



PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA  
HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES DE SERVICIOS DE CATERING  
PARA EVENTOS A CELEBRAR EN JARDINES DEL RECINTO  
DEL HIPÓDROMO DE LA ZARZUELA DE MADRID DURANTE EL AÑO 2025

---

19/12/2024

## ÍNDICE

1.	DISPOSICIONES GENERALES.....	3
1.1.	Naturaleza y régimen jurídico.....	3
1.2.	Objeto y necesidad del contrato.....	3
1.3.	Plazo de homologación y duración del contrato.....	3
1.4.	Régimen económico de la homologación.....	3
1.4.1.	Canon económico.....	3
1.4.2.	Forma de pago.....	4
1.5.	Garantía.....	4
1.6.	Perfil del contratante.....	4
1.7.	Órgano de Contratación.....	4
1.8.	Responsable del contrato.....	4
2.	PROCEDIMIENTO PARA LA HOMOLOGACIÓN.....	4
2.1.	Principios a los que se somete la homologación.....	4
2.2.	Presentación de solicitudes.....	5
2.2.1.	Forma de presentación.....	5
2.2.2.	Contenido de la solicitud.....	5
2.2.3.	Calificación y resolución de homologación. Acuerdo de Homologación.....	6
3.	CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD DEL CATERING.....	6
4.	SEGURIDAD, CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS.....	7
5.	EJECUCIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO.....	9
5.1.	Ejecución del contrato.....	9
5.2.	Extinción y resolución del contrato.....	9

## ABREVIATURAS

<b>HZ:</b>	<i>Hipódromo de la Zarzuela, S.A., S.M.E.</i>
<b>IIC:</b>	<i>Instrucciones Internas de Contratación</i>
<b>LCSP:</b>	<i>Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público</i>
<b>RGLCAP:</b>	<i>Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado mediante Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre</i>
<b>SEPI:</b>	<i>Sociedad Estatal de Participaciones Industriales</i>
<b>UTE:</b>	<i>Unión Temporal de Empresarios</i>

## 1. DISPOSICIONES GENERALES

### 1.1. Naturaleza y régimen jurídico

El contrato tiene carácter privado.

El contrato se regirá por lo previsto en el presente documento, en las IIC (en particular su art. 8.4) de HZ y en la normativa aplicable vigente.

Las empresas homologadas quedan sometidas expresamente a lo establecido en el presente documento junto con sus anexos, los cuales tienen carácter contractual, por lo que la presentación de solicitud implicará la aceptación y conocimiento pleno, por los homologados, del contenido total de estos documentos.

Se adjunta como **Anexo 1**, las normas generales de eventos desarrollados en HZ.

### 1.2. Objeto y necesidad del contrato

El objeto del contrato al que se refiere el presente documento es la homologación de proveedores de servicio de catering (en adelante el CATERING) para eventos a celebrar en el recinto del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid.

Los espacios utilizables para la prestación de los servicios serán los espacios exteriores del recinto del hipódromo. Quedan expresamente excluidos aquellos espacios que hayan sido adjudicados a otros cesionarios.

De manera excepcional podrán autorizarse la utilización de otros espacios del recinto del Hipódromo.

### 1.3. Plazo de homologación y duración del contrato

Se podrá solicitar la homologación desde el día siguiente a la publicación del presente documento en el Perfil del Contratante de HZ. El Órgano de Contratación determinará en su caso el cierre del período de homologación, que en ningún caso podrá ser inferior a 30 días desde dicha publicación.

El contrato tendrá duración hasta el 31 de diciembre de 2025. Este plazo comenzará a contar a partir de la formalización del contrato.

### 1.4. Régimen económico de la homologación

#### 1.4.1. Canon económico

El CATERING homologado deberá abonar a HZ en concepto de canon, un **porcentaje del presupuesto de los Eventos**, de un **10% del presupuesto final aceptado por cliente** (no incluye el IVA).

En caso de que el catering preste una colaboración o patrocinio del evento, deberá presentar igualmente una factura de costes reales para así poder calcular el porcentaje de canon de HZ.

Para la contabilización y liquidación correspondiente el CATERING presentará a HZ, el documento que lo acredite (presupuesto o factura) con la firma del cliente. La no acreditación podrá considerarse por HZ causa suficiente para la revocación de la presente homologación.

#### **1.4.2. Forma de pago**

El CATERING deberá abonar el canon indicado en el apartado a) del numeral 1.4.1. anterior en los 10 siguientes a la celebración del evento, con independencia del cobro por parte del catering al cliente. La demora en la liquidación del canon dará lugar automáticamente a la pérdida de la condición de catering homologado y ejecución de la garantía descrita en el apartado siguiente.

