

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LOS ACTOS DE CELEBRACIÓN DEL 40.º ANIVERSARIO DE EUSTAT

1. INTRODUCCIÓN

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las condiciones técnicas mínimas que deberán cumplir las empresas licitadoras para la prestación del servicio de catering asociado al acto institucional de celebración del 40.º aniversario de EUSTAT.

El acto principal de celebración tendrá lugar durante la última semana de noviembre de 2026 en el Palacio Euskalduna de Bilbao y reunirá a representantes institucionales, personal de EUSTAT, personas colaboradoras, representantes del ámbito académico, empresarial y social y otras entidades relacionadas con la actividad estadística oficial de Euskadi.

El servicio objeto del contrato forma parte de los elementos necesarios para el adecuado desarrollo del acto institucional, al permitir ofrecer una atención protocolaria acorde con la relevancia del evento y facilitar un espacio de relación entre las personas asistentes.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto la prestación integral del servicio de catering para el acto institucional del 40.º aniversario de EUSTAT.

La empresa adjudicataria deberá asumir la planificación, suministro, elaboración, transporte, montaje, servicio, reposición, desmontaje y retirada de todos los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio.

El servicio deberá prestarse en condiciones adecuadas de calidad, seguridad alimentaria, atención al público, coordinación logística y adecuación al carácter institucional del acto.

3. OBJETIVOS DEL SERVICIO

El servicio de catering deberá contribuir a la correcta celebración del acto institucional del 40.º aniversario de EUSTAT, facilitando un espacio de relación entre las personas asistentes y reforzando el carácter institucional, protocolario y conmemorativo del evento.

La prestación deberá desarrollarse de forma que garantice la comodidad de las personas participantes, la fluidez de las interacciones y una imagen institucional acorde con la relevancia del acto.

Asimismo, el servicio deberá favorecer la movilidad de las personas asistentes, evitar aglomeraciones innecesarias, facilitar la atención homogénea del conjunto de participantes y contribuir a que el acto se desarrolle con una imagen de calidad y profesionalidad.

4. CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

- Lugar de celebración: Palacio Euskalduna de Bilbao.

- Fecha prevista: última semana de noviembre de 2026.
- Naturaleza: acto institucional de celebración del 40.º aniversario de EUSTAT.
- Asistencia estimada: entre 250 y 450 personas.
- Asistencia mínima garantizada: 200 personas.
- Modalidad de servicio: cóctel institucional de pie.
- Horario previsto: tarde-noche.

La previsión de asistentes tiene carácter estimativo. El número definitivo será comunicado por EUSTAT con anterioridad suficiente a la celebración del evento, una vez concluido el proceso de confirmación de invitaciones.

5. ALCANCE DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá prestar un servicio integral que incluya la totalidad de medios humanos, materiales y organizativos necesarios.

El alcance del servicio comprenderá, al menos, la planificación previa, la preparación de la propuesta gastronómica, el suministro de alimentos y bebidas, el transporte, la carga y descarga, el montaje de los espacios destinados al catering, la prestación efectiva del servicio, la reposición continua, la retirada de vajilla y materiales, el desmontaje final, la retirada de residuos y la coordinación con EUSTAT y con el Palacio Euskalduna.

6. SERVICIO GASTRONÓMICO

La propuesta gastronómica deberá ser acorde con el carácter institucional del evento y ofrecer una calidad equiparable a la habitualmente utilizada en congresos, encuentros profesionales y actos de representación de primer nivel.

La empresa adjudicataria deberá garantizar una oferta gastronómica suficiente para el número de asistentes finalmente comunicado por EUSTAT, manteniendo durante toda la prestación una disponibilidad adecuada de productos y una reposición continua.

6.1. Aperitivos fríos

La oferta deberá incluir, como mínimo, cuatro referencias diferentes de aperitivos fríos.

Las elaboraciones deberán presentar variedad de ingredientes, formatos y técnicas culinarias, garantizando una presentación cuidada y adecuada al formato de cóctel institucional de pie.

Las referencias frías deberán estar diseñadas para facilitar el consumo en un evento de movilidad, evitando preparaciones que dificulten la atención fluida de las personas asistentes.

