORNADAS IBÉRICAS DE INFRAESTRUCTURAS DE DATOS ESPACIALES 2025 (JIIDE 2025) ORGANIZADAS POR EL ORGANISMO AUTÓNOMO CENTRO NACIONAL DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

Pliego de Prescripciones Técnicas

Procedimiento: Contrato mixto por procedimiento abierto simplificado abreviado (art. 159.6 LCSP).

Asunto: Servicio de catering para la atención de las Jornadas Ibéricas de Infraestructuras de Datos Espaciales 2025 (JIIDE 2025) organizadas por el OA Centro Nacional de Información Geográfica

Documento firmado por: El OA Centro Nacional de Información Geográfica

1. Introducción

El Centro Nacional de Información Geográfica (CNIG) es un Organismo Autónomo, adscrito al Ministerio de transporte y Movilidad Sostenible, de los previstos en el apartado 1.a) 1.º del artículo 84 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, con personalidad jurídica pública diferenciada, patrimonio y tesorería propios, así como autonomía de gestión y plena capacidad jurídica y de obrar y, dentro de su esfera de competencias, le corresponden las potestades administrativas precisas para el cumplimiento de sus fines, salvo la potestad expropiatoria. (RD 310/2021 de 4 de mayo).

Entre otras leyes, el CNIG se rige por la Ley 14/2010, de 5 de julio, sobre las infraestructuras y los servicios de información geográfica en España y por tanto debe asesorar técnicamente y gestionar los trabajos del Consejo Directivo de la Infraestructura de Información Geográfica en España, y que, como presidente, es el responsable de la organización de las Jornadas Ibéricas de Infraestructuras de Datos Espaciales de España (JIIDE) que se celebran cada año.

Las Jornadas Ibéricas de Infraestructuras de Datos Espaciales (JIIDE) es el punto de encuentro de profesionales, técnicos y expertos de información geográfica y este año se celebra en la ciudad de Oviedo los días 12, 13 y 14 de noviembre de 2025 y ha asumido la contratación de un servicio de catering para la celebración de las Jornadas Ibéricas de Infraestructuras de Datos Espaciales 2025 (JIIDE 2025).

La presente contratación tiene como objetivo proporcionar a los asistentes de las JIIDE 2025 e intervinientes en las mencionadas actividades, el suministro de café y comida y, en su caso, un pequeño refrigerio en el Campus del Milán



de Humanidades de la Universidad de Oviedo los días 12, 13 y 14 de noviembre de 2025.

2. Objeto de la contratación

El objeto del presente contrato es la contratación de un servicio de catering, que incluya el suministro de cafés y almuerzos de trabajo en los descansos de las Jornadas Ibéricas de Infraestructuras de Datos Espaciales 2025 (JIIDE 25) para atender las sesiones, talleres y mesa redonda y refrigerios para los participantes de los stands que se celebrara en el Campus del Milán de Humanidades de la Universidad de Oviedo los días 12, 13 y 14 de noviembre de 2025.

3. Especificaciones técnicas de la prestación

La empresa adjudicataria deberá contar con la debida experiencia técnica para cumplir debidamente el presente contrato de catering.

La atención de las JIIDE 2025 consistirá en:

- Fechas del contrato: 12, 13 y 14 de noviembre de 2025
- Lugar: Campus del Milán de Humanidades de la Universidad de Oviedo.
- Horario: Las JIIDE 2025 tiene un horario desde las 8:30 hasta las 17:30 los días 12 y 13 de noviembre y desde las 8:30 hasta las 15:30 el 14 de noviembre
- Servicios a contratar:
 - La «Pausa Café»
 - Incluirá el servicio de camareros, montaje y recogida de los productos a consumir.
 - Podrá consistir en café normal y descafeinado, leche normal, desnatada y de soja, infusiones, zumos variados y agua; así como un mínimo de dos piezas de bollería o repostería variada por persona o piezas saldas.
 - Cada una de las pausas tendrá una duración de 30 minutos.
 - Se servirá aproximadamente a las 11:30 en la planta baja del Edificio Aulario para 250 asistentes para el 12 y el 14 de noviembre y 325 asistentes para el 13 de noviembre.
 - La «Pausa almuerzo de trabajo»
 - Incluirá el servicio de camareros, montaje y recogida de los productos a consumir.
 - Podrá incluir como mínimo un cóctel con 9 canapés variados por persona, queso, ibéricos y dulces y de bebida: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua sostenible.
 - Cada una de las pausas tendrá una duración de 1 hora.



