



MINISTERIO  
DE ASUNTOS EXTERIORES, UNIÓN EUROPEA  
Y COOPERACION

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE RESTAURACIÓN, PREPARACIÓN,  
APOYO Y ATENCIÓN PARA LOS EVENTOS, ACTOS Y  
REUNIONES DEL MINISTERIO DE ASUNTOS  
EXTERIORES, UNIÓN EUROPEA Y COOPERACIÓN

Expediente 2023/53

**Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público**





## **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO**

---

El objeto del contrato es la prestación de servicios de restauración, preparación, apoyo y atención para los eventos, actos y reuniones (en adelante actos) celebrados en las sedes del Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación (en adelante MAUC).

Son actos objeto del contrato aquellos en los que el MAUC desempeñe el ejercicio de funciones de alta representación y de protocolo, tales como la firma de acuerdos normativos, ceremonias de imposiciones de condecoraciones, reuniones y encuentros, desayunos, almuerzos, cenas y cócteles de carácter oficial y eventos análogos.

Así mismo, se incluye como actos objeto del contrato, aquellos en los que el MAUC en el desempeño de sus funciones celebre reuniones o grupos de trabajo, conferencias, asambleas, congresos, simposiums, seminarios, convenciones y reuniones análogas.

## **CLÁUSULA SEGUNDA. CONSIDERACIONES GENERALES**

---

### **2.1 RESPONSABLE DEL CONTRATO Y COORDINADOR**

El responsable del contrato será la Dirección General de Protocolo, Cancillería y Órdenes del MAUC. El responsable del contrato designará una persona encargada de la supervisión de la preparación y ejecución de cada acto.

El adjudicatario designará un coordinador encargado de la organización, planificación, seguimiento y resolución de incidencias que puedan surgir en la prestación del contrato. Aplicará las acciones correctivas necesarias para solventar los problemas detectados, coordinará las tareas y los horarios del personal y gestionará las existencias de material y el control de calidad del servicio requerido. Esta persona ejercerá de interlocutor directo ante el responsable del contrato, designado por el Órgano de Contratación, y estará localizable por vía telefónica, facilitándose, además, una dirección de correo electrónico.

### **2.2 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La prestación de servicios se desarrollará en alguna de las siguientes sedes:

Palacio de Viana: C/ Duque de Rivas, 1 (Madrid)

Marqués de Salamanca: Plaza del Marqués de Salamanca, 8 (Madrid)

Palacio de Santa Cruz: Plaza de la Provincia, 1 (Madrid).

Si durante la ejecución del contrato el MAUC modificase alguna de las sedes (en la misma provincia), se entenderán incluidos dichos lugares en el objeto del presente contrato.

### **2.3 NIVEL DE EXCELENCIA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

La empresa adjudicataria dará servicio con calidad y excelencia, ofreciendo de forma destacada productos representativos de la gastronomía española.

### **2.4. CONTROL DE ACCESOS Y SEGURIDAD**

Al realizarse la prestación de servicios en las instalaciones del MAUC, la empresa adjudicataria se compromete a informar previamente de la identidad del personal designado para desarrollar tales servicios, quienes se



comprometerán y atenderán el cumplimiento de las normas, especificaciones y procedimientos de seguridad y acceso establecidos por este MAUC.

## 2.5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Se aplicarán los principios de cooperación e información entre el Ministerio y la empresa adjudicataria de acuerdo con la coordinación de actividades empresariales (RD 171/2004 que desarrolla al artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales) y se establecerá la necesaria coordinación con la unidad encargada de prevención de riesgos laborales del MAUC.

La empresa adjudicataria deberá informar al responsable del contrato y al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Ministerio, en el mismo día que suceda, sobre cualquier accidente o incidente ocurrido al personal de la empresa adjudicataria en la realización de los trabajos y servicios en el Ministerio.

El adjudicatario responderá ante los tribunales de justicia de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal, eximiendo a la Administración de toda responsabilidad al respecto.

La empresa adjudicataria estará obligada a dotar al personal que utilice para la ejecución de los trabajos contratados de todos los Equipos de Protección Individual necesarios en función de los resultados obtenidos en la Evaluación de los Riesgos Laborales.

Se presentarán los diplomas o certificados de la formación/información en materia preventiva (art. 18 y 19 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales) de los trabajadores que vayan a prestar servicio en el Ministerio.

La empresa adjudicataria realizará cursos formativos en materia de Prevención de Riesgos Laborales, tanto de carácter general como específico de las funciones recogidas en el presente contrato.

La empresa adjudicataria, en el contexto de la pandemia ocasionada por la COVID-19, se compromete a cumplir de manera exhaustiva con la normativa y protocolos de prevención vigentes en cada momento.

## CLÁUSULA TERCERA. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

---

### 3.1. SERVICIO DE PREPARACIÓN, APOYO Y ATENCIÓN EN LOS ACTOS

Con carácter previo a la celebración del acto: Con carácter general, supervisión de que los distintos espacios y elementos necesarios estén en buen estado de cara al buen desarrollo de los distintos actos. En concreto:

- Preparación de los comedores, montaje de las mesas, repaso y colocación de los utensilios según las especificaciones del acto que tenga lugar.
- Preparación de las salas, espacios y áreas de trabajo donde se va a desarrollar el acto.
- Mantenimiento del menaje, vajilla, material y demás elementos necesarios para la celebración de un acto sin previo aviso.

Durante la celebración del acto:

- Recepción de invitados y guardarropía en el zaguán de entrada.
- Acompañamiento a los comensales a las diversas estancias y a su sitio en la mesa.
- Servicio y atención a los comensales. Atención directa para el consumo de bebidas o comidas, informar sobre la composición y confección de los distintos productos puestos a disposición.
- Cuidar y asegurar el buen servicio y orden general, en función del número de participantes y del tipo de acto que se trate.
- Despedida de invitados y guardarropía.



Al finalizar la celebración del acto:

- Desmontaje de las salas, espacios y áreas previamente montados con motivo de la celebración del acto.
- Colocación y recogida del material.

### 3.2. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

La empresa adjudicataria presentará una carta compuesta por las siguientes opciones:

a) SERVICIO DE RESTAURACIÓN

---

Tres modelos de desayuno y/o servicio de café:

- Modelo 1: Café e infusiones y un pequeño acompañamiento. Este modelo se podrá servir alternativamente a media mañana o en cualquier otro momento del día.
- Modelo 2: Desayuno estándar: café e infusiones, zumos naturales, fruta fresca, bollería y tostadas.
- Modelo 3: Desayuno completo: café e infusiones, zumos naturales, fruta fresca, opción caliente, dulce y salada (incluyendo jamón ibérico).

Cuatro modelos de cóctel:

- Modelo aperitivo simplificado: Incluirá un pequeño acompañamiento tipo snack.
- Modelo aperitivo: Incluirá hasta un máximo de 4 aperitivos fríos.
- Modelo Cóctel estándar: se presentará una oferta consistente en al menos 10 aperitivos fríos y 10 calientes, de los que se servirá un máximo de 10.
- Modelo Cóctel reforzado: incluirá la oferta del cóctel estándar añadiéndose la opción de elegir uno entre, al menos, 5 platos calientes.

Los cuatro modelos de cóctel incluyen agua, agua con gas, refresco, zumo, cerveza.

