

Expediente nº 2026-008402

Área JUVENTUD Y DEPORTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Objeto: SERVICIO DE CATERING PARA LOS EVENTOS DEL
ÁREA DE JUVENTUD Y DEPORTE

ELABORADO POR:

LA TÉCNICO DE JUVENTUD

MARIA CARMEN
HERNANDEZ
ZAMARREÑO -
72391001L

Firmado digitalmente por
MARIA CARMEN HERNANDEZ
ZAMARREÑO - 72391001L
Fecha: 2026.03.13 08:10:40
+01'00'

Con el visto bueno de:

LA SUBDIRECTORA

IZASKUN
MURO FRIAS -
16598525T

Firmado digitalmente por
IZASKUN MURO FRIAS -
16598525T
Fecha: 2026.03.12
18:09:07 +01'00'

ÍNDICE

1.- ANTECEDENTES	3
2.- OBJETO DEL CONTRATO.....	3
3.- CONTENIDO Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO	4
3.1.- Alcance del servicio.....	4
3.2.- Procedimiento de petición	5
4.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING A CONTRATAR	5
4.1.- Menú desayuno	5
4.2.- Menú aperitivo	6
5.- SERVICIOS ESTIMADOS	6
6.- ELABORACIÓN DE LOS MENÚS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS	7
6.1.- Elaboración de los menús	7
6.2.- Productos alimenticios	8
7.- CONTROL DE CALIDAD.....	8
8.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.....	10
9.- DIRECCIÓN DEL CONTRATO.....	12

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LOS EVENTOS DEL ÁREA DE JUVENTUD Y DEPORTE

1.- ANTECEDENTES

El Área de Juventud y Deporte, atendiendo a las demandas que las personas jóvenes trasladan a través de los diversos programas planificados por la misma, organiza actividades y eventos de interés para la juventud.

En el marco de estas actividades, el Área considera necesario tener a disposición un servicio de catering de bebidas y alimentos para la celebración de los eventos que organiza, destinado a las personas jóvenes que en los mismos participan y que se extienda a los diversos equipamientos (principalmente, La Perrera y Bilborock) del Área u otras instalaciones donde puedan tener lugar aquéllos.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto del presente pliego la contratación del **servicio de catering para los eventos del Área de Juventud y Deporte**, tanto en La Perrera, como en el resto de sus equipamientos, o en instalaciones con las que pueda contar para la realización de eventos puntuales, pero siempre dentro del término municipal de la Villa de Bilbao.

El servicio se prestará para los diferentes eventos que el Área de Juventud y Deporte realiza e incluirá el servicio de restauración, su transporte, presentación, limpieza y recogida, así como el menaje y el mobiliario en caso de ser necesario.

El presente pliego incluye criterios ambientales para poder ofrecer un servicio con menor impacto ambiental tanto en el propio servicio como en la producción de los alimentos incluidos en él.

Los precios indicados en la oferta por la empresa licitante que resulte adjudicataria serán contractuales a todos los efectos y tendrán validez durante todo el periodo de vigencia del contrato.

El contrato está **reservado a Empresas de Inserción y a Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social** de conformidad con lo establecido en la Disposición Adicional cuarta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

3.- CONTENIDO Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio de catering comprenderá la realización de servicios en días laborables (de lunes a viernes) y sábados, durante el año (excepto agosto), así como la preparación de los servicios con una antelación mínima de 30 minutos respecto a la hora fijada por el Área de Juventud y Deporte como inicio del evento.

