PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA (EXPTE X23008)

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato será la prestación del servicio de catering para las recepciones, actos y eventos organizados por la Diputación Foral de Gipuzkoa de acuerdo a las prescripciones establecidas en el presente pliego.

La modalidad de la contratación será la de acuerdo marco seleccionándose una sola empresa y quedando todos los términos o condiciones concretadas en el acuerdo marco.

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

- La empresa atenderá el servicio de catering en eventos en cualquier punto de Gipuzkoa con un tiempo de respuesta de un día para los servicios de Café y catering de nivel básico y de dos días para el resto.
- Siempre que sea posible, el catering de los eventos será planificado con suficiente antelación a demanda de la Diputación. En este caso, la empresa presentará varios planes alternativos hasta concretar el menú y todos los elementos organizativos relacionados.
- La empresa adjudicataria se hará responsable del transporte y preparación de los menús con sus propios medios, siendo sólo responsabilidad de la Diputación el proporcionar agua y alimentación eléctrica, así como el acceso y el espacio necesarios.
- 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 de Diputación responsable del evento.
- 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. Igualmente deberá asumir el pago de todos los gastos necesarios e inherentes para la ejecución del contrato en cuanto a medios instrumentales, mano de obra, Seguridad Social, tributación, responsabilidades y seguros obligatorios de todo tipo.
- Designará un responsable de la empresa adjudicataria a quien en todo momento y en caso de necesidad puedan dirigirse los responsables de la Diputación 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.

3. 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, de producción cercana, 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.

Los productos ecológicos cumplirán el reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos y se acreditará mediante la etiqueta con el código (ES-ECO-026-VAS) y el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK) o bien de forma equivalente, el nombre y código de la entidad que certifica la autenticidad del producto.

La utilización de productos de comercio justo deberá acreditarse mediante alguno de los sistemas de garantía reconocidos a nivel internacional: la acreditación de WFTO, otorgada por la Organización Mundial de Comercio Justo, que avala a entidades, el sello Fairtrade, otorgado por la Organización del Sello de Comercio Justo, el sello Rainforest o certificado equivalente.

La utilización de productos de producción cercana, frescos, de temporada, de DOP o con IGP se acreditará mediante declaración jurada en la que se incluya la relación de los mismos y su origen de producción.

4. MENÚS A OFERTAR

A fin de tipificar los servicios a prestar se establecen los menús tipo que se indican a continuación y que servirán de base para la presentación de la oferta. En cualquier caso, estos menús no deben entenderse como menús cerrados, sino que la Diputación podrá solicitar variaciones sobre los mismos a fin de obtener el menú más adecuado para cada caso concreto.

4.1 Café

- Básico: café e infusiones
- Medio: Básico + zumo (brik) y 2 bollos (minibollería o pastas) por persona
- Alto: Básico + zumo de naranja natural y 4 bollos (minibollería o pastas) por persona

4.2 Catering

- Aperitivo:
  - Bebidas: vino, sidra y refrescos.
  - Patatas fritas y frutos secos
- Básico:
  - Bebidas: sidra, vinos crianzas y refrescos.

- Pintxos: nivel básico, variedad 4-5.
- 2 pintxos por persona

- Medio:
  - Bebidas: sidra, txakoli, vinos crianzas y refrescos.
  - Pintxos: nivel medio, variedad 5-8.
  - 4 pintxos por persona
- Alto:
  - Bebidas: sidra, txakoli (varios), vinos crianzas, cava y refrescos.
  - Pintxos: nivel alto, variedad 8-10.
  - 6 pintxos y 3 pastelitos por personas.
  - Café.
  - Servicio: en bandeja y mínimo una persona por cada 20 asistentes.

San Sebastián, 2 de mayo de 2023
LA JEFA DE SERVICIOS GENERALES

Fdo.: Marta Blanco Suárez

EZAUGARRI TEKNIKOEN AGIRIA GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIARENTZAT CATERING ZERBITZUA KONTRATATZEKO (X23008 ESP.)

1. KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea hau da: agiri honetan adierazten diren baldintzak betez, catering zerbitzua ematea Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako harrera, ekitaldi eta ikuskizunetan.

Kontratazio modalitatea esparru akordioarena izango da; enpresa bakar bat hautatuko da, eta kontratuaren ezaugarri eta baldintza guztiak akordio marko horretan zehaztuko dira.