#### **1.5. Garantía**

El CATERING deberá constituir una fianza de 6.000,00€ (SEIS MIL EUROS), que se constituye como garantía por parte del CATERING, para responder del cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente documento y/o del desarrollo de su actividad en relación con HZ. La garantía deberá permanecer vigente durante el período de homologación.

La totalidad de la garantía, o aquella parte de la misma que correspondiera en la liquidación final conforme al apartado 1.4.1., será liberada dentro del plazo de un mes contado a partir de la terminación de la homologación

#### **1.6. Perfil del contratante**

En el perfil del contratante de HZ, ubicado en su página web ([www.hipodromodelazarzuela.es](http://www.hipodromodelazarzuela.es)), o a través de la Plataforma de Contratación del Estado (<https://contrataciondelestado.es>), se ofrecerá la información relativa a la convocatoria de homologación.

En todo caso, los interesados pueden recabar información adicional en la siguiente dirección de correo electrónico: [jaalfonso@hipodromodelazarzuela.es](mailto:jaalfonso@hipodromodelazarzuela.es)

#### **1.7. Órgano de Contratación**

El Órgano de Contratación y adjudicación será el Comité de Dirección de la Sociedad, conforme a lo previsto en las IIC.

#### **1.8. Responsable del contrato**

El Órgano de Contratación designará un responsable del contrato. Al responsable del contrato le corresponderá supervisar la ejecución del contrato y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de las prestaciones pactadas.

## **2. PROCEDIMIENTO PARA LA HOMOLOGACIÓN**

### **2.1. Principios a los que se somete la homologación**

La contratación está sometida a los principios de publicidad, concurrencia, transparencia, confidencialidad, igualdad y no discriminación, en los términos previstos en las IIC.

La gestión de la contratación de HZ considerará igualmente la aplicación de los principios de necesidad, idoneidad y eficiencia.

## 2.2. Presentación de solicitudes

### 2.2.1. Forma de presentación

La solicitud de homologación se presentará de forma electrónica, junto con la documentación que se detalla en el presente documento, a través del correo electrónico: [jaalfonso@hipodromodelazarzuela.es](mailto:jaalfonso@hipodromodelazarzuela.es)

### 2.2.2. Contenido de la solicitud

Las solicitudes incluirán la documentación que se indican a continuación:

#### 1. CAPACIDAD DE OBRAR

**Documentos que acrediten la personalidad del empresario y su ámbito de actividad.**

- Si la empresa fuera una persona jurídica, la escritura o documento de constitución, los estatutos o acto fundacional en los que conste las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda según el tipo de persona jurídica de que se trate, así como el Número de Identificación Fiscal (NIF).
- Si se trata de empresario individual, el DNI o documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.

#### 2. REPRESENTACIÓN

**Documentos que acrediten, en su caso, la representación.** Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro presentarán poder bastante al efecto y fotocopia de su D.N.I. o del documento que, en su caso, haga sus veces. Si la empresa fuera persona jurídica, el poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil o en el Registro público que corresponda.

#### 3. AUSENCIA DE PROHIBICIÓN PARA CONTRATAR

La empresa solicitante deberá presentar una Declaración Responsable, conforme al modelo que se incorpora como Anexo 1, de que el empresario, si se tratare de persona física, o la empresa, si se tratare de persona jurídica, no están incurso en ninguna de las prohibiciones e incompatibilidades para contratar reflejadas en el artículo 71 LCSP.

#### 4. SOLVENCIA

##### a) **SOLVENCIA ECONÓMICA - FINANCIERA**

El volumen anual de negocios de la empresa, referido al mejor ejercicio dentro de los últimos disponibles, deberá ser, como mínimo de 200.000,00€

**Se acreditará** mediante una declaración responsable, firmada por persona con capacidad bastante, relativa a la cifra de negocios global de la empresa en el curso de los tres últimos ejercicios.

##### b) **SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL**

La empresa deberá aportar una declaración responsable firmada por persona con capacidad bastante que acompañe una relación de los principales servicios de catering realizados en los tres últimos ejercicios desde la presentación de la solicitud.

Se entenderá acreditada la solvencia técnica y profesional, cuando acredite lo siguiente:

RELACIÓN DE SERVICIOS EN LOS ÚLTIMOS TRES AÑOS (2022, 2023 Y 2024).

El participante deberá poder acreditar como mínimo 10 servicios, en alguno de los tres últimos ejercicios, que cumplan con algunas de las condiciones indicadas:

- **Servicios de restaurante en sala superiores a 200 comensales.**
- Servicios de cóctel superiores a 350 comensales.

