**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING PARA LA FUNDACIÓN DONOSTIA INTERNATIONAL PHYSICS CENTER**

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato lo constituye la prestación del servicio de catering para las recepciones, actos y eventos organizados por la Fundación Donostia International Physics Center (en adelante, DIPC) de acuerdo con las prescripciones establecidas en el presente Pliego.

En cumplimiento de la Orden HFP/1030/2021, de 29 de septiembre, se indica que, tal y como señala la cláusula 6 de la Carátula que rige el contrato, los componentes de PRTR de esta licitación son el 16 y el 17 y las inversiones R1, I1, I2, I3 e I4.

## 2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria ejecutará el servicio de acuerdo a las siguientes condiciones:

- La empresa atenderá el servicio de catering de eventos celebrados en cualquier punto de Gipuzkoa.

- La empresa adjudicataria pondrá a disposición del DIPC un teléfono de contacto y un email, mediante los cuales el personal del DIPC realizará las reservas de catering pertinentes, siendo el plazo máximo de respuesta ante cualquier solicitud de 24h.

- La empresa adjudicataria se hará responsable del transporte y preparación de los menús con sus propios medios, siendo sólo responsabilidad del DIPC el proporcionar agua y alimentación eléctrica, así como el acceso y el espacio necesarios.

- En relación con el acceso a las instalaciones del DIPC, el centro se encuentra actualmente en obras con motivo de la construcción de un nuevo edificio, por lo que el acceso no será posible mediante vehículo hasta, al menos, mediados del año 2026. Por ello, se ha habilitado una pequeña rampa de subida que permite el acceso al personal de reparto y mercancías, quedando separada en aproximadamente 30m al punto de entrega y recepción principal del centro, no

pudiendo estacionar el vehículo en el acceso al mismo y siendo solo posible hacerlo en las inmediaciones (alrededor de 10m. de distancia al acceso).

- El personal que preste el servicio en los eventos deberá ir convenientemente identificado y uniformado y seguirá las instrucciones que se hayan transmitido a la empresa por parte de la persona del DIPC responsable del evento. El personal deberá de hablar euskera, castellano e inglés.

- El personal, asimismo, cumplirá con lo establecido en la legislación sanitaria y sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como cualquier otra normativa que le sea de aplicación. Concretamente estará inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

- Designará un responsable del servicio a quien en todo momento y en caso de necesidad puedan dirigirse los responsables del DIPC como interlocutor válido.

- Cuidará las instalaciones donde preste el servicio y las limpiará y recogerá de forma que se entreguen en las mismas condiciones en que se encontraban antes del evento.

- Deberá adaptar los menús a las necesidades especiales (dietas veganas, alergias, intolerancias...), pudiendo ofertar menús equivalentes al elegido en calidad y número de ítems, que cumplan dichas necesidades especiales. Asimismo, excepcionalmente, DIPC podrá solicitar variaciones sobre los menús tipo siempre y cuando no se modifique el precio del menú tipo y la alternativa sea equivalente en calidad y número de ítems.

## 3. PLAZOS DE RESPUESTA DE LOS SERVICIOS DE CATERING

El plazo máximo de respuesta de las solicitudes de catering enviadas por DIPC será de **24 horas**, debiendo enviar el **presupuesto** correspondiente dentro de ese plazo.

En caso de que el plazo máximo coincida con un día inhábil, éste finalizará al siguiente día hábil, teniendo en cuenta la hora a la que DIPC envió la solicitud.

No obstante**,** el catering de ciertos eventos será planificado con una mayor antelación, por su importancia, a demanda del DIPC.

## 4. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

Los productos de alimentación utilizados para confeccionar los menús serán de primera calidad.

Se considera ligada a la calidad de los productos la utilización de productos ecológicos, frescos y de temporada (así como los productos de Denominación de Origen Protegidos o con Indicaciones geográficas Protegidas o equivalentes) y de comercio justo, por lo que se primarán estos productos en la confección de los menús y se valorará en la oferta las propuestas relativas a los mismos.

