

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE CATERING PARA LAS VISITAS QUE SE RECIBEN EN EL CENTRO DE INFORMACIÓN DEL PDC C. N. SANTA MARÍA DE GAROÑA (BURGOS)**

Clave: 062-ES-GR-0118

EXPTÉ. **CO-GR-26-011**

## ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO .....	3
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO .....	3
3. EQUIPO DE TRABAJO .....	5
4. ALCANCE DEL SERVICIO.....	5
ANEXO I - LISTADO DE PRECIOS FIJOS	
ANEXO II - REQUISITOS APLICABLES A EMPRESAS CONTRATISTAS CON PERSONAL	

Clave: 062-ES-GR-0118	Revisión: 0	Fecha: Mayo 2026
--------------------------	----------------	---------------------

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este Pliego de Prescripciones Técnicas es establecer los criterios, condiciones y requisitos del servicio de catering para las visitas que se reciban en el centro de información de la central nuclear de Santa María de Garoña (Burgos)

## 2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio comprenderá distintas modalidades de catering para desayunos y almuerzos en la propia instalación, en función del tipo de visita:

### Servicio de desayuno

El servicio de catering incluirá dos modalidades de desayuno, diferenciadas por su composición adaptadas a distintos tipos de visitantes. Este servicio siempre se realizará en la propia instalación.

Desayuno tipo A: Café, infusiones variadas y leche, bollería variada o pastas (mínimo de 2 piezas por persona)

Desayuno tipo B: Café, infusiones variadas y leche, bollería variada (mínimo de 2 piezas por persona), sándwiches variados (mínimo de 2 piezas por persona) y zumo de naranja natural.

En ambos casos el servicio incluirá menaje y servilletas de material biodegradable o reutilizable, montaje sencillo con presentación cuidada y adaptación a dietas especiales (sin gluten, sin lactosa, veganas) previa comunicación con 24 h de antelación.

### Servicio de Almuerzo

El servicio de catering incluirá tres modalidades de menú, diferenciadas por su composición, calidad de los productos y nivel de servicio, dependiendo del tipo de visitante.

Menú tipo A: Menú tipo picnic compuesto por una mini ensalada vegetal, un bocadillo/sándwich (jamón y queso, chorizo, salchichón, jamón serrano, vegetal, atún u otros similares), una bebida a elegir (agua o refresco variado) y un yogur bebible o pieza de fruta. El servicio se prestará en la propia instalación en la cafetería del centro de información y se entregará en bolsa de papel. Destinado a visitas de centros de enseñanza.

Menú tipo B: Compuesto por una selección de aperitivos fríos y calientes (Mini sándwiches variados, Mini ,tartaletas variadas, Croquetas variadas, Tortilla española en pincho, Mini hamburguesas, Gazpacho andaluz, etc), postre individual, café y dos bebidas por persona (refrescos variados, cerveza y agua mineral). El servicio se prestará en la propia instalación. Destinado a visitas de asociaciones y público en general.

Menú tipo C: El servicio consistirá en la prestación de un catering con menú servido en mesa, compuesto por dos platos (primero y segundo) elaborados a base de verduras, legumbres, carne y/o pescado,

Clave:  062-ES-GR-0118	Revisión:  0	Fecha:  Mayo 2026
------------------------------	--------------------	-------------------------

acompañado de pan, postre, bebida y café. Las bebidas incluidas serán, como mínimo, agua mineral con gas y sin gas, cerveza, vino y refrescos variados.

El servicio de restauración se prestará en las dependencias de las instalaciones de Enresa en Garoña, debiendo el contratista aportar todos los medios materiales y humanos necesarios para su correcta ejecución. A tal efecto, el contratista deberá proporcionar mantelería y servilletas de tela, vajilla de cerámica, cristalería (vasos y copas) y cubiertos adecuados al menú servido. Asimismo, deberá contar con personal profesional de sala (camareros y personal de apoyo) en número suficiente para garantizar un servicio adecuado durante todo el evento, así como todos los elementos necesarios para el correcto desarrollo del servicio de restauración.

Además, la empresa contratista deberá aportar igualmente los equipos necesarios para el transporte, conservación y mantenimiento de los alimentos a temperatura adecuada hasta el momento de su servicio, tales como contenedores isotérmicos, equipos de mantenimiento en caliente o frío y mesas auxiliares de apoyo para el servicio.

El contratista será responsable del montaje previo y desmontaje posterior del mobiliario, menaje y elementos necesarios para el servicio y deberá cumplir con toda la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos e higiene sanitaria.

