PLIEGO DE BASES TÉCNICAS

Cláusula 1.- Objeto

Constituye el objeto del contrato la prestación del servicio de Catering y Comedor para VISESA y ALOKABIDE, con criterios ambientales en cuanto a los productos alimenticios y desarrollo del contrato.

Cláusula 2.- Ubicación

El servicio de catering se prestará tanto en las oficinas territoriales como en la sede central, debido a que comparten instalaciones para dicho servicio, estando dividida la licitación en 2 lotes:

a) LOTE I SERVICIO CATERING, PLANCHA Y SERVICIO DE COMEDOR: En la sede central de las sociedades ubicada en C/Portal de Gamarra 1A-2º planta de Vitoria-Gasteiz (01013), las instalaciones de comedor se encuentran equipadas con cocina, por lo que se presentarán ofertas de plancha y servicio de cocina.

b) Lote II SERVICIO ENTREGA PRODUCTO TERMINADO: En las oficinas territoriales ubicadas en Avenida del Ferrocarril 32-34-36-38 Bajo, Amézola, Bilbao (48012) y en Paseo de Errotaburu, 1-7º de Donostia-San Sebastián (20018) se presentarán ofertas de catering con servicio de entrega de producto terminado.

En ambos casos, puede que a lo largo de la duración del contrato se puedan modificar los puntos de entrega por modificaciones o cambios de ubicación de alguna de las oficinas.

Cláusula 3.- Duración y horario

3.1.- El servicio se prestará de lunes a jueves durante el periodo de los meses de jornada partida, normalmente coincidente con los meses de octubre a mayo.

3.2.- El horario del servicio de catering es de 13:30 a 15:30 en condiciones de servicio normalizado (puede haber ampliaciones por motivos de ampliación de horquilla por reducción de aforos Covid)

Cláusula 4.- Menús y servicio en las oficinas de Vitoria-Gasteiz

4.1.- El servicio en las oficinas de Vitoria-Gasteiz se prestará de la siguiente forma:

El menú consistirá en: (i) servicio buffet de ensaladas (indicar número de tipos de ensalada y frecuencia en la oferta), (ii) 1º plato, (iii) 2º plato, (iv) postre, (v) y pan (integral y estándar)

4.2.- La empresa o empresas adjudicatarias, deberán presentar una plataforma propia (extranet), a través de la cual los trabajadores de Visesa y Alokabide realicen sus pedidos semanales. En dicha extranet figurarán los menús de las siguientes tres semanas a la actual, así como las calorías y componentes alérgenos si los hubiera de cada plato.

Así mismo, la empresa adjudicataria deberá remitir en el día a cada comensal un recordatorio de su menú al mail particular, así como proveer de un listado diario resumen de los usuarios y comandas para su gestión diaria de su personal de cocina.

4.3.- La gestión de todas las incidencias de cambios, altas y bajas posteriores al mes en curso las gestionarán desde el comedor el propio personal del catering.

4.4.- Así mismo, el personal de la empresa adjudicataria realizará las labores pertinentes de recogida y lavado del material de cocina (bandejas, menaje, etc…) tanto de los usuarios del servicio de catering como del resto de usuarios de las instalaciones de comedor.

4.5.- La empresa adjudicataria deberá presentar un plan de limpieza detallado de las instalaciones del comedor (frecuencias, tareas a realizar, horas)

Cláusula 5.- Menús y servicio en las oficinas de Donostia y Bilbao

5.1.- El servicio en las oficinas de Donostia y Bilbao se prestará de la siguiente forma:

El menú consistirá en servicio en barquetas individuales por comensal con etiqueta nominativa: (i) 1º plato, (ii) 2º plato, (iii) postre y (iv) pan.

