PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS Y ACTOS INSTITUCIONALES DE BILBAO EKINTZA

Exped. 24-01-SG-120-002-CAT

ANTECEDENTES

Bilbao Ekintza, EPEL, (en adelante, "BILBAO EKINTZA"), tiene como objetivo la generación de riqueza económica y social para la ciudad de Bilbao, potenciando sus capacidades como destino de inversión, creación y crecimiento de empresas, atracción de visitantes y talento, además de la mejora de las oportunidades de acceso al empleo.

Para la consecución del citado objetivo, BILBAO EKINTZA lleva a cabo diversas actividades, proyectos, campañas, organización de eventos, etc. Por lo tanto, BILBAO EKINTZA precisa, debido a las múltiples actividades que organizan y realizan en el ámbito de la promoción económica de la ciudad, Servicios de Catering para eventos y actos institucionales de diferente índole.

En virtud de lo anterior, se ha estimado que lo más conveniente es dividir la licitación en tres LOTES, toda vez que de esta manera se posibilita una mayor concurrencia de empresas, y se garantiza una prestación de calidad en la ciudad y en el ámbito internacional.

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 en eventos y actos institucionales de BILBAO EKINTZA, 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 y actos puntuales, dentro del municipio de Bilbao, relativo a los Lotes 1 y 2 del contrato.

En el Lote 3 se contempla la contratación del servicio de catering para los diferentes *Workshops Bilbao-Bizkaia* que se realicen en algunos mercados internacionales prioritarios, tanto europeos como no europeos, a lo largo de la vigencia del contrato.

El servicio se prestará en los diferentes actos o celebraciones que BILBAO EKINTZA 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 de cara a ofrecer un servicio con menor impacto ambiental, tanto en el transcurso de la prestación del propio servicio como en la producción de los alimentos incluidos en él.

En el presente pliego, cuando se haga mención a la empresa contratista o adjudicataria, ha de entenderse empresa contratista o adjudicataria de cada Lote, salvo que expresamente se refiera a uno en concreto.

Atendiendo a criterios estrictamente funcionales, el objeto de la presente licitación se divide en tres Lotes:

- Lote 1: Servicio de catering de tipo básico.
- Lote 2: Servicio de catering de tipo medio y alto
- Lote 3: Servicio de catering para Workshops de Bilbao Bizkaia

2. SERVICIO DE CATERING DE TIPO BÁSICO, MEDIO Y ALTO (LOTES 1 y 2)

2.1. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

Este servicio se divide en dos (2) Lotes:

- **Lote 1: servicio de catering de tipo básico**

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

El servicio de catering se realizará en la modalidad de autoservicio, sin aporte de camareros/as por parte de la empresa adjudicataria, salvo solicitud expresa de Bilbao Ekintza. En caso de solicitarlo BILBAO EKINTZA, deberá haber mínimo un/a (1) camarero/a para cada veinte (20) personas.

El presente lote tiene por objeto los siguientes servicios:

- BÁSICO A: deberá servirse, al menos:
  - Café natural y descafeinado, leche, cacao, té e infusiones.
  - Dos (2) piezas de mini bollería o cuatro (4) pastas por persona.

  Las empresas licitadoras de este Lote deberán ofrecer en la propuesta un mínimo de cinco (5) tipos diferentes de mini bollería y ocho (8) de pastas.

- BÁSICO B: deberá servirse, al menos:
  - Vino tinto crianza, txakoli de Bizkaia, cerveza y refrescos.
  - Un (1) pintxo por persona, que deberá ser una gilda.

La solicitud de este servicio por parte de BILBAO EKINTZA será comunicada a la empresa adjudicataria como mínimo cuarenta y ocho (48) horas antes del acto o evento.

Adicionalmente, BILBAO EKINTZA podrá solicitar los siguientes servicios, bien de manera complementaria al servicio BÁSICO A o al servicio BÁSICO B, o bien de manera independiente:

- Servicio de zumo natural de naranja.
- Servicio de medias noches/sándwiches de jamón york, queso y mantequilla.
- Tortilla de patata, que deberá contener al menos diez (10) huevos y 1,5 kg de patatas.