#### c) **INSTALACIONES DE COCINAS FIJAS**

El participante deberá acreditar que dispone de unas instalaciones de cocinas fijas desde donde abastecerá de productos, más o menos elaborados, al servicio que preste en HZ.

HZ podrá comprobar estas instalaciones "in situ" a fin de poder verificar su existencia, condiciones y efectividad. En este sentido, estas instalaciones deberán disponer de la licencia de actividad, apertura y funcionamiento preceptiva. Asimismo, deberá estar inscrita en el Registro Sanitario de Alimentos de la Comunidad Autónoma donde se encontrasen estas instalaciones fijas de cocina o en el registro sanitario que corresponda.

### 5. **Obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.**

- a) Certificación positiva expedida por la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 13 del RGLCAP.
- b) Certificación positiva expedida por la Tesorería de la Seguridad Social, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 14 del RGLCAP.

#### 2.2.3. **Calificación y resolución de homologación. Acuerdo de Homologación**

El director/a Comercial de HZ, conforme a las cláusulas recogidas en el presente documento, analizará que la solicitud cumpla todos los requisitos exigidos. En caso de ser necesario, se concederá un plazo de 10 días hábiles para la subsanación de la documentación aportada.

Una vez verificada la solvencia, se elevará la propuesta al Comité de Dirección, quien autorizará, en su caso, la homologación, debiendo formalizarse en un plazo no superior a 15 días.

La homologación se perfeccionará con el acuerdo de homologación. La firma de dicho Acuerdo quedará condicionada en todo caso a la constitución de la garantía, referida en el apartado 1.5 del presente documento.

## 3. **CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD DEL CATERING**

1. Sin perjuicio de las obligaciones impuestas por la normativa aplicable, el CATERING tendrá las siguientes obligaciones:

- Prestar los servicios de acuerdo con las condiciones previstas en el presente documento y conforme a los más altos niveles de calidad e imagen.
- Cumplimiento de la legislación vigente, con particular atención a todo lo previsto en materia fiscal, laboral, higiénico-sanitaria, de hostelería, consumo, seguridad, Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales. HZ podrá requerir en cualquier momento a la empresa la documentación al respecto para comprobar el cumplimiento de sus obligaciones. El incumplimiento de las mismas constituirá causa suficiente para perder la condición de CATERING.
- Tener a disposición de HZ su plan de riesgos laborales, de acuerdo con la legislación vigente.
- Desarrollo de su actividad con personal que tenga contrato laboral siendo, por tanto, titular exclusivo de los derechos y obligaciones que les son inherentes como empresario. El personal que destine para el desarrollo de su actividad en el recinto, dependerá a todos los efectos de dicho catering; es decir, será el responsable del abono de los salarios, cotizaciones a la Seguridad Social, retenciones, declaraciones de impuestos, y todas las obligaciones dimanantes del contrato de trabajo.
- Cumplir las ordenanzas municipales reguladoras de las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas y proteger la Salud y los derechos de consumidores y usuarios de tales servicios.
- Póliza de seguro que deberá incluir específicamente la responsabilidad civil por daños y perjuicios derivados del suministro de bebidas y alimentos (intoxicaciones alimentarias), y responsabilidad civil de productos, que cubra adecuadamente los servicios que prestarán, y en todo caso por un importe mínimo de 300.000 euros. La vigencia del seguro deberá mantenerse durante todo el período de homologación del servicio.
- Tener, a disposición de los usuarios/clientes, una “Hoja de reclamaciones” de acuerdo con la normativa legal vigente en cada momento en la Comunidad de Madrid.
- Durante la prestación del servicio, el CATERING será responsable de la conservación y mantenimiento de las zonas donde se desarrolle el evento. Si al evento se hubiese deteriorado alguna instalación o zona, el CATERING se compromete a reponerlas a su costa a su estado original, de lo contrario HZ procederá a su reparación y su coste le será imputado.
- A la finalización de cada evento el CATERING tendrá que llevarse todo el material, mobiliario y maquinaria desplegada para la realización del evento. Previa autorización previa y expresa por parte de HZ, podrá dejar algún material, siempre y cuando en su solicitud indique la relación de materiales, lugar y fecha de retirada de los mismo.

#### 4. SEGURIDAD, CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

El CATERING queda obligado a tratar de forma confidencial y reservada la información recibida, así como a tratar los datos conforme a las instrucciones y condiciones de seguridad que dicte el responsable del Contrato.