3.1.- Alcance del servicio

El Área de Juventud y Deporte informará a la empresa adjudicataria de los siguientes extremos a la hora de realizar el pedido:

- Día en el que tiene que prestarse el servicio
- Lugar en el que deberá servirse el catering
- Hora de montaje y desmontaje/retirada del catering
- Número estimado de asistentes
- Número previsto de menús y tipos de menú (y si hay menús especiales a tener en cuenta)
- Persona responsable del Área de Juventud y Deporte para la gestión del servicio y contacto

Todos los servicios incluyen dentro del precio:

- Transporte que garantice el nivel de prestaciones
- Montaje y presentación
- Limpieza y recogida
- Menaje (vajilla, cristalería y cubertería) reutilizable (cristal, porcelana, metal)
- Mantel y servilletas de papel reciclado

- Los alimentos se suministrarán en envases de transporte (cajas y bandejas) reutilizables y retornables
- Hornos para mantener los productos calientes (en caso de ser necesario)

3.2.- Procedimiento de petición

- Las peticiones de servicio se realizarán siempre que sea posible con una antelación mínima de 24 horas.
- Cuando el número de participantes sea superior a 100 personas, el Área de Juventud y Deporte avisará a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 48 horas.
- Para los eventos que se realicen fuera de las instalaciones municipales, el aviso también se cursará con al menos 48 horas de antelación, indicando la ubicación, accesos y persona de contacto.
- La empresa adjudicataria deberá estar en condiciones de prestar el servicio también en circunstancias excepcionales en las que no sea posible respetar los plazos anteriores, manteniendo la misma calidad.
- El Área de Juventud y Deporte podrá comunicar cambios en el número de menús (incluyendo menús especiales, si los hubiera), número de asistentes, la ubicación, el día o la hora del servicio con un mínimo de 12 horas de antelación, sin que ello implique penalización alguna.
- Cuando el aviso se produzca con menos de 24 horas de antelación, la adjudicataria podrá proponer cambios en menús o productos, previa consulta y aceptación por parte del Área de Juventud y Deporte.

4.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING A CONTRATAR

El objeto del contrato comprenderá los siguientes tipos de menú:

4.1.- Menú desayuno

En función de las características del evento, se distinguen 2 modalidades de servicio de catering:

Modalidad	Descripción
Básico	Café, leche (entera y sin lactosa), bebidas vegetales (avena/soja), infusiones, 2 piezas de mini bollería/persona y una brocheta de fruta
Medio	Básico - 1 pieza de mini bollería + zumo natural + 2 pintxos salados/persona

4.2.- Menú aperitivo

El menú aperitivo comprenderá: vino tinto crianza, blanco rueda, txakoli Bizkaia, cerveza, refrescos y agua + 2 pintxos por persona (gilda y pulguita de jamón o bonito) + 1 brocheta de fruta.

Tanto el menú desayuno como el menú aperitivo no incluyen el servicio de camareros/as.

5.- SERVICIOS ESTIMADOS

Con carácter informativo se indica que el número estimado anual de pedidos a requerir y el número estimado anual de asistentes por servicio son los que se indican a continuación

a) Menú desayuno

Modalidad	Descripción	Nº estimado de servicios/año	Nº estimado asistentes por servicio	Estimación anual aproximada
<i>Básico</i>	Café, leche (entera y sin lactosa), bebidas vegetales (avena/soja), infusiones, 2 piezas de mini bollería/persona + 1 brocheta de fruta	2	15 asistentes	2 servicios
<i>Medio</i>	Básico – 1 pieza de mini bollería	2	15 asistentes	9 servicios

	+ zumo natural + 2 pintxos salados/persona	5	25 asistentes	
		2	40 asistentes	

b) Menú aperitivo

Descripción	Nº estimado de servicios/año	Nº estimado asistentes por servicio	Estimación anual aproximada
Vino tinto crianza, blanco rueda, txakoli Bizkaia, cerveza, refrescos y agua + 2 pintxos por persona (gilda y pulguita de jamón o bonito) + 1 brocheta de fruta	12	40 asistentes	17 servicios
	3	60 asistentes	
	2	80 asistentes	

6.- ELABORACIÓN DE LOS MENÚS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

6.1.- Elaboración de los menús

Los productos servidos por la adjudicataria cumplirán todos los aspectos que especifica la normativa vigente sobre producción, manipulación, etiquetado, seguridad, higiene y comercialización de productos alimenticios.