Tanto en el modelo de cóctel estándar como de cóctel reforzado se dará la opción de incluir uno o dos postres, de una oferta de 5.

Almuerzo ordinario:

La empresa adjudicataria elaborará asimismo un menú ordinario compuesto por un primer y un segundo plato, así como por un postre. Incluye agua, agua con gas, refresco, cerveza.

Almuerzo y cena oficial:

- La empresa adjudicataria estará obligada a presentar una carta de, al menos, 12 primeros, 12 segundos y 8 postres.
- Esta carta se renovará cada 6 meses, haciéndolo coincidir con la temporada primavera-verano y otoño-invierno.
- En la elaboración de los diversos platos, se seguirán las indicaciones del responsable del contrato, o del coordinador designado por el MAUC en cuanto al tipo de plato, el producto a utilizar para su elaboración y su forma de presentación.
- La empresa adjudicataria presentará una oferta de bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) de acompañamientos a esta carta. Eventualmente se podrá solicitar que se sirvan bebidas antes de las comidas o cenas.



## b) SUMINISTRO Y SERVICIO DE VINO

---

Suministro y servicio de vino necesario para la celebración de los actos objeto del presente contrato.

En el **ANEXO I** de este pliego se relaciona los vinos objeto de suministro y servicio del presente contrato. La exigencia de estos artículos resulta al efecto de velar y asegurar por la excelencia de los productos destinados a reuniones y actos del más alto carácter representativo.

Para evaluar con objetividad la calidad y la excelencia de los artículos se tomará como referencia la valoración efectuada por la siguiente guía de reconocido prestigio: **"Guía de vinos gourmets 2023 (38ª edición)"**.

Se toma como referencia ésta guía por cuanto su elaboración se ha fundamentado en el análisis y la evaluación de 4.160 vinos mediante sistema de cata a ciegas.

Los vinos ofertados deberán responder a las siguientes características:

- **El ANEXO I** establece un listado de vinos según categoría. Todos los vinos que integran el listado se encuentran en la Guía de vinos gourmets 2023 (38ª edición), en su cuadro de honor, donde figuran todos aquellos vinos que han alcanzado una puntuación igual o superior a 90/100.
- Los productos ofertados por los licitadores deberán estar entre los relacionados en el **ANEXO I** de este Pliego.
- La oferta de cada producto lo será en el formato con el que figura el producto en la referida guía.
- El número de productos ofertados y el importe MEDIO MÁXIMO según categoría será el indicado en el **ANEXO V** de este Pliego.

## c) ADAPTACIONES A NECESIDADES ESPECIALES

---

La empresa adjudicataria, a petición del MAUC, realizará adaptaciones en el contenido de su carta para atender necesidades de los comensales por razones médicas (alergia, intolerancias, exención de algunos alimentos, etcétera).

La carta se adaptará a las necesidades especiales que sean descritas, incluyendo en su composición elementos que excluyan los alimentos implicados, así como, información para la identificación de los mismos.

### 3.3. RELATIVO A LAS MATERIAS PRIMAS, SU CALIDAD Y FORMAS DE ELABORACIÓN

Los productos de alimentación y bebidas serán proporcionados por el contratista. La adquisición de productos deberá realizarse con proveedores de reconocido prestigio. El adjudicatario, elaborará una relación de proveedores que deberá ser previamente aprobada por el responsable del contrato quien, en su caso, podrá complementarla.

El responsable del contrato, al objeto de verificar la calidad y excelencia del servicio, podrá solicitar al contratista información sobre los productos que van a ser adquiridos, pudiéndose dictar las instrucciones oportunas para el fiel cumplimiento de lo convenido.

Así mismo, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- El aceite utilizado en todas las preparaciones será aceite de oliva virgen o virgen extra.
- Las legumbres serán de primera calidad, evitando embutidos grasos en su elaboración.
- Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, frescas y de temporada.
- Los pescados serán de primera calidad y frescos.
- Las carnes serán de primera calidad.
- La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa.
- Las piezas de bollería deberán tener alternativas que no contengan grasas trans o grasas hidrogenadas.
- No se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados.



- Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.
- La empresa adjudicataria tomará las medidas necesarias para garantizar la correcta temperatura de la comida servida, sin que se pueda presentar en mesa las opciones calientes de manera fría o con una temperatura inadecuada.
- Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- Los proveedores de los productos deberán disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente.
- La empresa adjudicataria se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos mediante los procedimientos de control que exija la normativa, los cuales podrán ser inspeccionados por el MAUC.

### 3.4. OTROS SERVICIOS

- El personal puesto a disposición de ejecución del contrato realizará las funciones de preparación, elaboración y emplatado de todos los desayunos, almuerzos, cenas y cócteles.
- Llevar un control diario de las temperaturas de las neveras.
- El personal puesto a disposición de ejecución del contrato limpiará y supervisará el material de cocina, utensilios y menaje utilizados, así como, la limpieza de vajilla de desayunos, aperitivos, almuerzos, cócteles y cenas.

### CLÁUSULA CUARTA. PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO

---

Se entiende que los productos de comercio justo son producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, en consonancia con el Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 INI) donde se fomenta el consumo de productos de comercio justo en los países de la Unión Europea.

Los licitadores deberán oferta, al menos, cuatro productos de comercio justo. Así mismo, deberán aportar la ficha técnica, de conformidad a lo indicado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, correspondiente a los productos que oferte junto con el sello o certificado de producto de comercio justo.

### CLÁUSULA QUINTA. CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES INCORPORADOS AL CONTRATO

---

- El pescado no podrá ser de especies objeto de sobreexplotación, pesca agresiva o ilegal.
- Como mínimo se incluirán en la carta 2 platos elaborados en un 95% con productos procedentes de agricultura ecológica.
- Los embalajes utilizados deben ser reutilizables o con contenido reciclado del 100%.
- En caso de tener que utilizar artículos de menaje de papel de un solo uso deberán ser de papel o fibra reciclados al 100%.
- En relación con el papel utilizado (al margen de menaje de papel), deberá ser reciclado con un contenido de fibras recicladas igual o mayor al 80% y en cuya producción se haya seguido un proceso de blanqueo totalmente libre de cloro (PCF).
- La empresa adjudicataria deberá proporcionar a los trabajadores adscritos a la ejecución del presente contrato formación relativa a los aspectos ambientales relacionados con el presente contrato.
- Se eliminará la utilización del plástico de un solo uso. Se sustituirá el plástico por material biodegradable.
- La empresa adjudicataria gestionará los residuos generados durante la ejecución del contrato y garantizará su correcta gestión. Los residuos generados serán recogidos selectivamente y depositados en los contenedores de recogida selectiva.



## **CLAÚSULA SEXTA. CONDICIONES DEL PERSONAL**

---

### **6.1. PERSONAL CON CARÁCTER PERMANENTE**

Para la prestación del servicio se estima necesaria la presencia de los siguientes efectivos con jornada laboral ordinaria de 40 horas semanales:

- Un Chef ejecutivo
- Un cocinero
- Un ayudante de cocina
- Un encargado de sala
- Tres camareros de sala

El Chef ejecutivo planifica y dirige la preparación de los platos; de igual modo, ejercerá funciones de cocina y su supervisión.

El cocinero se encargará de dirigir la preparación, elaboración y el emplatado de todos los desayunos, almuerzos, cenas y cócteles, adecuando sus horarios a las necesidades del servicio.