- **Lote 2: servicio de catering de tipo medio y alto**

El servicio de catering se realizará en la modalidad de autoservicio, sin aporte de camareros/as por parte de la empresa adjudicataria, salvo solicitud expresa por parte de Bilbao Ekintza. En caso de solicitarlo BILBAO EKINTZA, deberá haber mínimo un/a (1) camarero/a para cada veinte (20) personas.

El presente lote tiene por objeto los siguientes servicios:

- MEDIO A: deberá servirse, al menos:
    - Café natural y descafeinado, leche, cacao, té e infusiones y zumos variados.
    - Tres (3) piezas para comer por persona, debiendo ofertarse piezas tanto dulces, como saladas.

Para el servicio de tipo MEDIO A, las empresas licitadoras deberán ofrecer en su propuesta un mínimo de seis (6) opciones.

- MEDIO B: deberá servirse, al menos:
    - Vino tinto crianza, txakoli de Bizkaia, cerveza y refrescos.
    - Tres (3) pintxos por persona (uno (1) frío y dos (2) calientes) o,
    - Dos (2) pintxos por persona (uno (1) frío y uno (1) caliente) más un (1) postre por persona

- ALTO: deberá servirse, al menos:
    - Vino tinto crianza, txakoli de Bizkaia, cerveza y refrescos.
    - Seis (6) pintxos por persona (tres (3) fríos y tres (3) calientes) o,
    - Cuatro (4) pintxos por persona (dos (2) fríos y dos (2) calientes) más dos (2) postres por persona

Para los servicios de tipo MEDIO B y ALTO, las empresas licitadoras deberán ofrecer en su propuesta un mínimo de veinte (20) tipos diferentes de opciones: ocho (8) fríos, ocho (8) calientes y cuatro (4) postres.

Con carácter general, la solicitud de este servicio por parte de BILBAO EKINTZA será comunicada a la empresa adjudicataria como mínimo cuarenta y ocho (48) horas antes del acto o evento.

Adicionalmente, BILBAO EKINTZA podrá solicitar los siguientes servicios, bien de manera complementaria al servicio MEDIO A, MEDIO B y ALTO, o bien de manera independiente:

- Tortilla de patata, que deberá contener al menos diez (10) huevos y 1,5 kg de patatas.

BILBAO EKINTZA no asume la obligación de contratar todos los servicios de catering objeto de los Lotes 1 y 2 a través de la empresa que resulte adjudicataria en aquellos casos en los que sea necesario arrendar espacios y éstos obliguen a contratar el catering con la empresa que a tal efecto designen.

2.2. ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

Los productos servidos por la adjudicataria cumplirán todos y cada uno de los aspectos que especifica la normativa vigente sobre producción, manipulación, etiquetado, seguridad, higiene y comercialización de productos alimenticios. La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse, igualmente, a lo previsto en la normativa vigente.

La adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) que les habilite para la prestación de este tipo de servicios. Este hecho deberá quedar acreditado antes de la firma del contrato. Deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija.

Asimismo, el personal que realice el servicio deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos y cumplir, por tanto, con las prescripciones contenidas en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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.

Las empresas proveedoras de la adjudicataria deberán estar acreditadas 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 servicio irá siempre acompañado de agua y vasos. El agua se servirá siempre del grifo y en jarras. Las bebidas frías (refrescos, zumos), el vino... se servirán en envases de vidrio. El servicio de cafés se realizará, en general, mediante termos, si bien, en el servicio tipo "MEDIO A del Lote 2", en alguna ocasión, podría solicitarse su servicio mediante maquina automática.

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 las personas que los consuman puedan derivarse.