- Se servirá aproximadamente a las 14:30 en la capilla en el Edificio Departamental para 300 asistentes para el 12, 325 asistentes para el 13 de noviembre y 250 asistentes para el 14 de noviembre.
- Un «Punto de café»
 - Incluirá el montaje y recogida del servicio
 - Constará de café normal y descafeinado, leche normal, desnatada y de soja, infusiones.
 - Servicio para 50 asistentes en total en el distribuidor de la planta baja del Edificio Aulario que se servirá de forma repartida a las 9:00 y a las 15:30 a lo largo de los dos primeros días y el último día solamente a las 9:00.

El número aproximado de comensales serán aproximadamente de unos 900, cálculo que procede de la asistencia presencial a las anteriores JIIDE 2024, JIIDE 2023, JIIDE 2022 y JIIDE 2019 cuyos valores fueron similares a estos.

Tanto en la «Pausa Café», de 30 minutos de duración, como en la «Pausa Comida», de 1 hora de duración, será de pie donde los alimentos estarán disponibles en mesas para que los asistentes al evento se puedan servir y donde la empresa de catering atenderá las mesas, la reposición de los alimentos y su recogida.

La empresa adjudicataria deberá facilitar las mesas para servir los alimentos y vestir para los servicios las mesas disponibles y aportar y vestir mesas adicionales en caso de que sea necesario (vajilla y utillaje, mantel y servilletas, etc.) así como su preparación y posterior recogida y gestión de los residuos, una vez finalizado el evento.

La empresa adjudicataria deberá utilizar preferentemente elementos de menaje del hogar reutilizables y deberá disponer durante toda la duración del contrato de stock suficiente para cubrir el servicio.

En cada caso se describirá el tipo de alimentos y bebidas que se incluyan.

En algunos de los servicios contratados se necesitará el apoyo de camareros o camareras de la empresa, lo que se indicará en cada caso. En las ofertas se reflejará cuál es el precio por hora de estos profesionales y, en su caso, si a partir de un gasto mínimo, la oferta incluye este servicio sin coste adicional.

En las ofertas que se presenten, las empresas propondrán tres posibles tipos de servicio para la «Pausa almuerzo de trabajo» y para la «Pausa Café» que podrían servir. En cada caso se describirá el tipo de alimentos y bebidas que se incluyan. En todo caso, se deberán presentar alternativas vegetarianas y opciones para personas con alergias e intolerancias alimenticias. En este



sentido, las propuestas deberán incluir el listado de alérgenos de los alimentos.

Eventualmente, en caso de que el CNIG así lo indique, la empresa adjudicataria se compromete a facilitar servicios tipo en las pausas para el café y almuerzos especiales y de régimen para las personas que así lo requieran en razón de su salud, discapacidad o prescripción facultativa.

En ambos casos, los alimentos deberán acreditar el registro sanitario y el número de este. La empresa adjudicataria debe seleccionar los productos que utilice para preparar los alimentos, siguiendo las siguientes recomendaciones:

- Fomentar el uso de productos locales de calidad
- Fomentar los productos procedentes de agricultura ecológica, comercio justo y en todo caso los productos saludables.
- El agua se servirá preferentemente en envase de vidrio retornable.

Los alimentos estarán elaborados con materia de primera calidad y tanto su elaboración, como la composición de los servicios responderá al principio de alimentación sana y equilibrada.

Los servicios tipo «pausas para el café» y almuerzos serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria, en condiciones sanitarias óptimas para su consumo, en recipientes debidamente homologados para el transporte de alimentos, así como por un medio de transporte adecuado para esta actividad, que cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios. En todo caso, se proporcionarán los recipientes que permitan conservar los alimentos a la temperatura adecuada para su consumo (ej. termos para bebidas calientes, neveras con hielos para bebidas frías, etc.).