El ayudante de cocina se encargará, bajo la supervisión del cocinero, de la preparación, elaboración y el emplatado de todos los desayunos, almuerzos, cenas y cócteles, adecuando sus horarios a las necesidades del servicio. Desarrollarán funciones de apoyo en la limpieza y supervisión del material de cocina, utensilios y menaje.

El encargado de sala coordinará la actuación del equipo siguiendo las guías e instrucciones del responsable del contrato/persona designada por el responsable del contrato para la supervisión de éste.

Los camareros realizarán los servicios de apoyo y atención descritos en la cláusula 3.1 del presente pliego.

La jornada laboral será organizada de tal modo que garantice el servicio partiendo de un horario ordinario de 08:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes, revisable en función de las necesidades del servicio, debiendo tener el personal disponibilidad desde las 7:30 hasta las 23:00 horas; siendo a partir de ese momento consideradas horas extra. Eventualmente, se podrá solicitar servicios de fin de semana, que tendrán, igualmente, la consideración de horas extra.

Además de este personal, la empresa adjudicataria dispondrá de un coordinador con las funciones descritas en el apartado 2.1 del presente pliego.

### **6.2. PERSONAL ADICIONAL**

La empresa adjudicataria deberá proveer personal adicional cuando así se requiriera por el responsable del contrato. Este último avisará al contratista con la debida antelación. Quedará constancia en el expediente de la petición y de las condiciones requeridas (número de efectivos, categoría, tipo de jornada, duración y cualificación).

Con carácter general el personal adicional solicitado tendrá alguna de las siguientes categorías:

- Cocinero
- Ayudante de cocina
- Camareros de sala

Las necesidades de personal adicional vendrán determinadas por las necesidades reales del MAUC. Atendiendo a los actos realizados en precedentes anualidades, la estimación estándar de personal adicional podría oscilar entre uno y dos ayudantes de cocina, y entre uno y diez camareros adicionales.



El Responsable del Contrato podrá solicitar la relación de personal adicional asignado a la ejecución de los servicios solicitados. El personal deberá contar con experiencia contrastada en el sector.

La consideración de realización de horas extra por el personal adicional lo será en los mismos términos que lo son para el personal con carácter permanente.

Se adjunta al presente pliego, **ANEXO II**, sobre la prestación de servicios requeridos en anualidades precedentes.

### 6.3. OTRAS CONDICIONES

La empresa adjudicataria vendrá obligada a facilitar al responsable del contrato la relación del personal asignado a la ejecución del servicio. Las variaciones en la relación del personal o disposición del servicio, deberán comunicarse con la antelación suficiente al responsable del contrato. En todo caso, la entrada en los recintos deberá ser aprobada previamente.

Al menos el 70% del personal que proponga la empresa adjudicataria deberá tener una antigüedad mínima en la plantilla de la empresa de dos años.

El personal contratado por el adjudicatario dependerá en exclusiva de dicha empresa, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleadora respecto del mismo, siendo la Administración contratante totalmente ajena a dichas relaciones laborales, y sin que, en ningún caso, se le pueda exigir a ésta responsabilidad de ninguna clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que las medidas que se adopten se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.

El MAUC tendrá la potestad de solicitar a la empresa adjudicataria el cambio inmediato del personal adscrito al servicio cuando considere que no cumple debidamente sus funciones, así como cuando se constaten faltas de aseo o de decoro, aspecto desaliñado, incumplimiento de las directrices de protocolo o faltas de educación o respeto hacia compañeros, personal del Ministerio o comensales. Asimismo, será causa de solicitud de reemplazo inmediato del personal cualquier falta al deber de confidencialidad y secreto más adelante definido.

La cadencia diaria del servicio no podrá ser interrumpida por vacaciones, enfermedad o ausencias del personal, debiendo en esos casos la empresa adjudicataria proveer de personal suplente que garantice el servicio.

El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones vigentes, tanto generales como de ámbito autonómico y municipal en materia fiscal, laboral, seguridad social y prevención de riesgos laborales referidas al personal a su cargo.

Tal y como recoge el artículo 122.2 de la Ley de Contratos del Sector Público, el adjudicatario está obligado a cumplir con las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo Sectorial de aplicación.

### CLAÚSULA SÉPTIMA: MEDIOS MATERIALES

---

**Uniformes:** los uniformes correrán a cargo de la empresa adjudicataria, quien deberá acordar con el MAUC la necesaria coordinación respecto a colores, formatos, calidades y distintivos. No obstante, el uniforme del personal de la empresa adjudicataria deberá estar convenientemente identificado y diferenciado del personal del MAUC. Los uniformes y equipamiento proporcionado por la empresa adjudicataria deberán adecuarse a los requisitos y estipulaciones que determine la legislación sobre prevención de riesgos laborales. Correrá también por cuenta de la empresa adjudicataria su limpieza y reposición.

**Material:** corresponde al MAUC proveer de los utensilios, enseres, menaje, mantelería, cubertería y cristalería necesarios para desarrollar el servicio, así como su mantenimiento.

El servicio de lavandería de la mantelería y resto de textiles utilizados en el servicio correrán a cargo del MAUC.





El MAUC asumirá los gastos que comporten la utilización racional del agua, energía eléctrica, gas y similares.

La empresa adjudicataria está obligada a mantener y conservar las instalaciones y sus equipos en perfecto estado, comunicando de forma inmediata cualquier deficiencia que se observe y que pueda afectar al normal funcionamiento del establecimiento, a la seguridad y salud de los trabajadores o de los usuarios de las instalaciones.

El MAUC no asumirá, bajo ningún concepto o condición, las posibles deudas que el adjudicatario pueda contraer con proveedores o cualesquiera otras personas que, con ocasión de la prestación del servicio objeto del contrato, pudieran surgir.

**Instalaciones:** Para conocer las instalaciones de cocina, los potenciales licitadores podrán concertar visitas. Para ello, durante el plazo de presentación de ofertas, deberán ponerse en contacto, facilitando nombre, apellidos y empresa a la que representan, a través de alguna de las siguientes direcciones de correo electrónico:

[javier.lopezl@maec.es](mailto:javier.lopezl@maec.es)

[jose.fernandez@maec.es](mailto:jose.fernandez@maec.es)

## **CLAÚSULA OCTAVA: FACTURACIÓN DE LOS SERVICIOS**

---

### **8.1. SERVICIO DE PREPARACIÓN, APOYO Y ATENCIÓN EN LOS ACTOS**

La facturación vendrá determinada por el precio ofertado por el adjudicatario. El precio máximo, en este concepto y por toda la duración del contrato, no podrá ser superior al indicado en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

La facturación correspondiente a las horas extra vendrá determinada por el precio/hora ofertado por el adjudicatario. El precio unitario máximo se encuentra definido en el **ANEXO III** de este pliego.

La facturación correspondiente a los servicios adicionales vendrá determinada en función de los servicios adicionales, computados en horas de trabajo, que hayan sido solicitados por el MAUC y efectivamente prestados por el contratista. El precio unitario máximo se encuentra definido en el **ANEXO III** de este pliego.

### **8.2. SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

Se facturarán los servicios que sean solicitados por el MAUC. El precio unitario de cada servicio corresponderá al precio ofertado por el adjudicatario, de conformidad a lo establecido en los pliegos.