En lo referente a pescados, en el caso de que los hubiera, la empresa adjudicataria se ajustará a lo establecido en la normativa vigente sobre prevención del anisakis.

Los proveedores de la adjudicataria deberán estar acreditados y atenerse a lo previsto en la normativa vigente.

Se procurará que los envases sean reciclables y provengan de materiales reciclados, evitando siempre que sea posible el uso de materiales plásticos.

El agua se servirá siempre del grifo en jarras y nunca envasada.

Las bebidas frías (refrescos, zumos...) se servirán en envases de vidrio.

La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa vigente.

La empresa adjudicataria será la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimentarios y de las consecuencias que para la salud de los usuarios pudieran derivarse.

La adjudicataria deberá mantener las calidades durante todo el periodo de vigencia del contrato.

Menús especiales

La adjudicataria está obligado a ofrecer menús alternativos bajo petición expresa por parte del Área de Juventud y Deporte para personas que así lo necesiten (opciones sin gluten y veganas identificadas...).

6.2.- Productos alimenticios

Se valorará la utilización de productos producidos que provengan de la agricultura ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos, y la producción integrada (PI) regulada en Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, así como de un mayor estándar de bienestar animal que los definidos en estándares regionales, nacionales o internacionales como “Eusko Label” o equivalente.

De tal forma, mediante este compromiso se pretende procurar el empleo de alimentos producidos bajo sistemas que limiten el uso de pesticidas y fertilizantes, tanto en cantidad como en los productos a usar, y que apliquen prácticas de conservación del suelo.

7.- CONTROL DE CALIDAD

La adjudicataria deberá llevar a cabo los controles de calidad en todo el proceso de elaboración y manipulación de los alimentos hasta el momento del consumo. En este sentido:

- Autocontrol sanitario: la empresa deberá disponer de un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en vigor, incluyendo registros de temperaturas,

trazabilidad, limpieza y desinfección, así como procedimientos de actuación en caso de incidencia.

- Informe oficial: será requisito indispensable presentar, antes del inicio del contrato y después de cada inspección periódica, el informe favorable de la última supervisión oficial del sistema de autocontrol emitido por la autoridad sanitaria competente.
- Registros periódicos: la adjudicataria deberá mantener actualizados y disponibles para la dirección técnica del contrato los registros relativos a:
 - Temperatura de almacenamiento, transporte y servicio.
 - Lotes y trazabilidad de los productos.
 - Control de alérgenos e información facilitada a los consumidores.
 - Planes de limpieza, desinfección y control de plagas (DDD).
- Auditorías e inspecciones: el Área de Juventud y Deporte podrá realizar verificaciones aleatorias de los servicios prestados, pudiendo requerir la aportación de registros, fichas de control y certificados de proveedores.
- Después de cada servicio se procederá a:
 - Retirada y limpieza del menaje y restos alimentarios.
 - Limpieza de mesas y superficies utilizadas.
 - Clasificación y retirada selectiva de los residuos generados, en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetrabriks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (aceites usados y otros) y resto.

Los residuos asimilables a urbanos se depositarán en los contenedores municipales de recogida selectiva correspondientes, mientras que los residuos especiales (como aceites usados) se gestionarán a través de un gestor autorizado o garbigue, pudiendo el Área de Juventud y Deporte requerir acreditación documental de dicha gestión.

8.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

a) PERSONAL: El personal empleado por la adjudicataria que tenga contacto con el proceso de condimentación y servicio de comidas deberá estar en posesión y así se ha de justificar, del Carné de Manipulador de Alimentos, de acuerdo con las disposiciones legalmente vigentes del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Para supervisar la eficacia del personal y, al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el Área de Juventud y Deporte, la empresa adjudicataria designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos, incidencias o problemas sean observadas en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

Los daños que el personal pudiera ocasionar en el mobiliario e instalaciones serán indemnizados por la adjudicataria.

b) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: La adjudicataria deberá cuidar al máximo las condiciones higiénicas y de limpieza, tanto del personal a su cargo como del menaje, vajillas, mantelerías, servilletas, cristalerías y máquinas y utensilios de cocina.