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

Menús especiales

La adjudicataria estará obligada a ofrecer menús alternativos, bajo petición expresa por parte de BILBAO EKINTZA, en cada uno de los servicios licitados en los Lotes 1 y 2, para personas que lo necesiten por prescripción médica (alergias o disfunciones de cualquier índole) o por cualquier otra causa. Estos productos deberán estar perfectamente identificados a través de etiquetado o cartelería.

2.3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Se valorará la utilización de productos que provengan de la agricultura ecológica según el Reglamento 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.

También se valorará la aplicación 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 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.

2.4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Las empresas deberán tener en cuenta, a la hora de elaborar las propuestas, que en ninguna de las instalaciones de BILBAO EKINTZA se puede freír ni cocinar alimentos. Cualquier tipo de bebida y alimento que deba servirse caliente deberá venir adecuadamente preparado y listo para consumir, manteniendo el calor con termos, carros calientes o similares.

El desarrollo de la prestación de servicio en los eventos o actos que se desarrollen en la sede de BILBAO EKINTZA no podrá afectar, en ningún sentido, a la actividad normal de la misma.

Además del servicio de alimentos y bebidas, la empresa adjudicataria será responsable, con carácter general, del suministro y montaje de cristalería, vajilla, menaje, servilletas, mantelería y, en su caso, de cualquier otro elemento o instalación precisa para la adecuada prestación de los servicios descritos anteriormente, tales como cafeteras o cortadoras.

BILBAO EKINTZA se reserva la posibilidad de exigir el cambio de la propuesta ofertada por la adjudicataria si no reúne las características adecuadas.

La retirada, por parte del personal de la empresa adjudicataria, del alimento y bebidas no consumidos no se realizará hasta que se le indique por parte del personal técnico responsable del acto, y será depositado en el lugar que éste determine.

La empresa adjudicataria será también responsable de dejar recogidos y limpios los espacios utilizados en la prestación de los servicios de catering, debiendo mantenerlo todo en óptimas condiciones higiénicas y sanitarias, sin que las instalaciones sufran daño alguno como consecuencia del uso de útiles o productos inadecuados que puedan afectar su sustancia o apariencia.

La empresa adjudicataria será responsable del personal necesario para prestar correctamente el servicio, así como de los equipos, uniformes y materiales aportados.

La totalidad de servicios objeto del presente contrato podrán solicitarse en cualquier franja horaria.

BILBAO EKINTZA ejercerá, de forma continua y directa, la inspección y vigilancia del servicio adjudicado, para lo cual la empresa adjudicataria deberá facilitar el examen de cualquier proceso o fase del trabajo a las personas responsables que por parte de BILBAO EKINTZA se determinen en cada caso, reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las condiciones higiénico – sanitarias, así como los que por su naturaleza o forma de preparación, resulten no saludables.

2.5. MEDIOS E INSTALACIONES

Con carácter general, se avisará a la empresa adjudicataria con un mínimo de 48 horas de antelación a la celebración del acto/evento. Al solicitar el pedido se le informará de los siguientes puntos:

- Lugar de celebración.
- Espacio reservado en el que se deberá servir el catering
- Día y hora en el que tiene que servirse el catering
- Persona de contacto del lugar en el que se realizará el servicio.
- Número aproximado de asistentes.
- Persona responsable de BILBAO EKINTZA para la gestión del servicio.
- Menú seleccionado, así como menús especiales, en caso de haberlos.

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...).
- Cafeteras, lecheras...
- Manteles 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.
- Cualquier otro elemento o instalación precisa para la adecuada prestación de los servicios.

Si por causas excepcionales, se preavisase a la adjudicataria con menos de 24 horas de antelación, BILBAO EKINTZA aceptará proposiciones de cambios en los menús y productos, según disponibilidad, siempre que se respeten los mínimos de calidad y cantidad establecidos en los presentes pliegos y BILBAO EKINTZA haya sido previamente consultada sobre los posibles cambios.

Las peticiones de servicio se realizarán para un mínimo de 7 personas.

