

Expediente nº 2026-003621

Gabinete de Alcaldía – Oficina de Protocolo

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Objeto: Servicio catering para actos oficiales e institucionales del Ayuntamiento de Bilbao

ELABORADO POR:

La Subdirección de Servicios Generales de Alcaldía

Con el visto bueno de: Oficina de Protocolo

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

ÍNDICE

- 1- OBJETO DEL CONTRATO
- 2- CONTENIDO Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO
 - 2.1 Alcance del servicio
 - 2.2 Procedimiento de petición
- 3- DIVISIÓN EN LOTES DEL OBJETO DEL CONTRATO
 - LOTE 1: Desayunos y aperitivos**
 - LOTE 2: Aperitivo de categoría alta**
 - LOTE 3: Servicios catering Pleno**
- 4- PRECIO
- 5- ELABORACIÓN DE LOS MENÚS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS
 - 5.1. Elaboración de los menús
 - 5.2. Productos alimenticios
- 6- CONTROL DE CALIDAD
- 7- CONTROL Y ACREDITACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO
- 8- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
 - a) Personal
 - b) Limpieza y mantenimiento
 - c) Laborales
 - d) Designación del responsable
 - e) Teléfono de contacto
 - f) Emergencias
 - g) Idiomas
 - h) Otras obligaciones
- 9- DIRECCIÓN DEL CONTRATO

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN DE UN CONTRATO DE CATERING PARA ACTOS OFICIALES E INSTITUCIONALES DEL AYUNTAMIENTO DE BILBAO

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y características técnicas mínimas para la contratación del Servicio de Catering para actos oficiales e institucionales del Ayuntamiento de Bilbao, tanto en su Sede Central, como en el resto de sus instalaciones, o en instalaciones que pueda alquilar o 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 actos o celebraciones que el Ayuntamiento 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 licitadora que resulte adjudicataria serán contractuales a todos los efectos y tendrán validez durante todo el periodo de vigencia del contrato.

2.- CONTENIDO Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio de catering comprenderá la realización de servicios tanto en días laborables como sábados, domingos y festivos, durante los 12 meses del año, incluido agosto, así como la preparación de los servicios con una antelación mínima de 30 minutos respecto a la hora fijada por el Ayuntamiento como inicio del acto.

2.1. Alcance del servicio

Con carácter general, los servicios de catering se realizarán en la Sede del Ayuntamiento de Bilbao, de forma que, al enviar el pedido a la empresa adjudicataria, se le informará de los siguientes puntos:

- Día y hora en el que tiene que servirse el catering.
- Número aproximado de asistentes.
- Espacio reservado en el que se deberá servir el catering.
- Persona responsable del Ayuntamiento de Bilbao para la gestión del servicio.
- Menú seleccionado (y si hay menús especiales a tener en cuenta).

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

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.
- Envases de transporte (cajas y bandejas) reutilizables y retornables para el suministro de los alimentos.
- Hornos para mantener los productos calientes (en caso de ser necesario).

Será obligación de la entidad adjudicataria contar con el personal suficiente y con las autorizaciones que se requieran para la correcta realización del servicio, estableciéndose como mínimos, para los casos en que así se establezca:

- 1 camarero/a para cada 10 o 15 personas, dependiendo del número de personas asistentes.

Se exceptúa el servicio de camarero/a en los desayunos básico y medio y en el catering para el Pleno.

2.2. 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 aviso se cursará 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.
- El adjudicatario deberá estar en condiciones de prestar el servicio también en circunstancias excepcionales en que no sea posible respetar dichos plazos, manteniendo la misma calidad.
- El Ayuntamiento podrá comunicar cambios en el número de asistentes, la ubicación, el día o la hora del servicio con un mínimo de 12 horas de antelación.
- Cuando el aviso se produzca con menos de 24 horas de antelación, el adjudicatario podrá proponer cambios en menús o productos, previa consulta y aceptación por parte del Ayuntamiento.

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoa izatera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

3- DIVISIÓN EN LOTES DEL OBJETO DEL CONTRATO

Se determina la división del objeto en 3 lotes diferentes que responden al análisis de los distintos servicios de catering contratados durante la vigencia del contrato inmediatamente anterior al presente por la Oficina de Protocolo (2020-001088) y la previsión anual de celebración de plenos municipales.