Este servicio está destinado a visitas institucionales, locales, provinciales, autonómicas, empresarios y visitas instituciones gubernamentales, presidentes de empresas, entre otros.

En todos los casos el servicio incluirá adaptación a dietas especiales previa comunicación.

Tabla Resumen del servicio:

Servicio	Tipo	Colectivo destinatario
Desayuno	<b>A</b>	Centros educativos, asociaciones y público en general
Desayuno	<b>B</b>	Visitas institucionales locales, provinciales, autonómicas, empresarios y visitas instituciones gubernamentales, presidentes de empresas, entre otros.
Menú almuerzo/comida	<b>A</b>	Centros educativos
Menú almuerzo/comida	<b>B</b>	Asociaciones y público en general
Menú almuerzo/comida	<b>C</b>	Visitas institucionales locales, provinciales, autonómicas, empresarios y visitas instituciones gubernamentales, presidentes de empresas, entre otros.

### **Partida fija para Servicios fuera de menús (tipo B y C)**

Durante la vigencia del contrato podrá resultar necesaria la prestación de servicios adicionales a los correspondientes a los menús estándar B y C. Estos servicios atenderán necesidades puntuales derivadas de la atención a visitas institucionales, tales como representantes de instituciones gubernamentales, presidencias de empresas u otras entidades.

Clave:  062-ES-GR-0118	Revisión:  0	Fecha:  Mayo 2026
------------------------------	--------------------	-------------------------

Dichos servicios consistirán fundamentalmente en el suministro de comidas y bebidas adicionales al menú cerrado, que serán facturadas de acuerdo con la relación de precios fijos establecida en el Anexo 1 del presente documento.

### 3. EQUIPO DE TRABAJO

El dimensionamiento y especialización del equipo de trabajo será el adecuado para llevar a cabo el alcance de los trabajos previstos.

El equipo mínimo de trabajo dedicado a la ejecución del contrato estará compuesto por un camarero/jefe de sala y un chef/cocinero para los menús tipo B y C.

### 4. ALCANCE DEL SERVICIO

El servicio comprende la preparación, transporte, entrega, montaje, servicio, desmontaje y retirada de material y residuos derivados del catering, así como la limpieza de la sala en la que se preste el servicio, garantizando en todo momento la calidad, higiene y correcta presentación de los productos servidos.

El contratista deberá aportar los medios personales y materiales necesarios, incluyendo menaje, vajilla, mantelería, cristalería, mobiliario auxiliar, calienta platos y transporte de alimentos, asegurando el cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de higiene alimentaria y seguridad laboral.

El servicio se prestará bajo demanda, previa solicitud por parte del responsable del contrato, con una antelación aproximada de una semana, en la que se comunicará la previsión del tipo de menú y el número estimado de comensales.

Asimismo, con un mínimo de 24 horas de antelación, el responsable del contrato comunicará de forma definitiva el tipo de menú, el número de comensales y hora programada de su prestación.

La prestación de los servicios se realizará de lunes a viernes, en el horario determinado por la programación de la instalación. No obstante, de manera excepcional podrá requerirse la prestación del servicio en días no laborables en la instalación, circunstancia que será comunicada al contratista con la debida antelación.

El servicio se ajustará al número de comensales confirmado por el responsable del contrato. En caso de anulación del servicio o reducción del número de comensales, el contratista no facturará los servicios ni los comensales no atendidos cuando dicha circunstancia haya sido comunicada con al menos 24 horas de antelación por el responsable del contrato.

Cuando la reducción del número de comensales no pueda comunicarse con dicha antelación por causas ajenas al responsable del contrato, al no haber sido previamente informada por los asistentes, el contratista únicamente podrá facturar el 50% del precio correspondiente a los comensales finalmente no atendidos, en concepto de compensación por los gastos o pérdidas ocasionadas.

Clave:  062-ES-GR-0118	Revisión:  0	Fecha:  Mayo 2026
------------------------------	--------------------	-------------------------

## Requisitos técnicos y de calidad

Todos los productos deberán ser frescos, de primera calidad y elaborados conforme a la normativa sanitaria vigente. Además, el contratista deberá disponer de registro sanitario, y los alimentos deberán presentarse con pulcritud, respetando la cadena de frío y con puntualidad.

El contratista deberá garantizar la correcta identificación de alérgenos y la adopción de las medidas necesarias para la prevención de contaminaciones cruzadas, así como la adecuación de los menús a las alergias e intolerancias alimentarias del personal, conforme a la normativa aplicable. Se fomentará el uso de productos locales, de temporada y sostenibles.