2. KONTRATUA GAUZATZEA

Enpresa esleipendunak baldintza hauen arabera beteko du zerbitzua:

- Enpresak ekitalditan catering zerbitzua emango du Gipuzkoako edozein lekutan, kafe zerbitzua eta oinarriko mailako catering zerbitzua egun bateko epean emateko, eta bi eguneko epean berriz, gainerako zerbitzuak
- Ahal den neurrian, ekitaldietako catering zerbitzua behar besteko aurrerapenez planifikatuko da, Aldundiak eskatuta. Kasu horretan, enpresak hautazko planak aurkeztuko ditu, menua eta menuarekin zerikusirik duten antolamenduko gorabehera guztiak zehazteko.
- Enpresa esleipendunak bere baliabideekin prestatu eta garraiatuko ditu menuak; Aldundiaren erantzukizuna izango da ura eta elektrizitatea jartzea eta, orobat, enpresari behar dituen sarbideak eta espazioak prestatzea.
- Ekitaldietan zerbitzua emango duen pertsonalak behar bezala identifikatuta eta uniformea jarrita egon behar du, eta ekitaldiaren Aldundiko arduradunak enpresari emandako jarraibideak beteko dituzte.
- Osasun legedian eta laneko segurtasun eta higieneari buruzkoan xedatutakoa beteko da, eta baita aplikagarria izan daitekeen beste edozein araudi ere. Zehazki, izena emanda egon behar du Jaki eta Janari Enpresen Osasuneko Erregistro Orokorrean. Era berean, bere gain hartuko ditu kontratua gauzatzeak berez dakartzan gastu guztiak, kontzeptu hauek direla-eta: tresneria; eskulana; Gizarte Segurantza; zergak; eta nahitaezko edozein erantzukizun eta aseguru.
- Solaskide arduradun bat izendatuko du, Aldundiko arduradunak harekin harremanetan jar daitezen behar duten egoera eta une guztietan.
- Zerbitzua ematen duen instalazioak zainduko ditu, eta garbitu eta jaso egingo ditu, ekialdiaren aurretik zituen baldintza beretan entregatzeko.

3. ELIKAGAIEN KALITATEA

Menua prestatzeko elikagaiak lehen kalitatekoak izango dira.

Elikagaien kalitatearen ezaugarritzat hartuko da produktu ekologikoak, ekoizpen hurbilekoak eta bidezko merkataritzakoak erabiltzea. Hori dela eta, saritu egingo da menuen prestaketan produktu horiek erabiltzea, eta balioetsi egingo dira produktu horiei buruz eskaintzan egin daitezkeen proposamenak.

Produktu ekologikoek CE 834/2007 Araudia bete beharko dute, produktu ekologikoen ekoizpenari eta etiketatuari buruzkoa, eta egiaztatzeko, ES-ECO-026-VAS kodea daraman etiketa eta ENEEK Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua jarri beharko zaie, edo, bestela, produktuaren benekotasuna egiaztatzen duen entitatearen izena eta kodea.

Bidezko Merkataritzako produktuak erabiltzen direla egiaztatzeko, nazioarte mailan dauden sistemetako bat erabili beharko da: WFTO sistema, Bidezko Merkataritzako Munduko Antolakuntzak ematen duena, zeinak entitateak bermatzen baititu; Sello Fairtrade sistema, Bidezko Merkataritzaren Zigiluaren Antolakuntzak ematen duena; Rainforest zigilua; edo egiaztagiri baliokidea.

Ekoizpen hurbileko produktuak, freskoak, garaian garaikoak, Jatorrizko Deitura Babestua edo Adierazpen Geografiko Babestua dutenak erabiltzen direla egiaztatzeko, zinpeko adierazpena egin beharko da, produktuen zerrenda eta jatorria adierazita.

4. ESKAINI BEHARREKO MENUAK

Zerbitzuak sailkatu ahal izateko, ondoren adierazten diren menu motak ezarri dira; eskaintza egitean, menu horiek oinarritzat hartu behar dira. Edonola ere, menu horiek ez dira menu itxiak izango, Aldundiak aldaketak egitea eska baitezake, kasu bakoitzean egokiena lortzeko.

4.1 Kafea

- Oinarrizkoa: kafea eta infusioak.
- Erdi mailakoa: oinarrizkoa + zukua (brik) eta 2 opil (opil txikiak edo pastak) pertsonako.
- Goi mailakoa: oinarrizkoa + zukua (laranja naturala) eta 4 opil (opil txikiak edo pastak) pertsonako.

4.2 Cateringa

- Aperitiboa:
  - Edariak: sagardoa, ardo onduak eta freskagarriak.
  - Patata frijitua keta fruitu lehorrak
- Oinarrizkoa:

- Edariak: sagardoa, ardo onduak eta freskagarriak.
- Pintxoak: oinarrizko maila; 4-5 mota.
- 2 pintxo pertsonako.

- Erdi mailakoa:
  - Edariak: sagardoa, txakolina, ardo onduak eta freskagarriak
  - Pintxoak: erdiko maila; 5-8 mota.
  - 4 pintxo pertsonako.
- Goi mailakoa:
  - Edariak: sagardoa, txakolina (hainbat motakoak), ardo onduak, cava eta freskagarriak.
  - Pintxoak: goiko maila; 8-10 mota.
  - 6 pintxo eta 3 opiltxo pertsonako.
  - Kafea.
  - Zerbitzua: erretiluan, eta 20 laguneko zerbitzari bat gutxienez.

Donostia, 2023ko maiatzaren 2a.
Zerbitzu Orokorretako Burua

Sin.: Marta Blanco Suárez