La cantidad de comida a proporcionar por cada servicio debe ser suficiente para el número de personas asistentes que se indique por el CNIG.

3.1 Obligaciones de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:

- a) Pagar las retribuciones que devengue su personal, las cuotas de seguridad social, el seguro de accidentes, así como cualquier otra cuantía que, conforme a la legislación vigente, deba ser abonada por la empresa.
- b) Pagar los impuestos que correspondan a su actividad. El CEJ exigirá a la empresa adjudicataria que aporte los certificados de estar al corriente de pago de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.



- c) Adscribir al presente contrato los medios materiales y humanos necesarios para la correcta prestación del servicio, asegurándose de que su personal cuente con titulación suficiente para manipular alimentos.
- d) Cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario de la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio.
- e) Obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con la normativa vigente en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, así como estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios.
- f) Tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol.
- g) Responsabilizarse de la calidad y buen estado de los alimentos.
- h) Responsabilizarse de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen a la entidad adjudicataria, a la empresa o a terceros derivados de la ejecución del contrato.
- i) Concertar y mantener actualizado durante la vigencia del contrato un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume con este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, y daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa.
- j) Asegurarse de que el personal de la empresa adjudicataria cuidará en todo momento su presencia, indumentaria e higiene.

4. Ejecución del contrato.

4.1. Condiciones generales de ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo el servicio contratado con estricto cumplimiento de lo previsto en:

- a) el presente PPT;
- b) el pliego de cláusulas administrativas particulares;
- c) la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014;
- d) resto de normativa vigente que resulte de aplicación.

Una vez formalizado el contrato tendrá lugar una primera reunión de coordinación entre la empresa adjudicataria y el CNIG para cerrar los detalles de la prestación del servicio en los términos establecidos en el apartado 3 de este pliego.



En todo momento se mantendrá un diálogo constructivo entre la empresa adjudicataria y el personal del CNIG, especialmente con la persona responsable del contrato.

El CNIG designará a una persona como responsable del contrato, a quien le corresponderá supervisar su ejecución, adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

El CNIG comunicará a la empresa adjudicataria los servicios concretos que vaya requiriendo de acuerdo con las siguientes pautas:

- a) Los servicios deban estar listos para ser consumidos el 12, 13 y 14 de noviembre. Por lo general, serán en horario de las 11:30 para la «Pausa café» y a las 14:30 «Pausa almuerzo de trabajo».
- b) El servicio de camareros/camareras será necesario en la «Pausa café» y en la «Pausa almuerzo de trabajo». En el «Punto de café» se dispondrá el café para que los asistentes se sirvan.
- e) Si por circunstancias sobrevenidas, la actividad no pudiera desarrollarse, el CNIG lo comunicará a la empresa a la mayor brevedad posible y siempre con una antelación mínima de un mes. En estos casos, el servicio no será cobrado al CNIG.

Los servicios se servirán en el Campus del Milán de Humanidades - Universidad de Oviedo, situado en la calle Amparo Pedregal, s/n 33011 Oviedo, Asturias:

- Las comidas en la sala denominada Capilla en el Edificio Departamental.
- Los cafés y el punto de café en el distribuidor de las aulas en la planta baja del Edificio Aulario.

No se permite que la empresa adjudicataria pueda hacer uso de las instalaciones del Campus del Milán de Humanidades salvo en aquello que sea imprescindible para la correcta ejecución del servicio, como el office que existe en el edificio. Este permiso de uso de las dependencias del Campus del Milán de Humanidades no constituirá contrato de arrendamiento. La empresa adjudicataria responderá de los daños y perjuicios irrogados al Campus del Milán de Humanidades por el uso de estas dependencias.

4.2 Condiciones especiales de ejecución del contrato.

Se cumplirán las obligaciones derivadas de las Convenciones fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo, sin que ello impida la aplicación de condiciones de empleo y trabajo más favorables, debiéndose garantizar, así mismo, el cumplimiento de las obligaciones derivadas de las Directivas



Comunitarias, del ordenamiento jurídico nacional y de los convenios colectivos

5. Principios generales de actuación según instrucciones sobre buenas prácticas para la gestión de las contrataciones de servicios y encomiendas de gestión a fin de evitar incurrir en supuestos de cesión ilegal de trabajadores.