2.6. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

2.6.1. Designación de Responsable

La adjudicataria deberá nombrar una persona responsable a fin de que le represente ante BILBAO EKINTZA en todo lo concerniente al servicio. Esta persona 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.

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.

2.6.2. Teléfono de contacto

La empresa adjudicataria dispondrá de un servicio de llamadas que estará operativo durante todo el plazo de ejecución del contrato, todos los días del año, 24 horas al día.

2.6.3. Emergencias

Si como consecuencia de emergencias empresariales u otros motivos análogos, la adjudicataria estimase que no puede realizar el servicio en las condiciones establecidas, estará obligada a comunicarlo inmediatamente a BILBAO EKINTZA para que ésta procure adoptar las medidas precisas, a fin de evitar o reducir los perjuicios que ello causara. Los gastos causados por tales medidas podrán ser 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 posibles daños no procederá sanción, sin perjuicio de que tendrán que hacerse cargo del sobrecoste que haya supuesto el servicio respecto a los precios ofertados.

3. SERVICIO DE CATERING PARA WORKSHOP BILBAO BIZKAIA (LOTE 3)

3.1. DEFINICIÓN DE WORKSHOP Y OBJETIVOS A SATISFACER

Los *Workshops Bilbao-Bizkaia* son acciones de promoción turística diseñadas para la comercialización entre empresas del sector turístico local de Bilbao-Bizkaia y agentes turísticos internacionales.

El programa contempla una presentación del destino Bilbao-Bizkaia, un tiempo dedicado a las reuniones entre profesionales y un espacio de networking que incluye la degustación de gastronomía vasca y actuaciones culturales.

Los *Workshops* tienen una duración de una jornada vespertina, destinada a la negociación entre dichos agentes.

La meta de estas acciones es la promoción turística del destino Bilbao-Bizkaia en mercados internacionales prioritarios.

Con estas acciones se busca aportar espacios de interacción entre profesionales de la intermediación turística de los principales mercados emisores europeos y de fuera de Europa, y profesionales del sector turístico local, para la futura comercialización turística de los productos, servicios y experiencias que el destino Bilbao-Bizkaia ofrece.

Los objetivos específicos que se pretenden lograr con la organización y celebración de los Workshops, son:

- Crear y reactivar las relaciones de negocio con los contactos de Bilbao-Bizkaia facilitando, a través de la gestión del destino, un espacio para el evento.
- Crear nuevas relaciones entre las empresas del sector turístico de Bilbao-Bizkaia y los intermediarios turísticos internacionales, promoviendo, así, la activación del destino.
- Facilitar la colaboración estrecha de Bilbao-Bizkaia con las empresas del sector turístico local y fomentar la cooperación entre ellas.
- Liderar la estrategia turística del territorio, manteniendo el posicionamiento de la marca Bilbao-Bizkaia y la imagen del destino.
- Alcanzar los objetivos del Plan Estratégico 2030 de Bilbao Bizkaia con nuevas claves de gobernanza, sostenibilidad y cooperación.

3.2. OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del Lote 3 es la prestación del servicio de catering para los diferentes *Workshops Bilbao-Bizkaia* que se realicen en algunos mercados internacionales prioritarios, tanto europeos como no europeos, a lo largo de la vigencia del contrato.

El servicio se realizará con productos de la gastronomía bizkaina-vasca, de manera integral, e incluirá la adquisición de viandas, el transporte, preparación del menú completo en el espacio designado para ello y pase completo de camareros/as, atendiendo al requerimiento del número de personas asistentes y con los requisitos vigentes en el país donde se celebre el acto. Se estima que a cada evento asistirán alrededor de ochenta (80) personas.

Se estima la celebración anual de 3 workshops, pudiéndose desarrollar tanto en destinos europeos como no europeos. Cada año se indicarán los destinos concretos donde estos workshops van a llevarse a cabo.