El **ANEXO IV** de este pliego determina el precio unitario máximo según el tipo de servicio de restauración.

El **ANEXO V** de este pliego determina el precio medio máximo y el número de productos según categoría de vino.

## **CLAÚSULA NOVENA. INFORMES DE SEGUIMIENTO**

---

La empresa adjudicataria presentará informes de seguimiento a lo largo de la ejecución del contrato. Los informes serán presentados en formato reutilizable y compatible con Microsoft Excel/Word, en el los que se proporcionará el siguiente contenido:

### **INFORMES MENSUALES**

Primeros cinco días del mes, referidos al mes anterior.



- Relación de actos celebrados en las sedes del MAUC, en los que se indique el día de celebración del acto, el número de personas asistentes, el concepto y la sede MAUC de celebración.
- Horas ordinarias de servicio prestadas, indicándose el precio/hora, de conformidad al precio ofertado, diferenciándose según tipo de operario y según se trate de personal permanente o adicional.
- Horas extraordinarias de servicios prestadas, indicándose el precio/hora de conformidad al precio ofertado, diferenciándose según tipo de operario y según se trate de personal permanente o adicional.
- Servicios de restauración prestados, diferenciando los tipos y el número de menús servidos.
- Suministro/servicio de vino. Se especificará, según día de servicio prestado, el número de botellas suministradas y precio.
- Incidencias y/o anomalías que han surgido en la ejecución de los servicios. Propuesta de medidas de corrección.

#### OTROS INFORMES

Con independencia de los informes descritos el MAUC podrá solicitar, en cualquier momento, un informe de seguimiento de ejecución del contrato. Igualmente, la empresa adjudicataria deberá mantener informado el Responsable del Contrato del MAUC de toda actuación relevante en el marco de la ejecución de los servicios y, en especial, de todas las anomalías que pueda detectar en ejecución de los mismos.



## **ANEXO I. LISTADO DE SUMINISTRO DE VINO**

---

### **VINO TINTO GRAN RESERVA**

Los licitadores deberán ofertar CINCO (5) vinos tintos gran reserva de entre los identificados en el siguiente listado:

1. Castillo Ygay 2011
2. Gran Reserva 890 2010
3. Valduero 2 Racimos 2014
4. Arzuaga 2016
5. Cerro Añón 2015
6. Contino 2016
7. Finca Manzanos 2013
8. Gran Callejo 2016
9. Hacienda Monasterio Reserva Especial 2016
10. Montecillo 2012
11. Prado Enea 2015
12. Protos 2015
13. Sierra Cantabria 2012
14. Veguín de Murua 2014
15. Viña Sastre Pago de Santa Cruz 2016
16. Granja Remelluri 2013
17. Imperial 2016
18. Marqués de Riscal 2016
19. Marqués de Vargas 2015
20. Ricardo Dumas 2015
21. Beronia 2013
22. Campeador 2012
23. Gran Baroja 2011
24. Luis Cañas 2016
25. Óscar Tobía 2015
26. Vizcarra Torralvo 2015



## VINO TINTO RESERVA

Los licitadores deberán ofertar VEINTE (20) vinos tintos reserva de entre los identificados en el siguiente listado:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1. Barón de Chirel 2017                          | 35. Finca Martelo 2016                       | 69. Matarromera 2018                       |
| 2. Dalmau 2019                                   | 36. Fuentespina R 2017                       | 70. Pagos de Anguix Prado Lobo 2018        |
| 3. Reserva Real 2018                             | 37. Gran Colegiata Original 2016             | 71. Polus 2015                             |
| 4. Finca Sobreño Ildfonso 2018                   | 38. Hacienda Monasterio 2018                 | 72. Pradorey Finca La Mina 2017            |
| 5. Trasnocho 2016                                | 39. Jaun de Alzate 2015                      | 73. Protos 5º Año 2016                     |
| 6. Amaren Reserva 60 2011                        | 40. Jean Leon Vinya Le Havre 2017            | 74. Ramón Bilbao 2016                      |
| 7. Arzuaga Reserva Especial 2017                 | 41. Marqués de Vargas 2017                   | 75. Solideo Dehesa de los Canónigos 2017   |
| 8. Balbás 2017                                   | 42. Marqués de Vargas Selección Privada 2017 | 76. Tinto Arroyo 2017                      |
| 9. Fincas de Landaluce 2018                      | 43. Pago de los Capellanes 2019              | 77. Valdelosfrailes 2016                   |
| 10. Remírez de Ganuza 2015                       | 44. Pagos de la Sonsierra 2015               | 78. Valenciso 2016                         |
| 11. Valduero 2 Cotas 2016                        | 45. Raíz de Guzmán 2018                      | 79. Valsotillo 2017                        |
| 12. Viña Tondonia 2010                           | 46. Roda 2019                                | 80. Viña Albina Vendimia Seleccionada 2019 |
| 13. Arzuaga 2019                                 | 47. Teófilo Reyes 2017                       | 81. Viña Pedrosa 2019                      |
| 14. Carmelo Rodero 2019                          | 48. Tinto Pesquera 2019                      | 82. Viña Salceda 2018                      |
| 15. Casa Vella d'Espiells 2017                   | 49. Valcavada 2017                           | 83. Viñas del Vero Gran Vos 2016           |
| 16. Corimbo I 2016                               | 50. Viña Pedrosa Finca La Navilla 2019       | 84. Avgvstvs Trajanvs 2017                 |
| 17. Dominio Basconillos Viña Magna 2018          | 51. Arrocal Selección Especial 2020          | 85. Cerro Añón 2018                        |
| 18. Dominio Fournier 2019                        | 52. Aticus 2015                              | 86. Enate 2015                             |
| 19. Legaris 2017                                 | 53. Beronia Mazuelo 2017                     | 87. F de Fuentespina 2018                  |
| 20. Mayor de Ondarre 2016                        | 54. Bohórquez 2016                           | 88. Finca Sobreño Selección Especial 2019  |
| 21. Montecastro 2018                             | 55. Condado de Haza 2019                     | 89. Fuentespina R 2018                     |
| 22. Muga Selección Especial 2018                 | 56. Conde de la Salceda 2017                 | 90. Launa Selección Familiar 2016          |
| 23. Roda I 2018                                  | 57. Don Miguel Comenge 2017                  | 91. Marqués de Murrieta 2018               |
| 24. Sommos 2018                                  | 58. Emina Emoción 2015                       | 92. Marqués de Reinosa 2018                |
| 25. Torre Albéniz 2018                           | 59. Figuero 15 Meses 2018                    | 93. Marqués de Riscal 2018                 |
| 26. Valduero 6 Años 2015                         | 60. Finca La Luna 2018                       | 94. Monje Amestoy de Luberrí 2016          |
| 27. Viyuela 2018                                 | 61. Finca La Reñana 2018                     | 95. Ogga 2016                              |
| 28. Beronia 2017                                 | 62. Imperial 2018                            | 96. Parató Passió 2012                     |
| 29. Beronia 198 Barricas 2013                    | 63. Izadi Selección 2018                     | 97. Ramón Bilbao Reserva Original 2016     |
| 30. Celeste 2018                                 | 64. Labarona 2018                            | 98. Sierra Cantabria 2016                  |
| 31. Conde de San Cristóbal Reserva Especial 2018 | 65. Lar de Paula 2014                        | 99. Terra d'Uro 2011                       |
| 32. Contino 2019                                 | 66. Lleiroso 2016                            | 100. Tierras de Cair 2018                  |
| 33. Digma Graciano 2017                          | 67. Manzanos 2016                            |  |
| 34. Elías mora 2014                              | 68. Marqués de Cáceres 2017                  |  |



