

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAS EN AUTOBÚS PARA BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA Y SERVICES FOR BCC, S.L

1. OBJETO DEL CONTRATO¹

El objeto del contrato lo constituye la prestación del servicio de transporte de personas en autobús para BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA y SERVICES FOR BCC, S.L. para aquellas actividades que se realicen fuera de su sede, según lo previsto en el presente Pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en su Carátula.

El Código CPV del contrato es el siguiente: 60130000-8 (Servicios especiales de transporte de pasajeros por carretera).

De acuerdo con el punto 2 de la Carátula, toda referencia genérica que se haga en estos Pliegos a "BASQUE CULINARY CENTER" deberá entenderse referida a:

- BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, respecto a las actuaciones relativas a la preparación de los contratos a celebrar con cada una de las tres entidades contratantes y la selección de la mejor oferta.
- Indistintamente, a cualquiera de las tres entidades, BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA y SERVICES FOR BCC, S.L., respecto de las fases posteriores a la identificación por parte del Comité de Evaluación de la mejor oferta, es decir: el requerimiento de la documentación exigida en la Cláusula 17 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la elección por el Órgano de Contratación de cada entidad de la empresa licitadora seleccionada para la adjudicación, la notificación y publicación de la adjudicación, así como la formalización, suscripción, ejecución y extinción de los contratos.

¹ Las referencias a "contrato" que se realicen en el presente Pliego se entenderán realizadas a cada uno de los contratos a suscribir por las tres entidades.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

El servicio de transporte se realizará en función de los calendarios, horarios y destinos que se indiquen en cada caso por parte de BASQUE CULINARY CENTER.

A título meramente orientativo y no vinculante, a continuación, se relacionan los servicios previstos por BASQUE CULINARY CENTER para la duración inicial del contrato (1 año). El listado de viajes abajo indicado podrá variar, pudiendo requerirse que se celebren más o menos viajes que los previstos a continuación:

Destino	Número de viajes	Pernoctación	Nº personas
Oiartzun	2	No	100
Astigarraga	4	No	21
Bera	2	No	50
Orio	2	No	23
Villabona	1	No	20
Zestoa	1	No	23
Hondarribia	3	No	23
Madrid	3	2 noches	50
Navarra	1	2 noches	100
Bilbao	2	No	50
La Rioja	5	2 noches	50
Galicia	1	4 noches	50
Borrea (cerca de amorebieta)	1	No	24
Guernica	1	No	24
Larrabetzu (Bizkaia)	1	No	100
Errenteria	2	No	22
Álava	2	No	100
Donostia	6	No	22
Villafranca del Penedes (Cataluña)	1	Si: pendiente de definir	50
Burdeos	1	2 noches	50
Getaria	8	No	23
Goierni (Ordizia, Idiazabal eta Tolosa)	2	No	100
Pamplona	2	No	100
Cantabria	1	Si: pendiente de definir	100
San Juan de Luz	1	No	50

Huelva	1	Si: pendiente de definir	50
BASQUE CULINARY CENTER-Oion-Logroño-BASQUE CULINARY CENTER	1	No	100
BASQUE CULINARY CENTER-PARIS-BCN-LYON	1	Si: pendiente de definir	25
Sevilla-Huelva	1	2-3 noches	25
BASQUE CULINARY CENTER - Balmaseda – Valle del Carranza - BASQUE CULINARY CENTER	1	No	100

Los números de viajes indicados en la tabla anterior han de entenderse de ida y vuelta, salvo que BASQUE CULINARY CENTER establezca expresamente y por escrito lo contrario.

El servicio podrá realizarse cualquier día de la semana (generalmente de lunes a viernes) y, como norma general, las salidas y llegadas de los autobuses se realizarán desde la sede de BASQUE CULINARY CENTER sita en Donostia / San Sebastián (Gipuzkoa), Paseo Juan Avelino Barriola, nº 101.

Excepcionalmente, la salida y/o llegada de alguno de los viajes podrá realizarse desde una dirección diferente. En tal caso, BASQUE CULINARY CENTER comunicará dicha circunstancia a la empresa contratista con una antelación mínima de tres días naturales a la fecha del viaje.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS AUTOBUSES

Los autobuses que se empleen por la empresa contratista para la prestación de los servicios contratados deberán tener una antigüedad máxima de ocho años desde su primera matriculación.

La empresa contratista deberá disponer de vehículos de gran capacidad, microbuses o autocares (como mínimo los vehículos indicados en el punto 10 de la Carátula) y el tipo y número de vehículos requeridos variarán y se adaptarán a las necesidades del servicio concreto solicitado en cada caso. En este sentido, el contratista deberá ofrecer el vehículo que mejor se adapte al número de pasajeros, garantizando la mínima emisión de CO2 en todos los viajes.