Con la finalidad de garantizar una higiene absoluta en el servicio y en la manipulación de los alimentos, la adjudicataria presentará ante el Área de Juventud y Deporte copia de un contrato de mantenimiento de las instalaciones en las que se preparan los menús (desinfección, desinsectación y desratización) celebrado con empresas legalmente reconocidas para tales actividades. Estos contratos se mantendrán vigentes durante toda la duración del contrato de servicios.

c) LABORALES: El contratista está obligado al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad e higiene en el trabajo, quedando el Área de Juventud y Deporte exonerado de responsabilidad por este incumplimiento.

d) DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE: La empresa adjudicataria deberá nombrar una persona responsable, a fin de que le represente ante el Área de Juventud y Deporte en todo lo concerniente al servicio. La persona responsable tendrá el poder suficiente para tomar las decisiones oportunas, sin que las mismas puedan verse afectadas por falta de capacidad

decisoria, ya sea legal o formal, siendo la única interlocutora válida para todos los asuntos relativos al contrato.

Esta persona responsable funcionará en régimen de plena disponibilidad, debiendo por tanto cubrir las necesidades contratadas fuera del horario laboral normal, incluso los días de fiesta y fines de semana, y deberá poderse contactar con ella, de forma permanente, a través del teléfono móvil.

e) TELÉFONO DE CONTACTO: La adjudicataria dispondrá de un servicio de llamadas que estará operativo durante todo el plazo de ejecución del contrato.

f) EMERGENCIAS: Si como consecuencia de emergencias empresariales u otros motivos análogos, la adjudicataria estimase que no puede realizar el servicio en las condiciones establecidas, deberá adoptar las medidas precisas, a fin de evitar o reducir los perjuicios que ello causara. Los gastos causados por tales medidas serán abonados por la adjudicataria, sin perjuicio de las sanciones y descuentos en el pago que procedan.

Cuando en alguno de tales supuestos, sea la adjudicataria quien adopte las medidas oportunas para suplir los perjuicios, no procederá sanción, y sólo se descontará el importe de los trabajos no realizados.

g) IDIOMAS: la cartelería identificativa de los menús especiales (sin gluten, opción vegana, bebida vegetal...) se presentará, como mínimo, en euskera y castellano.

h) OTRAS OBLIGACIONES: La adjudicataria vendrá obligado a utilizar siempre productos de primera calidad y deberá garantizar que tanto el transporte como el almacenaje de los mismos se realicen en perfectas condiciones en lo referente a cantidad, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

Los vehículos utilizados para el transporte de los menús deben reunir las condiciones adecuadas para prestar el servicio al que están destinados debiendo ajustarse a lo establecido a la normativa vigente.

Con respecto al transporte y distribución de línea caliente cuando la hubiese, cuando la elaboración de las comidas se haga en la sede de la empresa para trasladarlas posteriormente al equipamiento/instalación en el que vaya a tener lugar el evento correspondiente, el desplazamiento de un lugar a otro se ajustará a los principios del APPCC (Análisis de

Peligros y Puntos de Control Crítico), en los que se controla todo el proceso desde la preparación de las materias primas, tratamiento térmico, mantenimiento, transporte y, por último, la distribución y el servicio al comensal.

La adjudicataria deberá comunicar a los usuarios y usuarias de los servicios aquellos productos que cumplen con alguna de las características ambientales o sociales y aquellas otras acciones que contribuyen al despliegue de las políticas ambientales y sociales del Consistorio. Para esto la adjudicataria presentará una propuesta de cartel, que tras el VºBº del responsable del servicio, deberá adaptar a cada servicio y ponerlo en conocimiento de los usuarios y usuarias del servicio.

9.- DIRECCIÓN DEL CONTRATO

La dirección técnica será desempeñada por la Técnico de Juventud del Área de Juventud y Deporte María Ereña Larrea.

Bilbao, a 24 de febrero de 2026.