## VINO TINTO CRIANZA

Los licitadores deberán ofertar VEINTICINCO (25) vinos tintos crianza de entre los identificados en el siguiente listado:

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1. Carmelo Rodero 2020                               | 35. Pirámide 2020                                   | 69. Sonsierra 2019                          |
| 2. Arzuaga 2020                                      | 36. Raíz de Guzmán 2019                             | 70. Tío Martín 2019                         |
| 3. Balbás 2020                                       | 37. Son P.Negre 2018                                | 71. Viuda Negra 2019                        |
| 4. César Príncipe 2019                               | 38. Tresmatas 2017                                  | 72. Altos de Corral Single Estate 2018      |
| 5. Pago de los Capellanes 2020                       | 39. Biga de Luberri 2019                            | 73. Altos R 2020                            |
| 6. Arrocal 2020                                      | 40. Bisiesto Tempranillo 2016                       | 74. Arano 2019                              |
| 7. Dominio Fournier 2020                             | 41. Conde de San Cristóbal 2019                     | 75. Áster 2019                              |
| 8. Loess Cápsula Azul 2019                           | 42. El Andén de la Estación 2019                    | 76. Azpilicueta 2019                        |
| 9. Matarromera 2019                                  | 43. El Vínculo 2018                                 | 77. Baden Numen N 2019                      |
| 10. Montegaredo 2020                                 | 44. Finca San Martín 2019                           | 78. Bardos Romántica 2020                   |
| 11. Muga 2019  | 45. La Dama 2019                                    | 79. Condado de Oriza 2019                   |
| 12. Tinto Pesquera 2020                              | 46. La Salceda 2019                                 | 80. Cueva de Lobos 2019                     |
| 13. Viña Alberdi 2018                                | 47. Lan D-12 2019                                   | 81. Damana 2019                             |
| 14. Viña Pedrosa 2020                                | 48. Launa Selección Familiar 2017                   | 82. Dehesa de los Canónigos 2019            |
| 15. Viña Sastre 2019                                 | 49. Liberalia Cabeza de Cuba 2010                   | 83. Elías Mora 2019                         |
| 16. Abadía de San Quirce 2019                        | 50. Marqués de Burgos 2018                          | 84. Enate 2018                              |
| 17. Ademán Valdearanda 2019                          | 51. Marqués de Cáceres 2019                         | 85. Heredad de Peñalosa 2019                |
| 18. Algil 2019                                       | 52. Mogar Vendimia Seleccionada 2019                | 86. La Celestina 2019                       |
| 19. Altos del Enebro 2019                            | 53. Ramón Bilbao Edición Limitada 2020              | 87. La Celestina Vendimia Seleccionada 2019 |
| 20. Condado de Haza 2020                             | 54. Santalba Abando Vendimia Seleccionada 2018      | 88. Las Moradas de San Martín-Initio 2017   |
| 21. Finca La Montesa 2020                            | 55. Viña real 2020                                  | 89. Llàgrimes de Tardor 2019                |
| 22. Izadi 2019                                       | 56. 1891 Irache 2017                                | 90. Marqués de Velilla 2019                 |
| 23. López Cristóbal La Colorada 2019                 | 57. 3404 Tuca d'Aneto 2019                          | 91. Martín Berdugo 2019                     |
| 24. Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial 2018 | 58. Cardela 2018                                    | 92. Monte Real Cuvée 2020                   |
| 25. Protos 2018                                      | 59. Casajús 2019                                    | 93. Peñamonte 2020                          |
| 26. Traslascuestras 2018                             | 60. Dominio de Tares Godello 2021                   | 94. Senda de los Olivos 2018                |
| 27. Cepa Gavilán 2020                                | 61. Don Jacobo Vendimia Seleccionada Ecológico 2018 | 95. Sommos 2019                             |
| 28. Conde de Siruela 2018                            | 62. Figuero 12 2019                                 | 96. Son Roig 2019                           |
| 29. Convento Oreja 2019                              | 63. Hemar 2018                                      | 97. Valdehermoso 2019                       |
| 30. Dominio Basconillos Viña Magna 2019              | 64. Legaris 2019                                    | 98. Vallobera 2019                          |
| 31. Fuentespina C 2019                               | 65. Monteabellón 14 meses en barrica 2019           | 99. Valtravieso Vino de Páramo 2019         |
| 32. La Capilla 2018                                  | 66. Ramón Bilbao 2020                               |   |
| 33. La Vanidosa nº1 Garnacha 2019                    | 67. Sentido 2019                                    |   |
| 34. Montegaredo Gran Selección 2020                  | 68. Sierra Cantabria 2019                           |   |



## VINO BLANCO CON CRIANZA

Los licitadores deberán ofertar VEINTICINCO (25) vinos blancos con crianza de entre los identificados en el siguiente listado:

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1. Sorte Antiga 2020                              | 38. Flor de Muga 2019                        | 75. Emina Fermentado en Barrica 2018                  |
| 2. Sorte O Soro 2020                              | 39. Guitián Fermentado en Barrica 2020       | 76. Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2019          |
| 3. Avancia Nobleza Godello 2021                   | 40. Itsasmendi Morga 2019                    | 77. Finca Garabelos 2020                              |
| 4. Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias 2021 | 41. Jean Leon Vinya Gigi 2019                | 78. Finca Muñoz Colección de la Familia 2021          |
| 5. Capellanía 2017                                | 42. La Calma 2019                            | 79. Forcada 2019                                      |
| 6. La Comtesse 2018                               | 43. La Trucha de Acero 2017                  | 80. Granbazán Don Álvaro de Bazán 2019                |
| 7. Maior de Mendoza Finca Las Tablas 2017         | 44. La Trucha de Otoño 2017                  | 81. Granbazán Limousin 2019                           |
| 8. Pazo Piñeiro 2020                              | 45. La Val Lías 2016                         | 82. Itasmendi 7 2019                                  |
| 9. Qué Bonito Cacareaba 2021                      | 46. Maior de Mendoza 3 Crianzas 2019         | 83. L'Avi Arrufi 2020                                 |
| 10. Roda I 2019                                   | 47. Mantel Blanco Fermentado en Barrica 2020 | 84. La Abuela Visi 2020                               |
| 11. Tras Los Muros 2018                           | 48. Mar de Frades Finca Valiñas 2018         | 85. La Caña Navia 2020                                |
| 12. Armán Finca Misenhora 2019                    | 49. Martín Códax Lías 2019                   | 86. La Ola 2019                                       |
| 13. Artadi Viñas de Gain 2018                     | 50. Mauro Godello 2021                       | 87. La Sombrilla 2019                                 |
| 14. As Sortes Val do Bibei 2020                   | 51. Nisia Las Suertes 2021                   | 88. Louro do Bolo 2021                                |
| 15. Avancia Godello 2021                          | 52. Nora de Neve Encarnación Rodríguez 2019  | 89. Martín Códax Arousa 2019                          |
| 16. Capitel 2019                                  | 53. Pazo Barrantes 2020                      | 90. Matarromera 2018                                  |
| 17. Castellroig So Blanc Magnum 2011              | 54. Pazo Señorans Colección 2018             | 91. O Con da Moura 2019                               |
| 18. CM Verdejo 2018                               | 55. Regueirón 2020                           | 92. O Luar do Sil Vides de Córghomo 2019              |
| 19. Emilio Rojo 2019                              | 56. Shaya Habis 2020                         | 93. Olimpo Chardonnay 2020                            |
| 20. Finca Viñoa Paraje Penaboa 2017               | 57. Tierra Fidel 2017                        | 94. Ossian 2019                                       |
| 21. La Trucha Barrica 2020                        | 58. Tulonio 2020                             | 95. Pepe Carrasca 2020                                |
| 22. Marqués de Riscal Limousin 2021               | 59. Viñas del Vero Clarión 2018              | 96. Pujanza SJ Anteportalatina 2020                   |
| 23. Milmanda 2019                                 | 60. Viuda Negra Villahuercos 2019            | 97. Ramón Bilbao Límite Norte 2019                    |
| 24. Monopole Clásico 2015                         | 61. Xarel-lo Pairal 2019                     | 98. Sa Vall Selección Privada 2017                    |
| 25. Pazo Torre Penelas 2019                       | 62. Ysios 2019                               | 99. San Román Malvasía 2021                           |
| 26. Trotamundos 2016                              | 63. Aalto Fuente de Las Hontanillas 2020     | 100. Scala Dei Massipa 2020                           |
| 27. 1583 Albariño de Fefiñanes 2021               | 64. Abel Mendoza Tempranillo Blanco 2020     | 101. Terra de Cuques Blanc 2021                       |
| 28. 200 Monges 2011                               | 65. Abel Mendoza Torrontés 2020              | 102. Viña Pomal Vinos Singulares Garnacha Blanca 2019 |
| 29. 200 Monges 2009                               | 66. Alejandra 2020                           | 103. Zura de Gorka Izagirre 2019                      |
| 30. Adega do Moucho 2019                          | 67. Avancia Cuvée de O Godello 2021          |   |
| 31. Albariño de Fefiñanes III Año 2019            | 68. Belondrade y Lurton 2020                 |   |
| 32. Artigas Blanc 2020                            | 69. Caballero Zifar 2020                     |   |
| 33. Campo Elíseo 2020                             | 70. Campo Elíseo 2020                        |   |
| 34. Can Matons Santa María de Martorelles 2019    | 71. Can Matons La Vinya de Can Xec 2019      |   |
| 35. El Paraguas Atlántico 2020                    | 72. Castellroig So Serè 2018                 |   |
| 36. El Rocallís 2018                              | 73. Clos d'Agon Viognier 2020                |   |
| 37. Finca Viñoa Embotellado Tardío 2019           | 74. Coma Alta 2019                           |   |



## VINO BLANCO

Los licitadores deberán ofertar VEINTICINCO (25) vinos blancos de entre los identificados en el siguiente listado

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1. Do Ferreiro Cepas Vellas 2021                | 33. Les Brugueres Blanc 2021                   | 65. Amic 2021   |
| 2. Do Ferreiro 2021                             | 34. Liquen Diego 2021                          | 66. Belondrade Quinta Apolonia 2021                   |
| 3. Granbazán Etiqueta Ámbar 2021                | 35. Naia 2021                                  | 67. Beronia Verdejo 2021                              |
| 4. Do Ferreiro Rebisaca 2021                    | 36. O Pequeno Meín 2021                        | 68. Bouza do Rei 2021                                 |
| 5. Abadía de San Quirce 2021                    | 37. Pulpo 2021                                 | 69. Casal de Armán 2021                               |
| 6. Albariño de Fefiñanes 2021                   | 38. Santiago Ruiz 2021                         | 70. Castel de Bouza 2021                              |
| 7. Bermejo Malvasía Seco 2021                   | 39. Veiga da Princesa 2021                     | 71. Castelo de Medina Sauvignon Blanc 2021            |
| 8. Casal Caeiro 2021                            | 40. Abadal Picapoll 2021                       | 72. Cata de Morante 2021                              |
| 9. Dávila 2021                                  | 41. Alter 2021                                 | 73. Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Verdejo 2021      |
| 10. Fillaboa 2021                               | 42. Altos de Torona Albariño 2021              | 74. Cuatro Rayas Longverdejo Viñedos Centenarios 2021 |
| 11. José Pariente Verdejo 2021                  | 43. Altos de Torona Rosal 2021                 | 75. Cuatro Rayas Viñedos Centenarios 2021             |
| 12. La Trucha 2021                              | 44. Analivia Sauvignon Blanc 2021              | 76. Eduardo Peña 2021                                 |
| 13. Lusco 2021                                  | 45. Bermejo Diego Seco 2021                    | 77. El Grifo Malvasía Seco Colección 2021             |
| 14. Maior de Mendoza Sobre Lías 2021            | 46. Catro Parroquias 2021                      | 78. El Mirador de la Salceda 2021                     |
| 15. Pazo de San Mauro 2021                      | 47. Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Cuvée 2021 | 79. Emina Sauvignon 2021                              |
| 16. Pazo Señorans 2021                          | 48. Cuatro Rayas Organic Verdejo 2021          | 80. Guitián Joven 2021                                |
| 17. Protos Verdejo 2021                         | 49. Flor de Xarel-lo d'Espiells 2021           | 81. Izadi Larrosa Blanca 2021                         |
| 18. Shaya 2021                                  | 50. Garena 2021                                | 82. Javier Sanz Verdejo 2021                          |
| 19. Terras Gauda 2021                           | 51. Habla de Ti 2021                           | 83. La Val 2021                                       |
| 20. Tollodouro 2021                             | 52. Itsasmendi 2021                            | 84. Mantel Blanco Verdejo 2021                        |
| 21. Valduero Blanco de Albillo 2021             | 53. Lagar de Cervera 2021                      | 85. Nigte Eco 2021                                    |
| 22. Viñas del Vero Gewürztraminer 2021          | 54. Mar de Frades 2021                         | 86. O Cobrador 2021                                   |
| 23. Altos de Torona Caíño 2021                  | 55. Martín Códax 2021                          | 87. O'Fillo da Condessa 2021                          |
| 24. Aura Vendimia Nocturna Sauvignon Blanc 2021 | 56. Pagos de Galir Godello 2021                | 88. Oinoz Verdejo 2021                                |
| 25. Catro Ferrados 4F 2021                      | 57. Pazo das Bruxas 2021                       | 89. Protos Verdejo Cuvée 2021                         |
| 26. D. Pedro de Soutomaior Neve Carbónica 2021  | 58. Pazo de Villarei 2021                      | 90. Quíbia 2021 (sin VT)                              |
| 27. Flor de Vetus Verdejo 2021                  | 59. Pazo Pegullal 2021                         | 91. Terra Minei Treixadura 2021                       |
| 28. Fraga do Corvo Godello Sobre Lías 2021      | 60. Quinta de Couselo 2021                     | 92. Turonia 2021                                      |
| 29. Guitián Sobre Lías 2021                     | 61. Torre do Olivar Expresión 2021             | 93. Val do Sosego 2021                                |
| 30. Hermanos Lurton Cuesta de Oro 2021          | 62. Valmiñor 2021                              | 94. Vidilla 2021                                      |
| 31. Hiruzta 2021                                | 63. Zárata 2021                                |   |
| 32. La Maca 2021                                | 64. Albariño Finca Casa Julia 2021             |   |