*En relación con la inclusión de referencias a marcas concretas en la definición de determinados productos objeto del suministro, se hace constar que dichas referencias se incorporan con carácter meramente orientativo, al objeto de definir de manera precisa el nivel de calidad y características requeridas. En todo caso y de conformidad con los principios de libre competencia y no discriminación que rigen la contratación pública, se entenderá que todas las referencias a marcas, modelos o fabricantes van acompañadas de la expresión o "equivalente", admitiéndose cualquier producto que acredite cumplir con las características exigidas.*

Clave:  062-ES-GR-0118	Revisión:  0	Fecha:  Mayo 2026
------------------------------	--------------------	-------------------------

## ANEXO I - LISTA DE PRECIOS FIJOS

### BEBIDAS

Botella vino tinto Reserva calidad media : 750cc.....28,00€

Botella vino verdejo calidad media: 750cc.....28,00€

### ENTRANTES

Jamón Ibérico Bellota 100gr..... 28,00€

Caña lomo Ibérico Bellota 100gr..... 28,00€

Queso Puro de Oveja 100gr..... 20,00€

Morcilla de Burgos.....15,00€

Cogollos de Tudela con gambas.....15,00€

Salmorejo/Sopa fría.....15,00€

Rabas calamar (150gr).....15,00€

Clave:  062-ES-GR-0118	Revisión:  0	Fecha:  Mayo 2026
------------------------------	--------------------	-------------------------