LOTE 1: DESAYUNOS Y APERITIVOS

Este lote comprende la prestación de servicios de catering destinados a desayunos y aperitivos en actos oficiales e institucionales del Ayuntamiento que, por su naturaleza o número de asistentes, no tengan una especial relevancia.

Dentro de este lote se contemplan las siguientes modalidades de servicio, en función de la magnitud y características del evento:

- **DESAYUNOS**: se establecen tres tipos de desayunos que variarán en función de la magnitud del acto o evento que vaya a realizarse.
 - **Básico**: Café e infusiones
 - **Medio**: Café e infusiones + 2 piezas de mini bollería o 1 pieza dulce y otra salada
 - **Alto**: Desayuno medio + zumo + 2 piezas saladas
 - **Chocolatada**: chocolate en taza + 1 pieza de mini bollería

En los servicios de desayuno básico, medio y alto no se incluye servicio de camareros. En cambio, el servicio de chocolatada sí incluye servicio de camareros (mínimo 1 para cada 15 personas).

- **APERITIVOS**:
 - **Básico**: Vino tinto crianza, blanco rueda, txakoli Bizkaia, cerveza, refrescos, caldo natural o gazpacho natural y agua + 1 pintxo (Gilda o pulguita de jamón) o brocheta de fruta
 - **Medio**: Aperitivo básico + 1 pintxo
 - **Alto**: Aperitivo medio + pintxo o brocheta

En el servicio de catering se incluye servicio de camareros (mínimo 1 para cada 15 personas hasta un máximo de 60 y de 1 para cada 10 personas cuando el servicio supere dicha cifra de asistentes).

Este lote está reservado a empresas de inserción social y centros especiales de empleo, de conformidad con lo previsto en la Disposición Adicional Cuarta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoa autentikoa izatera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

LOTE 2: APERITIVO DE CATEGORÍA ALTA

Comprende la prestación de servicios de catering destinados a actos oficiales e institucionales de especial relevancia, con un nivel gastronómico superior en calidad y presentación.

- **Aperitivo alto:** vino tinto crianza, blanco rueda, txakoli Bizkaia, cerveza, refrescos, caldo natural o gazpacho natural y agua + 4 pintxos selectos o de especial elaboración fríos o calientes + 1 postre por persona.

Se incluye servicio de camareros (mínimo 1 para cada 10 personas si se supera la cifra de 60 asistentes).

Para este lote, y según las estimaciones del Área, el número aproximado de servicios será de 2 al año.

El contenido del servicio se ajustará a las necesidades concretas de cada evento, bajo las indicaciones de la dirección técnica del contrato.

LOTE 3: SERVICIOS CATERING PLENO

El objeto de este lote es el servicio de catering para los miembros del pleno municipal, asesores, equipo técnico, seguridad y demás personal de asistencia y colaboración que participa en el correcto desarrollo del mismo. Para este servicio tomamos como referencia el servicio de catering prestado durante el año 2025 (2025-002317) y el número de plenos municipales previstos por año.

- **Almuerzo:**

Selección variada de 3 pintxos y 2 canapés, 1 pieza de fruta, bebidas (vino tinto crianza, blanco rueda, txakoli Bizkaia, cerveza, refrescos, caldo natural o gazpacho natural y agua), café o infusiones y 2 dulces para 60 personas.

4- PRECIO

El método para determinar el precio se ha realizado tomando como referencia la celebración actos y eventos que durante la vigencia del expediente 2020-001088 (inmediatamente anterior al que ahora se tramita) requirieron de los distintos servicios de catering concretados en el PPT, así como el número de asistentes a cada uno de esos eventos, teniendo en cuenta la actualización de precios de mercado del sector de hostelería en Bizkaia (+15 %), actualización IPC (enero 2020-dic 2025 +23,5%).

De dicho estudio se establece la siguiente estimación por año de actos y asistentes promedio:

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

➤ **LOTE 1: Desayunos y aperitivos**

Desayunos:

Modalidad	Descripción	Precio máximo €/pax (sin IVA)	Nº estimado de servicios/año	Nº estimado asistentes por servicio
Básico	Café e infusiones	5,00 €	3 servicios	60 asistentes
Medio	Café e Infusiones y 2 piezas de bollería o 1 salada y un dulce	9,00 €	6 servicios	60 asistentes
Alto	Desayuno medio + zumo + 2 piezas saladas	12,00 €	6 servicios	20 asistentes
Chocolatada	Chocolate en taza + 1 pieza de mini bollería	7,00 €	5 servicios 3 servicios	60 asistentes 100 asistentes

Estimación anual aproximada: 23 servicios.