6.2. Aperitivos calientes

La oferta deberá incluir, como mínimo, cuatro referencias diferentes de aperitivos calientes.

Las elaboraciones deberán servirse en condiciones óptimas de temperatura y conservación, asegurando que la calidad se mantiene durante toda la prestación del servicio.

La empresa adjudicataria deberá organizar la producción, conservación y reposición de los aperitivos calientes de forma que no se produzcan interrupciones relevantes en el servicio.

6.3. Postres y especialidades dulces

La oferta deberá incluir, como mínimo, tres referencias diferentes de repostería, postres individuales o formatos equivalentes.

Las especialidades dulces deberán adecuarse al formato de cóctel, permitiendo su consumo cómodo por parte de las personas asistentes y manteniendo una presentación homogénea y cuidada.

6.4. Requisitos de calidad gastronómica

La calidad mínima exigible comprenderá productos frescos, elaboraciones realizadas en fechas próximas al evento, presentación cuidada, uniformidad en la calidad de todas las elaboraciones, reposición continua durante todo el servicio y mantenimiento de una temperatura adecuada de conservación y servicio.

Todos los productos suministrados deberán presentar una calidad acorde con el carácter institucional del acto. Las elaboraciones deberán ser adecuadas al perfil del evento, al número de asistentes y a la modalidad de cóctel de pie.

Se valorará especialmente la incorporación de productos de proximidad, productos de temporada y referencias gastronómicas vinculadas a Euskadi, siempre que resulten coherentes con el conjunto de la propuesta y con las condiciones de prestación del servicio.

6.5. Reposición continua

Durante toda la prestación deberá mantenerse disponibilidad suficiente de alimentos para el conjunto de las personas asistentes. La empresa adjudicataria deberá prever los medios necesarios para evitar rupturas de servicio, esperas prolongadas o desigualdades significativas en la atención.

La reposición deberá organizarse de forma discreta, ordenada y compatible con el desarrollo institucional del acto.

7. NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECIALES

La empresa adjudicataria deberá garantizar la disponibilidad de opciones específicas para personas con necesidades alimentarias especiales.

- Opciones vegetarianas.
- Opciones veganas.
- Opciones sin gluten.
- Opciones adaptadas a intolerancias alimentarias.
- Opciones adaptadas a alergias alimentarias.

Todos los alérgenos deberán estar correctamente identificados conforme a la normativa vigente.

7.1. Gestión específica de alergias e intolerancias

La empresa adjudicataria deberá disponer de procedimientos específicos para la atención de personas con necesidades alimentarias especiales.

EUSTAT podrá comunicar con antelación las necesidades especiales conocidas. La empresa deberá ofrecer alternativas adecuadas para celiaquías, intolerancias alimentarias, dietas vegetarianas y dietas veganas.

El personal asignado al servicio deberá conocer la composición de los productos ofertados y las alternativas disponibles, de forma que pueda responder adecuadamente a las consultas que se planteen durante el evento.

Los productos susceptibles de generar alergias deberán encontrarse claramente identificados y, cuando proceda, diferenciados del resto de elaboraciones para evitar confusiones durante el servicio.

8. SERVICIO DE BEBIDAS

La prestación incluirá un servicio continuado de bebidas durante toda la duración prevista del cóctel.

8.1. Bebidas sin alcohol

- Agua mineral.
- Refrescos variados.
- Zumos.
- Café.
- Infusiones.

8.2. Bebidas alcohólicas

- Cerveza.
- Vino blanco.
- Vino tinto.

Podrán incorporarse otras bebidas acordes con el carácter institucional del evento, incluidas bebidas espumosas u otras referencias equivalentes si la propuesta lo justifica adecuadamente.

La reposición deberá mantenerse durante toda la prestación. Las bebidas deberán servirse a la temperatura adecuada y en condiciones de presentación acordes con el carácter institucional del acto.

El servicio de bebidas alcohólicas deberá realizarse de forma responsable y conforme a la normativa aplicable.