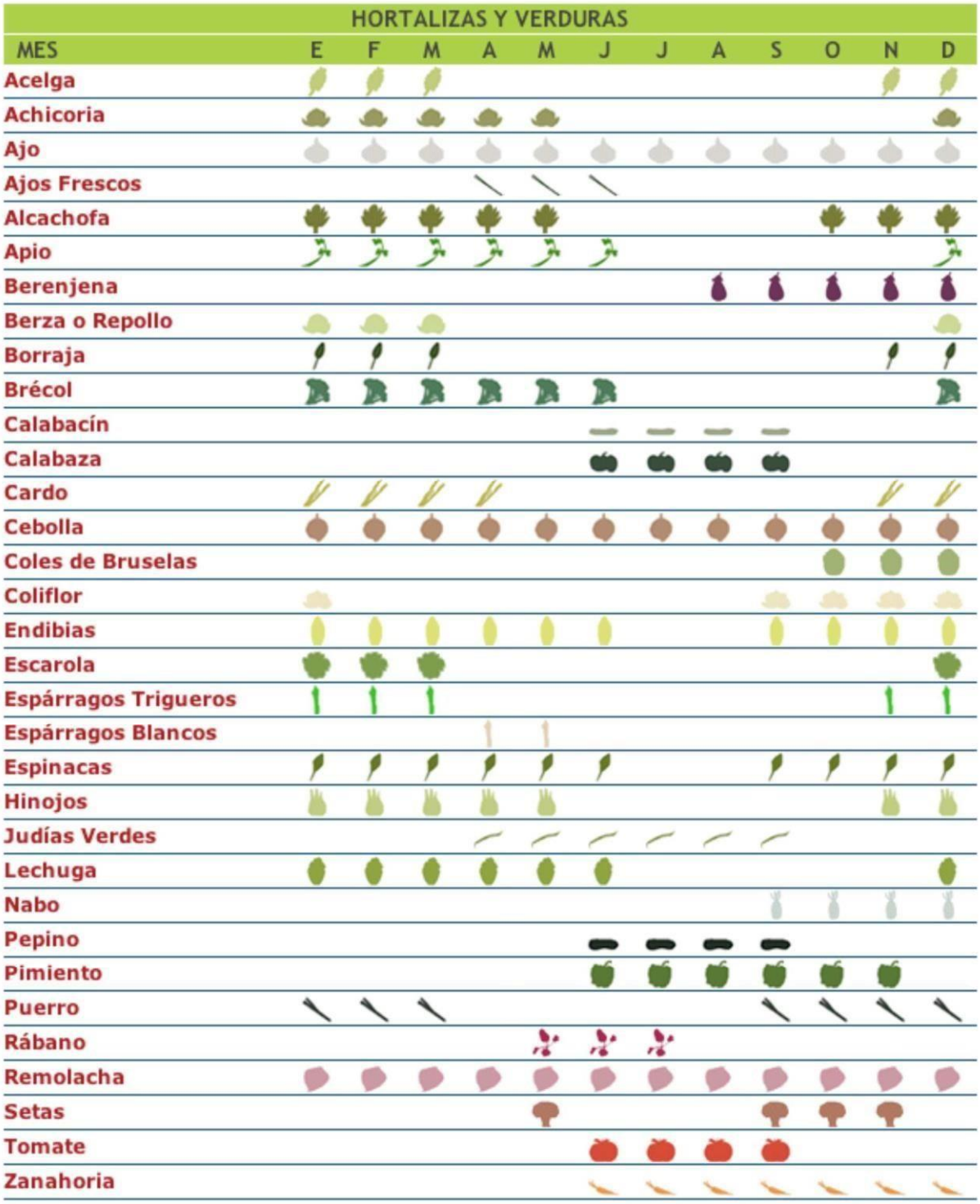
5.2 - La empresa o empresas adjudicatarias, deberán presentar una plataforma propia (extranet), a través de la cual los trabajadores de Visesa y Alokabide realicen sus pedidos semanales. En dicha extranet figurarán los menús de las siguientes tres semanas a la actual, así como las calorías y posibles componentes alérgenos de cada plato.

5.3 - Así mismo, la empresa adjudicataria deberá remitir en el día a cada comensal un recordatorio de su menú al mail particular, así como proveer de un listado diario resúmen de los usuarios y comandas para su gestión interna dentro de cada oficina.

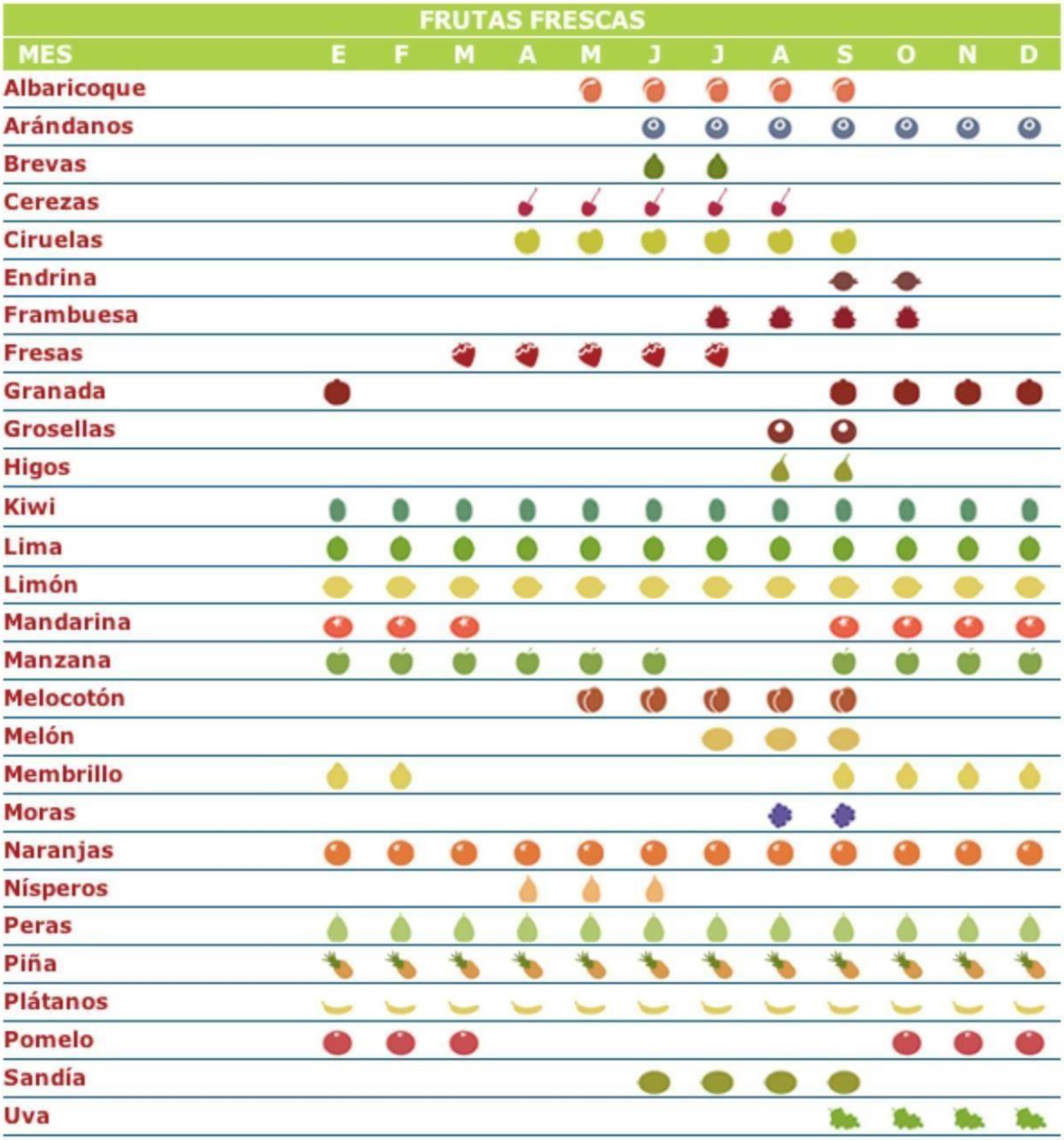
Cláusula 6.- Características de los productos y condiciones de ejecución del servicio