## ANEXO II - REQUISITOS APLICABLES A EMPRESAS CONTRATISTAS CON PERSONAL

**REQUISITOS APPLICABLES A EMPRESAS CONTRATISTAS CON PERSONAL**

		ADJUDICACIÓN:	EMPRESA:	CENTRO / INSTALACIÓN:	CN SANTA MARIA DE GAROÑA
		TRABAJO:		FECHA INICIO PREVISTA:	
				FECHA FIN PREVISTA:	
		AL INICIO DE LOS TRABAJOS		PERIODICAMENTE	AL CIERRE DE LOS TRABAJOS
EMPRESA	ADM	<input checked="" type="checkbox"/> Justificación Trabajadores al Corriente de Pagos de Salarios y Seguridad Social. (*) <input checked="" type="checkbox"/> Ficha Empresa Cumplimentada (*). <input checked="" type="checkbox"/> Certificación Negativa de Descubiertos Seguridad Social. <input checked="" type="checkbox"/> Certificado de Contratistas y Subcontratistas – Mod. 01C. <input checked="" type="checkbox"/> Justificación Alta Seguridad Social de Trabajadores o Recibo de Autónomo. <input type="checkbox"/> Devolución firmada Declaración de Compromiso Ambiental. (*)		<input checked="" type="checkbox"/> Justificación Trabajadores al Corriente de Pagos de Salarios y Seguridad Social (Semestral). (*) <input type="checkbox"/> Resumen Mensual de Personal en Obra (en su caso). (Mensual). (*) <input checked="" type="checkbox"/> Certificación Negativa de Descubiertos Seguridad Social (Semestral) <input checked="" type="checkbox"/> Certificado de Contratistas y Subcontratistas – Mod. 01C (Anual).	
	PRL (General)	<input checked="" type="checkbox"/> Devolución Firmada Carta de ENRESA con Información e Instrucciones sobre Riesgos Laborales, Obligaciones y medidas de emergencia de la Instalación. (*) <input checked="" type="checkbox"/> Definición de la Modalidad del Servicio Preventivo (alcance del concierto). <input checked="" type="checkbox"/> Evaluación de Riesgos y Planificación de la Actividad Preventiva. <input type="checkbox"/> Póliza del Seguro de Responsabilidad Civil. <input checked="" type="checkbox"/> Plan de Prevención Específico de la Actividad Contratada. <input checked="" type="checkbox"/> Documentación relativa a la Maquinaria y Medios Auxiliares (marcado CE, adecuación RD.1215/97, manual de instrucciones del fabricante, manto, etc.).		<input checked="" type="checkbox"/> Revisión de las Evaluaciones de Riesgos y Medidas Preventivas derivadas de éstos (en su caso). <input checked="" type="checkbox"/> Definición de la Modalidad del Servicio Preventivo (alcance del concierto) (Anual). <input checked="" type="checkbox"/> Póliza del Seguro de Responsabilidad Civil (Anual)	
	PRL (Obras y Construcción)	<input type="checkbox"/> Libro de Subcontratación debidamente actualizado. <input type="checkbox"/> Registro de Empresa Acreditada REA (RD 1109/07). <input type="checkbox"/> Designación Recurso Preventivo por parte del Contratista Principal y Acta de Designación de Encargado de Seguridad por parte de Subcontratistas. <input type="checkbox"/> Plan de Seguridad y Salud (incluye Evaluación Riesgos). (Obras con Proyecto) <input type="checkbox"/> Anexos al Plan de Seguridad y Salud. (Obras con Proyecto) <input type="checkbox"/> Plan de Medidas Preventivas. (Obras sin Proyecto) <input checked="" type="checkbox"/> Adhesión al Plan Marco de PRL del Promotor. (*) <input type="checkbox"/> Apertura del Centro de Trabajo. <input type="checkbox"/> Solicitud Subcontratación trabajos y documentación aplicable en caso de Aceptación de la misma y actas de Adhesión al Plan de Seguridad y Salud / Plan de Medidas Preventivas de las Subcontratas y trabajadores Autónomos. (Obras con/sin Proyecto siempre que exista Subcontratación).		<input type="checkbox"/> Actualización del Libro de Subcontratación. <input type="checkbox"/> Registro de Empresa Acreditada REA (RD 1109/07). (Triannual). <input type="checkbox"/> Copia Libro de Subcontratación.	
	PR	<input type="checkbox"/> Registro de Empresas Externas del CSN.			
	VSD	<input checked="" type="checkbox"/> Copia del último Reconocimiento Médico en vigor (para TE) ó Aptitud Clínico/Laboral específica para el puesto de trabajo (no TE).		<input checked="" type="checkbox"/> Reconocimiento Médico en vigor (para TE) ó Aptitud Clínico/Laboral específica para el puesto de trabajo (no TE). (Anual)	
TRABAJADOR	ADM	<input checked="" type="checkbox"/> Documento de Reconocimiento en materia de Protección de Datos y Consentimiento Informado de ENRESA. (*) <input checked="" type="checkbox"/> Ficha Colaborador Cumplimentada. (*) <input checked="" type="checkbox"/> Presentación del N.I.F. / N.I.E. / Pasaporte Extranjero.		<input checked="" type="checkbox"/> Registros de alta/baja médica que se produzcan durante el servicio. (Mensual) (*) <input checked="" type="checkbox"/> Comunicación Baja Trabajador.	
	PRL	<input checked="" type="checkbox"/> Registro Entrega de EPI's firmados por el Trabajador (en su caso). <input checked="" type="checkbox"/> Acreditación de haber sido informado de los Riesgos existentes en su puesto de trabajo firmado por el Trabajador. <input checked="" type="checkbox"/> Formación acreditada en PRL <input type="checkbox"/> Formación PRL para trabajos sujetos a Plan de Seguridad y Salud.(2) (J.Cabrera) <input type="checkbox"/> Formación de manejo Maquinaria de Transporte, Elevación (carretilla, puente grúa, P.E.M.P), Montaje de Andamios, Trabajos en Altura. (en su caso) <input checked="" type="checkbox"/> Autorización firmada por la Empresa y el Trabajador de uso de Maquinaria, Herramientas y Medios Auxiliares.		<input checked="" type="checkbox"/> Registro Entrega de EPI's firmados por el Trabajador (en su caso). (Anual).	
	R	<input type="checkbox"/> Carné Radiológico (Trabajador expuesto categoría A). <input checked="" type="checkbox"/> Acreditación de Formación Básica en P.R.		<input type="checkbox"/> Carné Radiológico (Trabajador expuesto categoría A). (Triannual). <input type="checkbox"/> Acreditación de Formación Básica en P.R. (Bianual). <input type="checkbox"/> Carné Radiológico Cumplimentado.	

**ABREV:** ADM: Administrativos PRL: Prevención de Riesgos Laborales PR: Protección Radiológica VS: Vigilancia Salud TE: Trabajador Expuesto

**NOTAS:** 1.- Los impresos marcados con (\*) serán facilitados por ENRESA.

2.- Para Recursos Preventivos: Formación Nivel Básico de Prevención en Construcción (60 horas) y 6 horas específicas por Oficio. / Resto Trabajadores: Nivel Inicial (8 horas) y Segundo Ciclo de Formación (20 horas: 14 troncales y 6 específicas por Oficio).