BILBAO EKINTZA comunicará a la entidad adjudicataria, al menos con dos meses de antelación a la celebración del evento, la fecha del mismo en caso de que sea en una ciudad europea; en el caso de que sea en una ciudad no europea, el preaviso deberá ser de tres meses, sin perjuicio de que BILBAO EKINTZA informará a la entidad adjudicataria de la programación tan pronto como la conozca.

3.3. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

Las prestaciones que constituyen el contenido mínimo del contrato son las siguientes:

Elaborar y ejecutar el diseño, la organización y la expedición necesarios para ofrecer el servicio de catering con el equipo designado por el Área de Promoción de Ciudad de BILBAO EKINTZA, al objeto de ofrecer la mejor experiencia gastronómica adecuada al formato del proyecto.

Las entidades licitadoras deberán tener en cuenta, a la hora de preparar sus propuestas, que la gastronomía es una parte importante del programa. El objetivo que se persigue es presentar el destino a los agentes internacionales participantes en el *Workshop* a través de los productos gastronómicos locales y de sus recetas.

Se plantea el reparto y distribución de cenas en formato cocktail y para ochenta (80) comensales aproximadamente en cada destino. La adjudicataria deberá desarrollar y asumir las siguientes tareas:

- Diseño de una propuesta gastronómica de platos tradicionales de la cocina bizkaina/vasca adaptada a las características de los *workshops*. Las empresas licitadoras deberá presentar una oferta económica para un workshop en destino europeo y otra para destino no europeo.

- Adquisición de los productos necesarios para la realización del menú diseñado y su posterior elaboración y expedición.

- Desarrollo de todas las plantillas sujetas a los procesos APPCC/HACC, cumplimiento de la normativa de alérgenos y dietas especiales. Todas las empresas licitadoras deben cumplir con la normativa higiénico-sanitaria vigente (registro sanitario).

- Capacidad profesional del equipo de cocina y servicio con respecto a los cometidos que se les demande.

- Disposición de un equipo completo de servicio en las instalaciones donde se desarrollarán los *Workshops* para poder atender a la demanda de servicio durante los días de su desarrollo.

- Elección del menaje teniendo en cuenta las características del evento.

- El transporte del servicio (personal y material) hasta las instalaciones en las diferentes ciudades donde se desarrollarán los *Workshops*, incluyendo las gestiones para el transporte de alimentos a países extracomunitarios.

- Adaptación de la propuesta definida a las instalaciones que, para tal efecto, se implementarán dentro del espacio señalado por la organización.

3.4. PLAN DE TRABAJO

Para optar a la adjudicación de este servicio se deberá de presentar un Plan de trabajo detallado del servicio, producto y forma de presentación y expedición, indicando capacidad suficiente y demostrada en los ámbitos del desarrollo de conceptos gastronómicos, así como en el desarrollo de este tipo de proyectos en otros países.

A fin de facilitar la presentación homogénea de las propuestas, así como la valoración de las mismas conforme a los criterios establecidos, el proyecto se deberá presentar siguiendo, exactamente, el siguiente **Índice**:

3.4.1 Viabilidad del proyecto en las ciudades de producción del Workshop

Las empresas licitadoras deberán demostrar que su propuesta para prestar el servicio de catering en países extranjeros es realizable, en cuanto al Plan de trabajo propuesto, que deberá incluir la adquisición de productos, expedición, adaptación de trabajo al espacio, cooperación con empresas locales, etc.

3.4.2. Recursos humanos, materiales y técnicos

Deberá indicarse el número de personas del equipo de trabajo que se asignará al servicio, incluyendo el perfil competencial de conocimientos y experiencia previa en proyectos similares.

Se incluirán en la oferta el tipo y número de recursos materiales y técnicos que pone la empresa a disposición del evento.

3.4.3. Propuesta gastronómica y diseño del menú

Las entidades licitadoras deberán presentar una propuesta gastronómica y diseño de los menús ofertados.

La propuesta deberá contener un menú suficiente para cubrir un servicio de cena con pintxos fríos, calientes, postres y bebidas para unos ochenta (80) comensales, debiendo realizarse con productos de la gastronomía vasca.