Aperitivos:

Modalidad	Descripción	Precio máximo €/pax (sin IVA)	Nº estimado de servicios/año	Nº estimado asistentes por servicio
Básico	Vino tinto crianza, blanco rueda txakoli Bizkaia, cerveza, refrescos, caldo natural o gazpacho natural y agua y un pintxo tipo Gilda o pulguita de jamón o brocheta de fruta	8,00 €	8 servicios	60 asistentes
	-Eventos mayores		6 servicios	100 asistentes
Medio	Aperitivo básico + 1 pintxo	10,00 €	12 servicios	60 asistentes

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

	- Eventos mayores		6 servicios	100 asistentes
Alto	Aperitivo medio + 1 pintxo o brocheta	12,00 €	2 servicios	60 asistentes
	- Eventos mayores		2 servicios	100 asistentes

Estimación anual aproximada: 36 servicios.

➤ **LOTE 2: Aperitivos de categoría alta**

Modalidad	Descripción	Precio máximo €/pax (sin IVA)	Nº estimado de servicios/año	Nº estimado asistentes por servicio
Única	Bebidas del aperitivo básico + 4 pintxos de especial elaboración y un postre	22,00 €	2 servicios	200 personas

Estimación anual aproximada: 2 servicios.

➤ **LOTE 3: Servicios Catering Pleno**

Modalidad	Descripción	Precio máximo €/pax (sin IVA)	Nº estimado de servicios/año	Nº estimado asistentes por servicio
Catering Pleno Municipal	Bebidas del aperitivo básico + 3 pintxos, 2 canapés variados, 1 pieza de fruta, café e infusiones y 2 dulces	22,00€	8 servicios	60 personas

Ver Anexos II, III y IV sobre precios unitarios.

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

5- ELABORACIÓN DE LOS MENÚS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

5.1. Elaboración de los menús

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

En relación con los menús del Lote 2 y 3, el producto principal de al menos el 30% de los menús deberá ser de temporada, según el calendario de productos de temporada en el Anexo I (<https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/>). A estos efectos, se entenderá por producto principal el ingrediente mayoritario o característico de la elaboración. En las fichas de menú que presente para cada servicio, el adjudicatario deberá identificar expresamente los productos de temporada utilizados a fin de facilitar la verificación por parte de la dirección técnica del contrato.

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

Los proveedores del adjudicatario 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, vino...) se servirá 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 puedan derivarse para la salud de las personas usuarias.

El adjudicatario deberá mantener las calidades durante todo el periodo de vigencia del contrato.

Menús especiales:

El adjudicatario está obligado a ofrecer menús alternativos bajo petición expresa por parte del Ayuntamiento para personas que lo necesiten por prescripción médica (alergias o disfunciones de cualquier índole), y para cada una de las opciones.

Las bebidas incluidas en los menús individuales serán en envases individuales calculados por persona y menú.

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

El servicio de cafés se determinará en cada caso, entre la empresa adjudicataria y Ayuntamiento, a fin de fijar si se realizará mediante máquina automática o termos.

5.2. Productos alimenticios

Se valorará la utilización de productos 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 los 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.

6- CONTROL DE CALIDAD

El adjudicatario 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: el adjudicatario 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 Ayuntamiento 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.

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

- 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 garbigune, debiendo acreditarse documentalmente dicha gestión.

7- CONTROL Y ACREDITACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria elaborará un informe o memoria anual que recogerá la relación de los eventos en que se hayan realizado los servicios y que acreditará el cumplimiento de los mismos, además de quedar reflejadas las incidencias ocurridas. El informe deberá recoger de forma precisa y veraz, para cada evento o servicio ofrecido, los productos que cumplen las características ambientales que se recogen en el pliego técnico y los criterios de valoración respecto a los que el adjudicatario se ha comprometido en su oferta. Deberá recoger expresamente los productos o pintxos que incluyen productos de temporada, si son de agricultura ecológica, de producción integrada o incluyen criterios de bienestar animal. Este informe deberá entregarse a la dirección técnica del contrato en el primer trimestre del año siguiente al correspondiente a la memoria o informe.