De acuerdo con las Instrucciones dictadas por la Secretaría de Estado de Presupuestos y Gastos y por la Secretaría de Estado de Administraciones Públicas, de 28 de diciembre de 2012, sobre buenas prácticas para la gestión de las contrataciones de servicios y encomiendas de gestión a fin de evitar incurrir en supuestos de cesión ilegal de trabajadores, aprobadas por la Secretaría de Estado de Administraciones Públicas y por la Secretaría de Estado de Presupuestos y Gastos, con fecha 28 de diciembre de 2012, se certifica que:

Resulta necesaria la contratación de un servicio externo de catering para atender las Jornadas Ibéricas de Infraestructuras de Datos Espaciales 2025 (JIIDE 25) que se celebrarán en el Campus del Milán de Humanidades de la Universidad de Oviedo. Y ello dado que el CNIG carece de medios personales propios para la

realización de estas tareas necesarias para el desarrollo de las funciones que tiene atribuidas como organismo autónomo de la Administración General del Estado.

El personal de la empresa adjudicataria que preste servicios al CNIG, llevará el distintivo propio de la empresa y, en su caso, la uniformidad que sea precisa de acuerdo con la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y seguridad e higiene en el trabajo.

El CNIG es totalmente ajeno a las relaciones de cualquier índole que pudieran existir entre la empresa adjudicataria y su personal. El CNIG no se subrogará en los compromisos entre la citada empresa y sus trabajadores, ya sean éstos de naturaleza legal o contractual, conforme a lo previsto en el artículo 308.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (LCSP).

Este servicio se encuentra incluido en el ámbito del artículo 17 de la LCSP.

La empresa contratista asume las siguientes obligaciones:

a) La obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, el poder de dirección inherente a toda empresa sobre el personal integrante del equipo



de trabajo encargado de la ejecución del contrato. El ejercicio de este poder de dirección es una obligación esencial de la empresa contratista y su incumplimiento dará lugar a la extinción del contrato de servicio, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 211.f de la LCSP.

- b) Las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) El ejercicio de la potestad disciplinaria sobre el personal que preste servicio en las instalaciones del Campus del Milán de Humanidades de la Universidad de Oviedo.
- d) Cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empresa empleadora.
- e) La empresa contratista velará, especialmente, porque el personal adscrito a la ejecución del contrato desarrolle su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato. El personal de la empresa contratista que ejecute el objeto del contrato de servicio no realizará otras tareas o funciones que sean competencia de las y los funcionarios o personal laboral del CNIG.
- f) La empresa contratista deberá designar una persona coordinadora o responsable del servicio, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:
 - Interlocución de la empresa con el CNIG.
 - Distribución del trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartición de las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.

6. Responsabilidad social.

La empresa adjudicataria procurará, con el fin de que sus actuaciones sean respetuosas con el medio ambiente, y en la medida de lo posible, la recogida selectiva de residuos, utilización de materiales reciclados, recuperables, biodegradables o reutilizables, la utilización de suministros con clasificación de ahorro energético o de procedencia de explotaciones gestionadas de forma sostenible, con ecoetiqueta europea, y con garantía de disponibilidad de recambio.

7. Prevención de riesgos laborales.

La empresa adjudicataria será responsable de cumplir la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales sobre su personal, tanto el presencial como el no presencial, y sobre el personal cuyos servicios subcontratará, en su caso, y sobre los materiales. A tal efecto, se trabajará conforme a los procedimientos y protocolos definidos por la normativa vigente en materia de prevención de riesgos.



La empresa adjudicataria deberá cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

Para llevar a cabo dicha coordinación, la empresa contratada, una vez formalizado el contrato y previo al inicio de la actividad deberá presentar la documentación en materia de Prevención de Riesgos Laborales requerida por el organismo.

(Firmado digitalmente)

LA SUBDIRECTORA ADJUNTA DEL ORGANISMO AUTÓNOMO
CENTRO NACIONAL DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

Paloma Abad Power