## VINO ROSADO

Los licitadores deberán ofertar DIEZ (10) vinos rosados de entre los identificados en el siguiente listado

1. Chivite Las Fincas 2021
2. Scala Dei Pla dels Àngels 2021
3. Flor de Muga 2021
4. Lalomba Finca Lalinde 2021
5. Marqués de Murrieta Primer Rosé 2021
6. Alegra de Beronia 2021
7. Barón de Ley Rosado de Lágrima 2021
8. Izadi Larrosa Rosé 2021
9. Muga 2021
10. Sierra Cantabria 2021
11. Clos de Lôm Isidra 2018
12. Giné Rosat 2021
13. Gran Caus 2021
14. Jean Leon 3055 Rosé 2021
15. Las Musas 2021
16. Marqués de Riscal Viñas Viejas 2021
17. Mart 2021
18. Ysios Rosé 2021
19. Aire de Protos 2021
20. Borsao Selección 2021
21. Roselito 2021
22. Viña Real 2021
23. Can Sumoi La Rosa 2021
24. Cuatro Pasos Rosé 2021
25. Enate 2021
26. Los Jalones 2021
27. Peregrino Rosé 2021
28. Petit Caus 2021
29. Protos Clarete 2021
30. Regina Viarum Rosae 2021
31. Señorío de Sarría Viñedo nº5 2021
32. Siglo Rosé 2021
33. Sirena del Maar 2021
34. Valsotillo 2021
35. Viña Sastre Marcelina Gómez 2021
36. Viñas del Vero Pinot Noir 2021
37. Milsetentayseis La Peña 2020
38. 200 Monges 2017
39. XF Sierra Cantabria 2021
40. Chivite Colección 125 2021
41. Azpilicueta Colección Privada 2018
42. Chivite Las Fincas Fermentado en Barrica 2020
43. Dominio del Pidio 2020
44. Eguren Ugarte Rosé Divin 2021
45. Vizcarra 2021
46. Le Rosé de Antídoto 2020
47. Pagos de Anguix El Rosado 2021
48. Pago de Cirsus Rosé Gran Cuvée Especial 2021





## VINO DULCE

Los licitadores deberán ofertar CINCO (5) vinos dulces de entre los identificados en el siguiente listado

- |  |   |
|--|---|
| 1. Don PX Vieja Cosecha 1974                         | 34. 200 Monges Vendimia de Invierno 2012            |
| 2. Noé   | 35. Ariyanas Naturalmente Dulce 2019                |
| 3. Pedro Ximénez Triana                              | 36. Casa de la Ermita Dulce Tinto Monastrell 2021   |
| 4. 1730 Pedro Ximénez                                | 37. Fondonet Selección 2010                         |
| 5. Lustau PX San Emilio                              | 38. Gracia Pedro Ximénez Dulce Viejo                |
| 6. Molino Real 2017                                  | 39. Jorge Ordóñez & Co. nº1 Selección Especial 2020 |
| 7. Don PX 2002                                       | 40. Rujaq Andalusi                                  |
| 8. Finca Moncloa Tintilla de Rota Dulce 2019         | 41. Solera 1847 Cream                               |
| 9. Jorge Ordóñez & Co. nº4 Esencia 2015              | 42. Tres Leones                                     |
| 10. Pedro Ximénez CZ                                 | 43. Alvear Pedro Ximénez 1927                       |
| 11. Tradición Pedro Ximénez                          | 44. Fernando de Castilla Pedro Ximénez Classic      |
| 12. Ariyanas Terruño Pizarroso 2018                  | 45. Maestro Viña Axarkía 2020                       |
| 13. Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce              | 46. Néctar  |
| 14. Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2020       | 47. Pedro Ximénez Reserva de Familia                |
| 15. Cream Alameda                                    | 48. Poley Cream                                     |
| 16. Jorge Ordóñez & Co. nº2 Victoria 2019            | 49. Ermita Santa Agueda Cream                       |
| 17. Jorge Ordóñez & Co. nº3 Viñas Viejas 2018        | 50. Gran Barquero Pedro Ximénez                     |
| 18. La Cañada Pedro Ximénez                          | 51. Monteagudo Pedro Ximénez                        |
| 19. Moscatel Don Salvador                            |   |
| 20. Tauromaquia Pedro Ximénez Superior               |   |
| 21. Tradición Cream                                  |   |
| 22. Vi de Glass 2020                                 |   |
| 23. Castell del Remei Vi Dolç de Verema Tardana 2019 |   |
| 24. Celler Marià Pagès Garnatxa d'Empordà            |   |
| 25. El Grifo Ana Brito                               |   |
| 26. El Sequé Dulce 2017                              |   |
| 27. Málaga Virgen Dunkel                             |   |
| 28. MR 2020  |   |
| 29. Dios Baco Pedro Ximénez                          |   |
| 30. El Paso del Tiempo                               |   |
| 31. Gutiérrez Colosía Moscatel                       |   |
| 32. Liberalia Uno 2019                               |   |
| 33. Moscatel Reserva de Familia                      |   |



## VINO ESPUMOSO

Los licitadores deberán ofertar DIEZ (10) vinos espumosos de entre los identificados en el siguiente listado