El CATERING deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del Contrato a la que se le haya dado el referido carácter o que, por su propia naturaleza, deba ser tratada como tal y estará obligado a guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del Contrato, de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo.

El CATERING no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros dato alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente, el contenido de los mismos sin autorización escrita del Órgano de Contratación.

El CATERING adquiere, igualmente, el compromiso de la custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entregue para la realización del trabajo y, con ello, la obligación de que ni la documentación ni la información que ella contiene o a la que acceda como consecuencia del trabajo llegue, en ningún caso, a poder de terceras personas.

El Órgano de Contratación no podrá divulgar la información facilitada por los empresarios que éstos hayan designado como confidencial, carácter que afecta, en particular, a los secretos técnicos o comerciales y a los aspectos confidenciales de las ofertas.

A estos efectos, el CATERING podrá designar como confidenciales alguno o algunos de los documentos aportados, circunstancia que deberá reflejarse claramente (sobreprensa, al margen o de cualquier otra forma) en el propio documento señalado como tal.

Como efecto de la adjudicación del presente Contrato, el CATERING quedará obligado al cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal, por lo que, como consecuencia de la celebración de este, el Adjudicatario adquiere la condición de Encargado de Tratamiento, y queda obligado a guardar la más estricta confidencialidad sobre los datos o información a la que pueda tener acceso como consecuencia de prestación del servicio.

El acceso del CATERING a los datos de carácter personal contenidos en los ficheros de HZ para la prestación del servicio objeto del Contrato, no tendrá la consideración legal de comunicación o cesión de datos a efectos de la legislación vigente en materia de protección de datos personales, sino de acceso por cuenta de terceros conforme a lo previsto en dicha legislación. Por lo que, como consecuencia, el Adjudicatario queda obligado específicamente a:

- Utilizar los datos de carácter personal a los que tuviese accesos para los exclusivos fines de la ejecución del presente Contrato.
- Adoptar las medidas de índole técnica y organizativa necesarias establecidas en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal aplicando de esta manera, las medidas de seguridad que correspondan en función del tipo de datos a tratar.
- Mantener la más absoluta confidencialidad sobre los datos personales a los que pueda tener acceso para la prestación objeto del Contrato, así como sobre los que resulten de su tratamiento cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido.
- No comunicar o ceder los datos del fichero a otras entidades, ni siquiera para su conservación, salvo que en el Contrato de prestación de servicios se detalle lo contrario, en cuyo caso, dichas entidades se verán sometidas a las mismas reglas de protección de datos y confidencialidad que el Encargado de Tratamiento.
- Comunicar al personal que pudiera intervenir en cualquier fase del tratamiento el deber de guardar secreto profesional sobre los datos de carácter personal que conozca o a los que tenga acceso en ejecución del Contrato, obligándose de igual manera a hacer cumplir las medidas de seguridad.
- Destruir o devolver a HZ, según las instrucciones que al respecto se den, una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal eventualmente tratados y los soportes o documentos en que consten los mismos, sin conservar copia alguna de aquellos.

La infracción de estos deberes por parte del CATERING será calificada como grave y será causa de resolución del Contrato, sin perjuicio de la responsabilidad de índole civil, penal o administrativa que corresponda con arreglo a la legislación vigente, respondiendo, en todo caso éste, como responsable del Tratamiento, sobre los daños y perjuicios que, en materia de protección de datos, se deriven del incumplimiento de estas.

Estas obligaciones que se extienden durante la ejecución del Contrato, seguirán vigentes una vez que el Contrato haya finalizado o haya sido resuelto.



## 5. EJECUCIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se rige, en cuanto a sus efectos, modificación y extinción, por el derecho privado.

### 5.1. Ejecución del contrato

El contrato se ejecutará con sujeción a lo previsto en los documentos contractuales y normativa vigente.

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del CATERING. Éste será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para HZ o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato, tanto si dichos prestaciones y servicios se realizan en sus propias instalaciones, como en los centros o profesionales que tenga concertados para el debido cumplimiento del contrato.

HZ efectuará la inspección, comprobación y vigilancia para la correcta ejecución del contrato y podrá dictar las instrucciones oportunas para su correcto cumplimiento.

### 5.2. Extinción y resolución del contrato

El Contrato se extinguirá por su vencimiento, mutuo acuerdo o resolución.

La pérdida de la condición de homologado se podrá acordar por el Órgano de Contratación de forma motivada, siendo causas de resolución las siguientes:

- Comprometer con el cliente un evento que no haya sido aprobada previamente por HZ.
- Desatender los servicios contratados con el cliente.
- Cualquiera de los incumplimientos de las condiciones de ejecución de la actividad previstos en el presente documento.