La empresa contratista deberá asignar el tamaño del vehículo que mejor se adapte a las necesidades del servicio, garantizando que se asigna el menor número de vehículos posibles.

Los vehículos que se pongan a disposición de BASQUE CULINARY CENTER deberán disponer, como mínimo, de los siguientes elementos: aire acondicionado y calefacción, asientos reclinables, sistema antivuelco, vídeo, megafonía y cinturones de seguridad en todos los asientos, además de todos los elementos necesarios para cumplir con todas las normativas vigentes de aplicación.

En este sentido, la empresa contratista deberá (i) garantizar que los autobuses se encuentran en las mejores condiciones de higiene y limpieza para cada viaje y (ii) realizar las revisiones y labores de mantenimiento necesarias para que todos los elementos interiores y exteriores funcionen correctamente.

Durante la vigencia del contrato, la empresa contratista deberá contar con todos los permisos y autorizaciones legalmente exigibles, debiendo cumplir toda la normativa vigente aplicable en materia de transporte por carretera que resulte de aplicación (por ejemplo: autorizaciones administrativas para transporte, póliza de seguros de responsabilidad civil y seguro obligatorio de viajeros, libro de ruta, ficha de inspección técnica al corriente de las revisiones IAT-ITV).

4. DESARROLLO DEL TRABAJO

La empresa contratista asignará una persona Responsable del contrato que se coordinará con BASQUE CULINARY CENTER gestionando las instrucciones que reciba de ésta en cuanto a horarios de los servicios, lugares de origen y destino, duración del servicio, itinerarios, número de plazas necesarias, incidencias que puedan surgir, etc.

Una vez recibida la solicitud por parte de la empresa contratista, ésta deberá remitir a BASQUE CULINARY CENTER, el presupuesto correspondiente a los servicios requeridos, calculado en base a los precios unitarios ofertados y el modo de cálculo establecido en el punto 6.1 de la Carátula, en un plazo máximo de 48 horas. El presupuesto no se entenderá aceptado hasta que BASQUE CULINARY CENTER facilite a la empresa contratista el nº de pedido interno (que deberá constar en la factura).

La empresa contratista deberá emitir una factura detallada por cada servicio realizado donde deberá desglosarse:

- número de pedido facilitado;

- destino del servicio;
- kilómetros realizados;
- horas de espera, en su caso;
- número de pasajeros.

La dotación de los autobuses precisos en las fechas, horarios y bajo las indicaciones que proporcione el responsable de BASQUE CULINARY CENTER en cada caso a la empresa contratista, la realizará este último con un mínimo de 48 horas de antelación al inicio del servicio en cuestión.

La empresa contratista pondrá a disposición de BASQUE CULINARY CENTER un teléfono y correo electrónico de atención a posibles incidencias.

Una vez remitido el presupuesto por parte de la empresa contratista, ésta se compromete a realizar el viaje previsto de acuerdo con el recorrido y horario acordados.

La empresa contratista deberá presentarse en el lugar de salida indicado en cada caso por BASQUE CULINARY CENTER con una antelación mínima de 15 minutos a la hora de salida indicada y deberá hallarse en el lugar de recogida con una antelación mínima de 15 minutos, a la hora prevista para el trayecto o recorrido final.

En caso de incidencia, avería, indisposición del personal adscrito al servicio, o cualquier otra circunstancia (excepto casos de fuerza mayor), la empresa contratista será responsable de resolverla a la mayor brevedad posible y, en caso de que resulte necesario, deberá buscar una alternativa que garantice la ejecución del servicio solicitado en cada caso. El servicio no podrá verse afectado en un plazo superior a (2) dos horas cuando se produzca en Gipuzkoa y (3) tres horas en el resto de los casos.

En caso de que, por circunstancias de fuerza mayor, ajenas a los servicios, no pudieran realizarse estos con normalidad, la contratista deberá buscar soluciones alternativas, a satisfacción de BASQUE CULINARY CENTER, que resuelvan el problema de la forma más idónea posible. Asimismo, deberá comunicar dicha anomalía (que en ningún caso podrán ser averías técnicas de los vehículos) con la máxima prontitud, indicando las causas que hayan impedido la prestación normal del servicio.

La empresa contratista deberá disponer del personal suficiente y debidamente cualificado necesario para el desarrollo del presente contrato. Los conductores/as deberán estar en posesión de los carnets que exija la normativa vigente aplicable para este tipo de vehículos.

Cuando el contratista o las personas de él dependientes incurran, a juicio de BASQUE CULINARY CENTER, en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha o el cumplimiento de los servicios, ésta podrá exigirle la adopción de medidas concretas y eficaces para restablecer el buen orden en la ejecución de lo pactado, sin perjuicio de lo previsto en la Cláusula 21 de Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.