## 5. MENÚS Y PRECIOS UNITARIOS A OFERTAR

Todos los servicios de catering incluirán los siguientes servicios:

- Transporte y desplazamientos.
- Montaje, desmontaje y limpieza.
- Servicio de emplatado y cocina: Consiste en la preparación de los platos y en cocinar, en su caso, aquellos que requieran ser elaborados In Situ.
- Servicio de sala: Los/las camareros/as se ocuparán de montar, servir y recoger las mesas, botellas, cristalería, cubertería y vajilla.
- Menaje y mantelería: vajilla de porcelana, cristalería, cubertería de acero y mantelería de algodón.
- Mobiliario de apoyo.

**La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio teniendo en cuenta las necesidades de las personas que acudirán al evento en relación con los alérgenos.**

### 5.1. PRECIOS UNITARIOS POR PERSONA A OFERTAR

- Bocadillo de jamón serrano
- Bocadillo de lomo (con o sin pimientos, con o sin queso)
- Bocadillo de tortilla de patata
- Bocadillo vegano
- Botella agua mineral pequeña (50cl)
- Botella cava (4 pax)
- Botella sidra (4 pax)
- Botella txakoli (4 pax)
- Botella vino blanco rueda/verdejo (4 pax)
- Botella vino crianza (4 pax)
- Brocheta de fruta (de frutas variadas)

- Café (con o sin leche), té e infusiones
- Lata de cerveza 33cl (tanto normal como 0,0)
- Lata de refresco 33cl (variedad entre cola, naranja y limón)
- Minibollo (mini croissant, mini napolitana y bizcocho casero)
- Pasta de té
- Pastelito de postre
- Pincho caliente (incluye vegano)
- Pincho frío (incluye vegano y minibocadillos)
- Pincho tortilla de patata
- Snacks (incluye aceitunas, patatas y frutos secos gourmet)
- Tortilla de patata entera (de 6 a 8 pax)

## 5.2. MENÚS DE CATERING A OFERTAR

### MENÚ 1

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona

### MENÚ 2

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona
- Una minibollería por persona / Un bizcocho por persona
- Una brocheta de fruta por persona

### MENÚ 3

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona
- Dos minibollerías / Dos bizcochos / Una minibollería + Un bizcocho por persona

### MENÚ 4

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona
- Dos pastas de té por persona / Una minibollería por persona / Un bizcocho por persona

**MENÚ 5**

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona
- Una brocheta de fruta por persona

**MENÚ 6**

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona
- Dos pastas de té por persona
- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

**MENÚ 7**

- Café, leche (variedad de leches-vegetales incluidas), agua e infusiones por persona
- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

**MENÚ 8**

- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

**MENÚ 9**

- Bebida: Cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

**MENÚ 10**

- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona
- Snacks: patatas fritas, aceitunas y frutos secos gourmet por persona

**MENÚ 11**

- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

- 2 pinchos fríos o calientes por persona

**MENÚ 12**

- 3 pinchos fríos por persona
- 3 pinchos calientes por persona
- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

**MENÚ 13**

- 3 pinchos fríos por persona
- Un bocadillo por persona (a elegir por la entidad contratante entre bocadillo de jamón, de lomo, de tortilla de patata o vegano)
- Bebida: Vino (crianza y blanco), cerveza (normal y 0,0), refrescos variados (cola, naranja y limón) y agua por persona

## 6. SOLICITUDES DE CATERING Y FACTURACIÓN

La entidad contratante podrá requerir a la empresa adjudicataria tanto menús preestablecidos como precios unitarios adicionales.

Las **facturas** emitidas al DIPC tras la prestación de los servicios de catering **deberán incluir un listado detallado del número de menús y de los precios unitarios solicitados** en su caso, con los precios correspondientes.

**This contract will be financed with funds from the Basque Government, the Ministry of Science and Innovation and the European Union**