Será requisito que la propuesta de menú cumpla con todas las plantillas sujetas a los procesos APPCC / HACC.

Igualmente, la propuesta gastronómica debe cumplir la normativa de alérgenos y tener en cuenta diversas dietas especiales.

3.4.4 Elección del menaje y adaptación de la propuesta a las características del evento

Las entidades licitadoras deberán presentar una propuesta del menaje y adaptación de la propuesta gastronómica a las características del evento.

3.4.5 Innovación y creatividad, mejoras y propuestas complementarias

Las entidades licitadoras podrán presentar propuestas innovadoras y atractivas, siempre que conserven las características fundamentales del servicio.

3.5. GESTIÓN DE BILBAO EKINTZA

BILBAO EKINTZA será la encargada de gestionar las siguientes cuestiones, relativas a la organización del servicio de catering de los Workshops:

- Designar una persona que ejerza las funciones de interlocución para cada *Workshop* por parte del Área de Promoción de Ciudad de BILBAO EKINTZA. Esta persona establecerá los contactos y la coordinación oportunos con la empresa adjudicataria, a fin de que el servicio se realice satisfactoriamente.

- Poner a disposición de la entidad adjudicataria un equipo de personas del Área de Promoción de Ciudad con funciones y tareas definidas.

- Participar en el diseño y ejecución de la evaluación de este servicio.

- Recibir y validar la propuesta del servicio de catering en todos los espacios.

4.- DISPOSICIONES COMUNES

4.1.- DISPOSICIONES COMUNES A LOS LOTES 1 Y 2

4.1.1.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Con la finalidad de garantizar una higiene absoluta en el servicio y en la manipulación de los alimentos, la adjudicataria presentará ante BILBAO EKINTZA 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.

4.2.- DISPOSICIONES COMUNES A LOS TRES LOTES

4.2.1. CONTROL DE CALIDAD

La empresa 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.

La adjudicataria deberá presentar informe favorable de la última supervisión completa del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Sistema de autocontrol sanitario) emitido por los servicios oficiales de control competentes.

La adjudicataria deberá realizar cuantos controles, registros y verificaciones estén establecidos en el Sistema de Autocontrol Sanitario.

Tras la prestación del servicio procederá a la retirada y limpieza del menaje y restos alimentarios y a la limpieza de mesas.

Los residuos generados durante la ejecución del contrato serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetrabricks...), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y resto.

Los residuos asimilables a residuos urbanos se depositarán en los contenedores urbanos de recogida selectiva correspondientes. Los residuos especiales (como aceites usados) se gestionarán a través de un gestor autorizado o Garbigune.

4.2.2.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La empresa adjudicataria deberá cuidar al máximo las condiciones higiénicas y de limpieza, tanto del personal a su cargo como del menaje, vajillas, mantelerías, servilletas, cristalerías, máquinas, utensilios de cocina, etc.

4.2.3.- TRANSPORTE Y ALMACENAJE DE LOS PRODUCTOS

La adjudicataria vendrá obligada 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 deberán 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, el desplazamiento de un lugar a otro se ajustará a los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), esto es, del Sistema de Autocontrol, 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 las personas usuarias de los servicios, a través de un cartel, que deberá ser previamente validado por BILBAO EKINTZA, la descripción de los productos y menús que están siendo servidos en los diferentes actos o eventos.

4.2.4.- PERSONAL

Será obligación de la empresa adjudicataria 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 llevará un anagrama de la adjudicataria, así como una tarjeta identificativa con su nombre.

El personal empleado 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 y cumplir, por tanto, el Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios. En el caso del Lote 3, si el personal se contrata en

el país de destino no europeo, deberá cumplir la normativa vigente en dicha materia en el país de celebración del evento.

Los daños que el personal pudiera ocasionar en el mobiliario e instalaciones serán indemnizados por la empresa adjudicataria. Asimismo, será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos imputables a su personal.