# ANEXO 1

## NORMAS GENERALES DE LOS EVENTOS QUE SE CELEBREN EN EL RECINTO DEL HIPÓDROMO DE LA ZARZUELA

El presente documento tiene por objeto regular el uso de los espacios durante los eventos que se celebren en el recinto del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid.

- La hora de acceso a montaje o evento es las 08:00h. Salvo autorización fehaciente de HZ por escrito.
- Las barras de obra del paddock sur y norte, no se pueden vinilar, ni vestir, de manera que afecte al monumento.
- La empresa que realice el servicio de catering de deberá estar homologada en el Hipódromo de la Zarzuela, S.A., S.M.E.
- Las tareas desarrolladas por el contratista, y en particular las de restauración, control de acceso y azafatas, deberán estar desempeñadas por personal profesional y debidamente capacitado para estas funciones.
- En los eventos que se celebren en el jardín Sur, los vehículos de descarga no podrán acceder más allá los bolardos, salvo en los siguientes casos: transporte de tarima, trust o layher (que no pasarán de los arcos); vehículo frío de catering (se situará en la zona de tierra); generadores (se colocará en la zona de tierra).
- La zona de la arquería del jardín no se puede usar por la empresa de catering, estos siempre montarán en la zona de tierra.
- Se prohíbe cocinar sobre el césped natural o artificial.
- Ningún vehículo podrá circular o estacionar el jardín natural y en césped artificial, siempre deberá ir sobre tarima, además para llegar a la ubicación debe de circular por planchada de madera.
- Los escenarios deberán instalarse con madera en sus apoyos para no clavar o marcar el césped natural o artificial. Y deben de acreditar la certificación de montaje.
- Están prohibidos los globos aerostáticos y los fuegos artificiales en los eventos.
- Zona de pelouse:
  - Solo se accede una vez hayan terminado los entrenamientos de caballos.
  - Solo acceden dos vehículos a la vez, nunca debe haber un número superior. El peso máximo autorizado de los vehículos que acceden a pelouse será de 25.000 Kg (con toda su carga incluida) y estos vehículos serán no articulados.
- Finalizado el evento el desmontaje debe de ser en el mismo día. No se puede quedar nada en el recinto, salvo que se haya abonado la tarifa de día de desmontaje. Durante el desmontaje deberá estar presente alguna persona de la agencia o cliente. HZ no se responsabiliza de ningún material que se deje en el recinto.
- Si se dejan vehículos en las instalaciones de HZ, deberá cumplimentarse la hoja oficial de HZ prevista para estos supuestos.
- Si por circunstancias excepcionales hay que montar cocina o barras en zonas soladas, estas deben quedar protegidas con una capa de goma y encima otra de moqueta.
- El acceso de vehículos de reparto para entrega o recogida de material del evento requerirá que haya algún responsable del contratista para hacerse cargo de los mismos.

- El sonido de grupos de música en vivo o Dj no puede sobrepasar los 50Db en la zona de los vecinos.

Todas las pruebas de sonido deben realizarse a partir de las 16:00 horas.

- El vuelo de drones en las instalaciones está permitido, siempre que tenga todas las licencias/permisos para ello, expedidos por las autoridades competentes en la materia.
- Las taquillas de apuestas no se pueden utilizar de almacén y tampoco son accesibles sus tomas de corriente.
- El pasillo volado de las tribunas no es accesible a personal de eventos sin autorización expresa de HZ, en todo caso deberá estar acompañados del personal de eventos de HZ.
- Las carretillas elevadoras están prohibidas en el recinto, y solo mediante autorización fehaciente de HZ pueden circular por viales y tierra, en ningún caso por césped natural o artificial o solados.
- La seguridad es plena responsabilidad del contratista, que deberá disponer del dispositivo adecuado atendidas las circunstancias del evento (en todo caso si es igual o superior a 200 personas), designará un contacto responsable a estos efectos y se coordinará con HZ.

Aunque el dispositivo se adaptará a las condiciones del evento, como referencia, para eventos de 500 personas: se establece un dispositivo mínimo, según la zona, de 6 vigilantes para jardín norte o sur, o 4 vigilantes para pelouse sur, y deberán disponer de un plan de seguridad.

Los eventos que conlleven determinadas características potencialmente agravadoras del riesgo (perfil y número de asistentes, tránsitos por el recinto, nocturnidad, bebidas alcohólicas, conciertos, Dj o análogos, etc.) deberán reforzar especialmente el dispositivo.

El dispositivo comenzará al menos una hora antes del inicio del evento y durará al menos hasta una hora después de su finalización.