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Enoteca Manuel Raventós 2007              | 37. Ars Collecta Codorníu Blanc de Blancs 2018        | 73. Raventós i Blanc De Nit 2020             |
| 2. Turó d'en Mota 2008                       | 38. Giró Ribot Spur 2017                              | 74. Roger Goulart Coral Rosé 2019            |
| 3. Giró Ribot Excelsus 100 Magnum 2011       | 39. Gran Juvé & Camps 2016                            | 75. Roger Goulart Miléssime Rosé 2020        |
| 4. Gramona Celler Batle 2012                 | 40. Juvé & Camps Blanc de Noirs 2010                  | 76. Tantum Ergo Chardonnay y Pinot Noir 2019 |
| 5. Mas del Serral 2011                       | 41. Juvé & Camps Miliesimé 2008                       | 77. Tantum Ergo Rosé 2019                    |
| 6. Mestres Clos Nostre Senyor 2013           | 42. Llopart 2017                                      | 78. Tantum Ergo Vintage 2017                 |
| 7. Torelló Collection 2011                   | 43. Llopart Ex – Vite 2012                            | 79. Torelló 225 2017                         |
| 8. Enoteca Manuel Raventós 2008              | 44. Llopart Integral 2019                             | 80. Torelló Finca Can Martí 2017             |
| 9. Enoteca Manuel Raventós 2010              | 45. María Casanovas Rosé Pinot Noir                   | 81. Vilarnau Rosé Delicat Orgánico 2020      |
| 10. Finca Els Gorgs 2013                     | 46. Mestres Visol 2015                                | 82. Xamprada 2018 (sin DO)                   |
| 11. Gramona III Lustros 2014                 | 47. Montesquius Edición Especial Blanc de Blancs 2015 | 83. Codorníu Ars Collecta Jaume 2018         |
| 12. Jané Ventura 1914 2012                   | 48. Montesquius La Esencia Magnum 2004                | 84. Giró Ribot UMA 2016                      |
| 13. Mas del Serral 2010                      | 49. Raventós i Blanc Blanc de Blancs 2020             | 85. Rimarts 24 2019                          |
| 14. Reserva Particular de Recaredo 2012      | 50. Rimarts Uvae 2011                                 | 86. Roger Goulart 2019                       |
| 15. Sabaté i Coca Reserva Familiar 2012      | 51. Sabaté i Coca Mosset 2017                         | 87. Rovellats 2016                           |
| 16. Agustí Torelló Mata Kripta 2014          | 52. Vives Ambrós Xarel-lo 2018                        | 88. Segura Viudas Reserva Heredad 2016       |
| 17. Ars Collecta Codorníu Grand Rosé 2019    | 53. Agustí Torelló Mata Kripta Gran Añada 2008        | 89. Torelló Reserva 2017                     |
| 18. Conde de Haro 2019                       | 54. AT Roca 2019                                      | 90. Vives Ambrós Rosat                       |
| 19. Conde de Haro Rosé 2019                  | 55. Cuvée Esplendor de Vardon Kennett 2015            | 91. Agustí Torelló Mata Ubac 2017            |
| 20. Gramona Argent Brut 2017                 | 56. Giró Ribot Adivinis Magnum                        | 92. Bermejo Malvasía 2019                    |
| 21. Gramona Imperial 2016                    | 57. Gramona Argent Rosé 2018                          | 93. Blancher 2016                            |
| 22. Gran Torelló 2015                        | 58. Gramona La Cuvée 2018                             | 94. Castellroig Vermell 2019                 |
| 23. Juvé & Camps La Capella 2009             | 59. Jané Ventura Do Major 2017                        | 95. Feitizo da Noite                         |
| 24. Llopart Original 1887 2011               | 60. Juvé & Camps Reserva de la Familia 2018           | 96. Giró Ribot Mimat                         |
| 25. Llopart Panoramic 2016                   | 61. Llopart Leopardi 2015                             | 97. Gran Claustro Cuvée Especial 2017        |
| 26. Manuel Raventós Negra 2015               | 62. María Casanovas XP 2019                           | 98. Mallerenga 2017                          |
| 27. Montesquius Colección Privada 2013       | 63. Obrac Gran Reserva Brut 2016                      | 99. Mar de Frades Brut Nature                |
| 28. Montesquius La Esencia 2010              | 64. Recaredo Terrers 2018                             | 100. Martín Códax Espumoso                   |
| 29. Raventós i Blanc de la Finca 2019        | 65. Rovellats Masía s. XV Millesimé 2013              | 101. Montesquius Vintage 2018                |
| 30. Rimarts Montse Magnum 2016               | 66. Torelló Tradicional 2016                          | 102. Perelada Cuvée Especial 2020            |
| 31. Rimarts Reserva Especial Chardonnay 2016 | 67. Agustí Torelló Mata 2019                          | 103. Privat Rosé 2020                        |
| 32. Sabaté i Coca Josep Coca Magnum 2013     | 68. Ancestral Montonega                               | 104. Robert J.Mur 2012                       |
| 33. Tantum Ergo Exclusive Magnum 2011        | 69. AT Roca Rosat 2019                                | 105. Roger Goulart 2020                      |
| 34. Agustí Torelló Mata 2016                 | 70. Clímax 2018                                       | 106. Segura Viudas Vintage 2015              |
| 35. Agustí Torelló Mata Barrica 2016         | 71. Giró Ribot AB Origine 2018                        | 107. Vives Ambrós 2018                       |
| 36. Agustí Torelló Mata Magnum 2016          | 72. Martínez Rosé                                     |  |



## ANEXO II. PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ANUALIDADES PRECEDENTES

---

### Número de actos y comensales. ANUALIDAD 2018

	Nº de actos	Nº comensales
Enero	10	282
Febrero	17	318
Marzo	19	310
Abril	11	150
Mayo	20	701
Junio	24	317
Julio	26	214
Agosto	13	37
Septiembre	25	176
Octubre	44	447
Noviembre	29	318
Diciembre	24	177

### Número de actos y comensales. ANUALIDAD 2019

	Nº de actos	Nº comensales
Enero	29	307
Febrero	41	574
Marzo	23	268
Abril	17	247
Mayo	33	278
Junio	35	500
Julio	44	372
Agosto	6	18
Septiembre	34	320
Octubre	24	342
Noviembre	25	302
Diciembre	7	210



**Número de actos y comensales. ANUALIDAD 2022**

	Nº de actos	Nº comensales
Enero	27	93
Febrero	31	140
Marzo	15	102
Abril	11	78
Mayo	11	186
Junio	19	317
Julio	16	111
Agosto	13	66
Septiembre	9	119
Octubre	10	54
Noviembre	8	103
Diciembre	8	183



### ANEXO III. PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS. SERVICIOS DE PREPARACIÓN, APOYO Y ATENCIÓN EN LOS ACTOS

---

#### Precio hora extra

	Precio/hora IVA excluido
Chef ejecutivo	27 euros/hora
Cocinero	25 euros/hora
Ayudante de cocina	23 euros/hora
Encargado de sala	22 euros/hora
Camarero de sala	22 euros/hora

#### Precio hora servicio adicional

	Precio/hora IVA excluido
Cocinero	23 euros/hora
Ayudante de cocina	20 euros/hora
Camarero de sala	19 euros/hora



#### ANEXO IV. PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Las ofertas se valorarán en este apartado por el precio unitario/persona, con el IVA excluido. Se señala en el presente Anexo III, el precio máximo y mínimo de licitación según tipo de servicio:

##### Desayunos:

Tipo	Precio MÁXIMO unitario/persona. IVA excluido
Desayuno modelo 1	4 euros
Desayuno modelo 2	8 euros
Desayuno modelo 3	10 euros

##### Cócteles:

Tipo	Precio MÁXIMO unitario/persona. IVA excluido
Aperitivo simplificado	2,5 euros
Aperitivo	10 euros
Cóctel estándar	20 euros
Cóctel reforzado	25 euros
Postre adicional al cóctel	2,5 euros

##### Almuerzo ordinario:

Tipo	Precio MÁXIMO unitario/persona. IVA excluido
Almuerzo ordinario	10 euros

##### Almuerzo/cena oficial:

Tipo	Precio MÁXIMO unitario/persona. IVA excluido
Almuerzo/cena oficial	45 euros



## ANEXO V. NÚMERO DE PRODUCTOS Y PRECIOS MEDIOS MÁXIMOS SEGÚN CATEGORÍA. SUMINISTRO Y SERVICIO DE VINO

---

El número de productos ofertados según categoría de vino será el indicado en la siguiente tabla.

El importe medio máximo según categoría de vino no será superior a los fijados en la siguiente tabla (IVA excluido):

CATEGORÍA	NÚMERO DE PRODUCTOS OFERTADOS	IMPORTE MEDIO MÁXIMO (euros). IVA excluido
<b>Vino tinto gran reserva</b>	5 productos	55 euros
<b>Vino tinto reserva</b>	20 productos	30 euros
<b>Vino tinto crianza</b>	25 productos	14 euros
<b>Vino blanco crianza</b>	25 productos	35 euros
<b>Vino blanco</b>	25 productos	13 euros
<b>Vino rosado</b>	10 productos	16 euros
<b>Vino dulce</b>	5 productos	35 euros
<b>Vino espumoso</b>	10 productos	30 euros