9. PRESENTACIÓN DEL SERVICIO Y PUESTA EN ESCENA

La imagen del servicio deberá ser coherente con el nivel institucional del acto y con el espacio en el que se celebra.

La adjudicataria deberá garantizar uniformidad del personal, conservación estética de los espacios, correcta presentación de alimentos y bebidas y mantenimiento permanente del orden durante la prestación.

La disposición de mesas, estaciones, bandejas, puntos de bebida y elementos auxiliares deberá favorecer la circulación de las personas asistentes y evitar colas prolongadas o aglomeraciones.

Los puntos de servicio deberán distribuirse adecuadamente en el espacio asignado, teniendo en cuenta el número de asistentes finalmente confirmado, la configuración del recinto y las indicaciones de EUSTAT y del Palacio Euskalduna.

10. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

La organización del servicio deberá garantizar una prestación ordenada, previsible y coordinada con las necesidades del acto institucional.

10.1. Plan de trabajo previo

La adjudicataria deberá presentar un plan de trabajo previo que incluya, como mínimo, el cronograma de montaje, el cronograma de prestación del servicio, el cronograma de desmontaje y la identificación de la persona responsable del evento.

Dicho plan deberá recoger la organización de los recursos humanos adscritos al contrato, la distribución prevista de los puntos de servicio, las necesidades logísticas y la forma de coordinación con EUSTAT y con el Palacio Euskalduna.

10.2. Reuniones previas

La empresa adjudicataria deberá participar en las reuniones de coordinación convocadas por EUSTAT, así como en aquellas que resulten necesarias con los responsables del Palacio Euskalduna para asegurar la correcta ejecución del servicio.

En dichas reuniones se podrán concretar horarios, accesos, espacios, necesidades de montaje, comunicación del número de asistentes y cualquier otra cuestión operativa vinculada a la prestación.

11. PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá asignar personal suficiente para garantizar una atención adecuada al conjunto de asistentes.

El adjudicatario deberá adscribir al evento personal suficiente para garantizar la correcta atención simultánea al número de asistentes finalmente confirmado.

Como mínimo, deberá contar con una persona coordinadora de servicio, personal de sala y personal de apoyo logístico.

El personal deberá asumir, entre otras, las siguientes funciones:

- Servicio de alimentos y bebidas.
- Reposición continua de producto.
- Atención de necesidades alimentarias especiales.
- Retirada permanente de vajilla utilizada.
- Mantenimiento del orden y limpieza.
- Atención a consultas relacionadas con alérgenos o necesidades alimentarias especiales.

La empresa designará una persona coordinadora responsable que actuará como interlocutora con EUSTAT durante la preparación, ejecución y cierre del servicio.

12. MEDIOS MATERIALES

La empresa aportará todos los medios materiales necesarios para la correcta ejecución del contrato, incluyendo:

- Vajilla.
- Cristalería.

- Cubertería.
- Mantelería.
- Mesas auxiliares.
- Equipos de servicio.
- Elementos auxiliares.
- Recursos de conservación de alimentos y bebidas.
- Cualesquiera otros medios necesarios para la adecuada prestación del contrato.

Los materiales deberán encontrarse en correcto estado de uso, limpieza y presentación, y resultar adecuados al carácter institucional del acto.

13. MONTAJE, DESMONTAJE Y LOGÍSTICA

La empresa será responsable de la totalidad de las actuaciones logísticas necesarias para la prestación del servicio.

- Transporte.
- Carga y descarga.
- Montaje previo.
- Coordinación con el Palacio Euskalduna.
- Desmontaje final.
- Retirada de residuos.
- Restitución de los espacios utilizados.

El montaje deberá realizarse con antelación suficiente para garantizar que el servicio se encuentre plenamente operativo en el momento previsto. El desmontaje deberá efectuarse de forma ordenada, respetando las indicaciones del recinto y sin interferir en otros usos del espacio.

14. COORDINACIÓN CON EL PALACIO EUSKALDUNA

La empresa adjudicataria deberá coordinar previamente todos los aspectos operativos del servicio con los responsables del recinto y cumplir las normas y procedimientos internos establecidos.