Con independencia del informe o memoria anual que se menciona en el apartado anterior, la empresa adjudicataria deberá colaborar con la Dirección Técnica del contrato en el control de la correcta ejecución de los servicios. Así, **tras cada evento, se elaborará una hoja de control** firmada por el responsable municipal designado, en la que constará:

- la fecha y lugar del evento
- el tipo de servicio prestado (desayuno, aperitivo, básico, medio...)
- el número de asistentes atendidos
- las incidencias observadas
- el destino de los productos sobrantes (botellas, comida, etc.)

La Dirección Técnica del contrato aprobará el modelo normalizado de hoja de control que deberá cumplimentarse tras cada servicio.

8- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a) PERSONAL: Será obligación del adjudicatario uniformar al personal a su cargo durante las horas que se realice el servicio, de acuerdo con los usos y con la pulcritud exigida en el sector hostelero.

El personal empleado por el adjudicatario 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

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwTLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

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 Ayuntamiento de Bilbao, 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 el adjudicatario. Asimismo, será responsable la empresa adjudicataria de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos imputables a su personal.

El adjudicatario deberá esmerarse en el trato con los usuarios, y será responsable de exigir al personal del servicio, buena presencia y comportamiento adecuado con los destinatarios del servicio.

b) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: El adjudicatario 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, el adjudicatario presentará ante el Ayuntamiento de Bilbao 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 Ayuntamiento de Bilbao 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 Ayuntamiento de Bilbao 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: El adjudicatario 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 el adjudicatario estimase que no puede realizar el servicio en las condiciones establecidas, el ayuntamiento adoptará las medidas precisas, a fin de evitar o reducir los perjuicios que ello

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

causara. Los gastos causados por tales medidas serán abonados por el adjudicatario, sin perjuicio de las sanciones y descuentos en el pago que procedan.

Cuando en alguno de tales supuestos, sea el adjudicatario 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: los menús, cartelera y rotulación se presentarán, como mínimo, en euskera y castellano. Asimismo, siempre que se requiera el servicio de camareros/as, la contratista velará por que las intervenciones con las personas asistentes al acto en cuestión sean, en la medida de lo posible, en euskera y castellano.

h) OTRAS OBLIGACIONES: El adjudicatario 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 Ayuntamiento de Bilbao, 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.

El adjudicatario 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 el adjudicatario 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 Oficina de Protocolo.

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

ANEXO I

<https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/>

FRUTAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Cereza	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Frambuesa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Fresa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Grosella	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-
Kiwi	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Manzana	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Melocotón	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Mora	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Pera	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-

✓ óptimo - nada

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

VERDURAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Achicoria	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Ajo fresco	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia negra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia roja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio-nabo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Berenjena	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Borraja	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brócoli	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Calabacín	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Calabaza	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Cardo	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Cebolla blanca	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolla roja	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolleta	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
Cogollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Col	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Coles de Bruselas	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Coliflor	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Diferentes lechugas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Escarola	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Espárrago blanco	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Espinaca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Guisantes	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Habitas/Habas	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Hinojo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Lombarda	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Nabo blanco	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Pepino	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimientos choriceros	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

Pocha	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Puerro	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rabanito	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
Remolacha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romanesco	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
Rúcula	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomate	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
Trufa	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Vainas	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Zanahoria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ óptimo - nada

CARNES

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conejo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cordero lechal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Pollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuno	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ óptimo - nada

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlg13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantzazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektroniko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		

PESCADOS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
Bacalao	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bonito	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Chicharro	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Chipirón	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Atún rojo	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Gallo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lenguado	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lubina	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Merluza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rape	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sardina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Verdel	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-

✓ óptimo - nada

Egiazatzeko URLa	https://www.bilbao.eus/aytoonline/verificacion-documentos?csv=yA%2BhBlq13B3xwtLFqz13MA%3D%3D	Egoera	EGUN-ORDUAK
Nork Sinatua	Zuzendaria Director/a - Arantazu Rica Alvarez	Sinatua	20/05/2026 12:53:59
	Negoziatuburua Jefe/a de Negociado - Jone Lakarra Etxebarria	Sinatua	20/05/2026 12:39:11
Araudia	Txosten honek kopia elektronikoko autentikoaren izaera du, eta jatorrizkoaren baliozkotasun eta eraginkortasun administratiboa du (39/2015 Legea, 27. art.).		