

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
EXPEDIENTE S-03308-2026
SERVICIO DE CATERING OPERATIVO VUELTA CICLISTA A ESPAÑA 2026

OBJETO Y ALCANCE DEL SERVICIO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) tiene por objeto definir las condiciones técnicas que deberá cumplir la empresa adjudicataria en la prestación del servicio de elaboración, preparación, transporte y distribución de menús completos para el personal técnico y operativo de RTVE desplazado a los finales de etapa en alta montaña de La Vuelta Ciclista a España 2026 (81.ª edición, del 22 de agosto al 13 de septiembre de 2026).

El servicio se prestará en las siete (7) etapas de alta montaña en las que el cierre de accesos por parte de la organización y de los dispositivos de seguridad hace imposible que el personal de RTVE pueda acceder a establecimientos de restauración. El volumen estimado es de cien (100) menús por etapa, con un total de setecientos (700) menús para toda la contratación.

OBLIGACIONES

El adjudicatario deberá contar, en todo momento, con los permisos, autorizaciones y obligaciones administrativas, fiscales y laborales exigidos por la legislación de cada uno de los países por los que discurre el recorrido de La Vuelta Ciclista a España 2026, asumiendo a su cargo cualquier trámite necesario para la correcta prestación del servicio en territorio extranjero.

ETAPAS EN LAS QUE SE PRESTA EL SERVICIO

El adjudicatario deberá prestar el servicio en las siguientes etapas:

- Etapa 4. Andorra la Vella – Andorra la Vella (25/08/2026)
- Etapa 7. Vall d’Alba – Aramón Valdelinares (28/08/2026)
- Etapa 9. Villajoyosa – Alto de Aitana (30/08/2026)
- Etapa 12. Vera – Calar Alto (03/09/2026)
- Etapa 14. Jaén – Sierra de La Pandera (05/09/2026)
- Etapa 19. Vélez-Málaga – Peñas Blancas (11/09/2026)
- Etapa 20. La Calahorra – Collado del Alguacil (12/09/2026) ★ Etapa reina

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Cada menú individual deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes elementos, todos ellos en envase individual apto para el contacto con alimentos:

Primer plato: podrá ser frío o caliente según el menú de cada jornada. Se servirá en envase individual hermético apto para alimentos, a la temperatura adecuada a su naturaleza en el momento de la entrega.

Segundo plato: siempre caliente. Se servirá en envase individual hermético isoterma que garantice el mantenimiento de la temperatura desde su elaboración hasta la entrega (mínimo 65°C en el

punto de destino). **Bajo ningún concepto se admitirá la entrega del segundo plato a temperatura ambiente o frío.**

Postre: fruta fresca, yogur u opción similar. Envase individual.

Bebida: agua mineral u opción equivalente en envase individual (mín. 500 ml).

ENVASADO, PRESENTACIÓN Y ENTREGA

Todos los componentes del menú se envasarán en recipientes individuales aptos para el contacto con alimentos (conforme al Reglamento CE 1935/2004), con tapa o cierre hermético. Los envases de platos calientes serán isoterms o estarán fabricados en material que conserve la temperatura adecuadamente hasta el punto de entrega.

El conjunto de platos, postre y bebida de cada menú se agrupará en una **bolsa individual de transporte tipo picnic** con cierre, identificada con el tipo de menú que contiene. Cada bolsa incluirá: cubiertos de un solo uso (cuchillo, tenedor y cuchara), servilleta y los condimentos básicos necesarios en formatos monodosis. **Queda expresamente excluido el uso de cubiertos reutilizables.**

La entrega se realizará directamente en el área de trabajo del operativo de RTVE en el emplazamiento de la meta, en la franja horaria comprendida entre las **12:00 y las 15:00 horas**, adaptada al horario real de llegada de la etapa y a las instrucciones del responsable de producción de RTVE para cada jornada. La hora exacta de entrega se comunicará al adjudicatario con una antelación mínima de 24 horas. El adjudicatario deberá estar presente en el punto de entrega con un mínimo de 30 minutos de antelación respecto a la hora acordada.

RTVE comunicará el número definitivo de menús con una antelación mínima de **48 horas** respecto a la hora de entrega. Las variaciones sobre el volumen estimado no implicarán modificación del precio unitario.

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria e higiene. En particular:

- Estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o en el registro autonómico equivalente, en la categoría correspondiente a su actividad.
- Disponer de un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), implantado y documentado, que incluya el control de temperaturas en elaboración, transporte y entrega.
- Garantizar que todo el personal manipulador de alimentos cuente con la formación acreditada en higiene alimentaria exigida por la normativa vigente.
- El transporte se realizará en vehículo o contenedores isoterms homologados conforme al Reglamento (CE) 852/2004. RTVE podrá solicitar documentación acreditativa en cualquier momento.

COORDINACIÓN OPERATIVA CON RTVE

El adjudicatario designará un interlocutor único con RTVE, disponible telefónicamente durante todos los días de prestación del servicio. Cualquier incidencia —variación en el volumen, retraso, problema de acceso al recinto— deberá comunicarse de forma inmediata al responsable de producción de RTVE. Con carácter previo a cada etapa, el adjudicatario confirmará por escrito la hora de entrega prevista y el número de menús preparados.

RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO Y SEGURO

El adjudicatario será responsable de la elaboración de los menús en las condiciones exigidas, de la gestión de los accesos al recinto de meta y de la resolución de cualquier incidencia que afecte al servicio, asumiendo los costes derivados de las medidas correctoras necesarias. Asimismo, deberá contratar y mantener en vigor durante toda la ejecución del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los daños a personas o bienes derivados de la prestación del servicio, con especial atención a los riesgos de intoxicación alimentaria.

CONTENIDO DE LA OFERTA TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Certificado vigente de inscripción en el RGSEAA o registro autonómico equivalente.
- Descripción del sistema APPCC implantado y del protocolo de control de temperatura durante el transporte y la entrega.
- Propuesta de menú tipo para cada etapa (primer plato, segundo plato, postre y bebida), con indicación de alérgenos conforme al Reglamento (UE) 1169/2011.
- Descripción del tipo de envases y bolsas de transporte (materiales, aptitud para contacto con alimentos, propiedades isoterma).