La empresa adjudicataria deberá adaptar su prestación a los horarios de acceso, normas internas, restricciones logísticas y espacios habilitados por el Palacio Euskalduna.

Será responsabilidad de la adjudicataria gestionar los accesos necesarios para personal y materiales, planificar las operaciones de carga y descarga, coordinar horarios de montaje y desmontaje, cumplir las normas internas del recinto, garantizar la seguridad de los materiales utilizados y proceder a la retirada final de los elementos aportados.

15. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Todos los productos deberán cumplir la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

La empresa garantizará la trazabilidad de los alimentos y bebidas suministrados.

Los alimentos deberán elaborarse, conservarse, transportarse y servirse en condiciones adecuadas de higiene y seguridad. La empresa adjudicataria será responsable del cumplimiento de las obligaciones que le correspondan en materia de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria.

EUSTAT podrá requerir a la adjudicataria la información necesaria para verificar el cumplimiento de estas condiciones.

16. SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad no se limitará a un criterio valorable, sino que deberá formar parte de las obligaciones mínimas de ejecución del servicio.

La empresa adjudicataria deberá adoptar medidas orientadas a reducir el impacto ambiental de la prestación, incluyendo:

- Minimización de plásticos de un solo uso.
- Separación de residuos.
- Uso preferente de materiales reutilizables.
- Aprovechamiento razonable de alimentos.
- Utilización de productos de proximidad.
- Utilización de productos de temporada.
- Utilización, cuando proceda, de productos procedentes de agricultura ecológica.
- Medidas destinadas a reducir la generación de residuos.

Las medidas de sostenibilidad deberán ser compatibles con las exigencias de seguridad alimentaria, higiene, calidad del servicio y funcionamiento del recinto.

17. FACTURACIÓN Y DETERMINACIÓN DEL SERVICIO

La oferta económica se formulará mediante precio unitario por asistente.

EUSTAT garantizará un volumen mínimo equivalente a 200 asistentes.

El número definitivo de asistentes será comunicado antes de la celebración del evento.

La facturación se realizará en función del número de asistentes efectivamente atendidos.

El importe total facturado no podrá superar el presupuesto máximo de 27.225,00 euros IVA incluido.

El presupuesto tiene carácter máximo y EUSTAT no queda obligada a agotarlo. La facturación deberá corresponder exclusivamente a los servicios efectivamente prestados, sin perjuicio de la garantía mínima de 200 asistentes establecida para asegurar la viabilidad de la prestación.

La estimación de asistencia se sitúa entre 250 y 450 personas, por lo que la empresa adjudicataria deberá estar en condiciones de adaptar su organización y medios al número de asistentes finalmente confirmado por EUSTAT.

18. VERIFICACIÓN DEL SERVICIO

EUSTAT verificará la correcta ejecución del servicio una vez finalizado el evento.

La verificación podrá comprender, entre otros aspectos, la calidad gastronómica, la cantidad servida, la correcta atención a las personas asistentes, la adecuación al presente Pliego, la correcta gestión de necesidades alimentarias especiales, la ejecución logística, la coordinación con el recinto y el cumplimiento de las obligaciones de sostenibilidad.

Las incidencias detectadas podrán constar en la correspondiente acta de conformidad del servicio o documento equivalente de recepción de la prestación.

19. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR POR LAS EMPRESAS LICITADORAS

Las empresas licitadoras deberán presentar una Memoria Técnica Gastronómica y Organizativa que describa de forma detallada la propuesta ofertada para la prestación del servicio.

La documentación presentada tendrá por objeto permitir la valoración de la adecuación de la propuesta al carácter institucional del evento, la calidad de los productos ofrecidos, la organización prevista para la prestación del servicio y las mejoras incorporadas respecto de las exigencias mínimas establecidas en el presente Pliego.

La memoria deberá incluir, como mínimo, los siguientes apartados:

19.1. Propuesta gastronómica

Descripción detallada de los aperitivos fríos, aperitivos calientes, postres, especialidades dulces y demás productos incluidos en la oferta.

Para cada elaboración se indicarán, cuando proceda:

- Denominación del producto.
- Composición básica.
- Principales ingredientes.
- Forma de presentación.
- Características diferenciales de la elaboración.