4.2.5.- OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad e higiene en el trabajo, quedando BILBAO EKINTZA exonerado de responsabilidad por este incumplimiento.

Será de exclusiva cuenta de la adjudicataria la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación, siendo de su cargo cualesquiera costos sociales y/o laborales, cumpliendo con la legislación vigente y los convenios que le afecten, quedando el ayuntamiento totalmente exento de responsabilidad sobre las relaciones entre el contratista y su personal.

La empresa adjudicataria se compromete a retribuirles adecuadamente, asumiendo de forma directa, y en ningún caso trasladable a BILBAO EKINTZA el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones.

La empresa adjudicataria será responsable ante la jurisdicción laboral de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones. En este sentido, la adjudicataria dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.

La empresa adjudicataria estará obligada a proporcionar al personal, a su costa, los cursos de reciclaje y actualización necesarios para la mejor prestación del servicio, sin que ello afecte a la prestación contratada.

La adjudicataria deberá velar por la correcta ejecución de los trabajos. A tal efecto designará una persona responsable e interlocutora, que deberá estar, en todo momento, a disposición de BILBAO EKINTZA para aclarar cualquier cuestión que el responsable del contrato considere necesaria, acudiendo a cuantas reuniones de coordinación a las que BILBAO EKINTZA le convoque.

Durante la ejecución de los trabajos objeto del contrato, la/s adjudicataria/s se compromete/n, en todo momento, a facilitar a BILBAO EKINTZA la información y documentación que ésta solicite para disponer de un pleno conocimiento de las circunstancias en que se desarrollan los trabajos, así como de los eventuales problemas que puedan plantearse y de los métodos y herramientas utilizados para resolverlos.

La entidad adjudicataria se compromete a emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades

de género, en toda la documentación, imágenes, materiales, etc que utilice en el desarrollo del proyecto.

La entidad adjudicataria deberá garantizar la aplicación del principio de igualdad de trato u oportunidades y no discriminación entre mujeres y hombres en la realización de pruebas o entrevistas y selección de personas.

Asimismo, la entidad adjudicataria deberá proveer de la formación necesaria a los equipos de trabajo adscritos al contrato con el fin de garantizar la correcta ejecución de las prestaciones objeto del contrato.

Todos aquellos datos relacionados con el presente contrato que haya de suministrarse a la entidad adjudicataria para la realización de los servicios convenidos, se entienden confidenciales y quedarán si procede, bajo su custodia, debiendo salvaguardar la identidad y el secreto de dichas informaciones, así como dar la utilización exclusiva para lo que se han facilitado. Quienes colaboren con la adjudicataria están obligados no sólo al secreto profesional más absoluto, sino también a la neutralidad y máxima discreción frente a las personas usuarias y responsables del servicio. Toda la información que se les proporcione o confíe, así como todas las conversaciones en las que participen, serán consideradas como estrictamente confidenciales.

La entidad adjudicataria se obliga a guardar secreto profesional respecto de los datos, tanto de carácter empresarial como de carácter personal, a los que tuviera acceso, obligación que subsistirá aun después de finalizar sus relaciones con BILBAO EKINTZA. La empresa adjudicataria establecerá las medidas técnicas y organizativas necesarias que garanticen la seguridad e integridad de los datos de carácter personal y eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado conforme a los requisitos establecidos en la Ley de protección de datos de carácter personal.

La entidad adjudicataria realizará una adecuada gestión y uso de los recursos materiales que BILBAO EKINTZA ponga a su disposición, siendo responsable de los posibles daños ocasionados por el personal adscrito al servicio en el ejercicio de sus funciones.

LOTES 1 Y 2 – RESPONSABLE DEL ÁREA DE SERVICIOS GENERALES DE BILBAO EKINTZA E.P.E.L.

LOTE 3 - RESPONSABLE DEL ÁREA DE PROMOCIÓN CIUDAD DE BILBAO EKINTZA E.P.E.L.