a) En ningún caso los productos podrán ser o provenir de organismo modificados genéticamente.
b) Las empresas deberán emplear envases y contenedores de transporte reutilizables y retornables.
c) En la oficina de Vitoria-Gasteiz, los productos se deberán suministrar en envases de gran capacidad en lugar de envases individuales.
d) Todos los envases de productos de limpieza estarán etiquetados con el tipo de producto y dosificación.
e) Rollos de papel de cocina y secamanos, 100% reciclados
f) La empresa deberá impartir formación al personal sobre sus labores y sobre cómo desarrollarlas de manera responsable su salud y el medio ambiente. Así la empresa deberá presentar el plan de formación en las primeras semanas desde la fecha de adjudicación.
g) En ningún caso se podrá utilizar, tanto como aliño, como para la elaboración de los productos Aceite de Palma ni productos derivados o que lo contengan.
h) En la oficina de Vitoria-Gasteiz, se deberá gestionar los excedentes alimentarios -si se produjeran-, siguiendo la *"Guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi".*
i) Se deberá tener en cuenta el calendario de productos frescos y de temporada, tomando como referencia la publicada en su día por Fundación Eroski, que se detalla a continuación en anexo.

El no cumplimiento de los criterios obligatorios o la no aportación del aval correspondiente que acredite el cumplimiento de los mismos, descartará automáticamente la consideración de la oferta.


HORTALIZAS Y VERDURAS
MES
E F M A M J J A S O N D
Acelga
Achicoria
Ajo
Ajos Frescos
Alcachofa
Apio
Berenjena
Berza o Repollo
Borraja
Brécol
Calabacín
Calabaza
Cardo
Cebolla
Coles de Bruselas
Coliflor
Endibias
Escarola
Espárragos Trigueros
Espárragos Blancos
Espinacas
Hinojos
Judías Verdes
Lechuga
Nabo
Pepino
Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Setas
Tomate
Zanahoria

Frutas:



Pescados y mariscos:

De RÍO	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Anguila			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Angula	✓	✓	✓	✓								✓
Carpa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lamprea		✓	✓	✓								
Perca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PISCIFACTORÍA	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Dorada									✓	✓	✓	✓
Lubina	✓	✓	✓								✓	✓
Rodaballo			✓	✓	✓	✓	✓					
Salmón	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Trucha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

MARISCO	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Gamba Rosada										●	●	●
Gamba Gris					●		●	●	●	●	●	
Bogavante					●	●	●	●				
Langosta Rosa	●	●					●	●				
Langosta Roja					●	●	●	●	●			
Langostinos					●	●	●	●				
Buey de mar							●	●	●	●		
Percebe			●			●			●			●
Camarón	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cigala	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Centollo				●	●	●	●	●	●	●		
Nécora					▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	
Berberechos	▼	▼	▼	▼						▼	▼	▼
Vieiras	▼	▼	▼								▼	▼
Ostras	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Almejas				▼			▼	▮	▮	▼		▼
Mejillones	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Pulpo	▼								▼	▼		
Sepia				▼	▼							
Calamares							▼	▼	▮			