19.2. Calidad y características de las materias primas

Se describirán las características de los productos y materias primas que integran la propuesta gastronómica, así como aquellos elementos que permitan apreciar su calidad.

Podrán incluirse, entre otros:

- Productos frescos.
- Productos de temporada.
- Productos de proximidad.
- Productos amparados por denominaciones de origen u otros distintivos de calidad.
- Productos representativos de la gastronomía vasca.
- Materias primas o elaboraciones singulares que aporten valor añadido a la propuesta.

19.3. Propuesta de bebidas

La memoria incluirá una descripción detallada de las bebidas previstas para el servicio.

Se identificarán las referencias ofertadas o, en su defecto, sus características equivalentes de calidad y categoría comercial.

La descripción comprenderá tanto las bebidas alcohólicas como las bebidas sin alcohol, incluyendo las alternativas previstas para personas que no consuman alcohol.

19.4. Necesidades alimentarias específicas

La empresa describirá las alternativas previstas para atender las diferentes necesidades alimentarias de las personas asistentes.

Se incluirán, al menos:

- Opciones vegetarianas.
- Opciones veganas.
- Opciones sin gluten.
- Opciones adaptadas a alergias alimentarias.
- Opciones adaptadas a intolerancias alimentarias.

Asimismo, se indicará el sistema previsto para la correcta identificación de alérgenos y la prevención de contaminaciones cruzadas.

19.5. Organización y prestación del servicio

La memoria deberá describir la organización prevista para la ejecución del contrato y el desarrollo operativo del servicio durante el evento.

Entre otros aspectos, se podrá incluir información relativa a:

- Organización general del servicio.
- Recursos humanos asignados.
- Sistema de reposición de alimentos y bebidas.
- Distribución de puntos de servicio.
- Coordinación con las instalaciones del Palacio Euskalduna.
- Gestión de incidencias.
- Procedimientos de montaje y desmontaje.
- Medidas destinadas a evitar aglomeraciones y tiempos de espera.
- Cualesquiera otros elementos que contribuyan al correcto desarrollo del acto.

19.6. Mejoras propuestas

Las empresas licitadoras identificarán expresamente las mejoras que ofrezcan respecto de las condiciones mínimas exigidas en el presente Pliego.

Las mejoras deberán describirse de manera suficientemente detallada para permitir valorar su alcance y aportación efectiva al servicio.

Las propuestas formuladas podrán referirse, entre otros aspectos, a:

- Incremento de la calidad de las materias primas.
- Incorporación de productos de especial calidad o prestigio gastronómico.
- Ampliación cualitativa de la oferta gastronómica.
- Mejora de las bebidas ofertadas.
- Incremento de las alternativas para necesidades alimentarias especiales.
- Mejoras en la organización y prestación del servicio.
- Mejoras en la presentación y puesta en escena.
- Medidas de sostenibilidad adicionales.
- Cualquier otra propuesta que contribuya a mejorar la experiencia de las personas asistentes o el nivel global del servicio.

La mera incorporación de un mayor número de productos, referencias, variedades o unidades no tendrá la consideración automática de mejora. Las propuestas deberán justificar el valor añadido que aportan en términos de calidad, adecuación al evento, excelencia gastronómica, diversidad, sostenibilidad o mejora efectiva del servicio.

20. DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

EUSTAT designará una persona responsable para la supervisión técnica del contrato y la verificación de la correcta ejecución del servicio.

La empresa adjudicataria deberá mantener una interlocución fluida con la persona responsable designada por EUSTAT y facilitar la información necesaria para el seguimiento de la prestación.

Documento elaborado como versión consolidada para revisión interna, partiendo del PPT de catering del 40.º aniversario de EUSTAT y sumando los contenidos complementarios de carácter operativo, verificable y contractual aportados en el documento de memoria de contenidos adicionales.

En Vitoria-Gasteiz, a 24 de agosto de 2026

JOSE JABIER ZURIKARAI
MARCILLA - C +..'..'

FDO: JOSE JABIER ZURIKARAI MARCILLA

Subdirector de Coordinación Técnica y Difusión