

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING EN EL AQUARIUM DE DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN DURANTE EL CONGRESO ‘INTERNATIONAL CONFERENCE ON OPTICAL MEMS AND NANOPHOTONICS - OMN 2024’ ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN CENTRO DE INVESTIGACIÓN COOPERATIVA EN NANOCIENCIAS - CIC nanoGUNE

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente licitación lo constituye la contratación de servicios de catering en el Aquarium de Donostia / San Sebastián durante el Congreso ‘INTERNATIONAL CONFERENCE ON OPTICAL MEMS AND NANOPHOTONICS - OMN 2024’ organizado por ASOCIACIÓN CENTRO DE INVESTIGACIÓN COOPERATIVA EN NANOCIENCIAS - CIC nanoGUNE (en adelante, nanoGUNE), según lo previsto en el presente Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Concretamente, los servicios objeto del contrato comprenderán (i) Servicios de catering: coffee-breaks (mañana y tarde) y comida (al mediodía), así como (ii) servicios de preparación y decoración indicados en el presente Pliego.

El Código CPV del contrato es el siguiente: 55523000-2 - (Servicios de suministro de comidas para otras empresas e instituciones).

2. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR

El Congreso ‘INTERNATIONAL CONFERENCE ON OPTICAL MEMS AND NANOPHOTONICS - OMN 2024’ tendrá lugar desde el 29 de julio de 2024 hasta el 01 de agosto de 2024 en el Aquarium de Donostia / San Sebastián.

Se prevén ofrecer 7 coffee-breaks y 4 servicios de comida en las siguientes fechas y horarios (aproximados):

	29/07/2024	30/07/2024	31/07/2024	1/08/2024
Coffee-break de la mañana	11:00 - 11:30	11:00 - 11:30	11:00 - 11:30	11:00 - 11:30
Comida	13:00 - 14:30	13:00 - 14:30	13:00 - 14:30	13:00 - 15:00
Coffee-break de la tarde	16:30 - 17:00	16:30 - 17:00	16:30 - 17:00	Sin servicio

Uno de los días de la conferencia (a concretar) el comité científico celebrará una reunión durante el horario de la comida. En esta circunstancia, parte del servicio de la comida de dicho día consistirá en ofrecer un servicio paralelo a los participantes en dicha reunión, haciéndoles llegar el menú correspondiente (el mismo que se sirva al resto de participantes ese día) a la sala de reuniones. El número de participantes en dicha reunión será de en torno a 15-25 personas.

A fecha de la publicación de la licitación resulta imposible determinar con exactitud el número total de asistentes, por lo que se establece una estimación orientativa y no vinculante al alza que podrá variar en el **Anexo I** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Así, para cada uno de los servicios indicados en la tabla anterior se estima un número de entre 100 y 160 personas.

El **servicio de coffee-break** de la mañana y de la tarde deberá cumplir como mínimo con las siguientes características:

- Modalidad: mesas buffet
- Duración: 30 minutos
- El servicio básico de coffee-break consistirá en café, leche e infusiones
- Además, se ofrecerán opciones adicionales de bollería, pastas, pinchos fríos salados, zumo y fruta.

El **servicio de comida** deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes características:

- Modalidad: cóctel
- Duración: Entre 90 y 120 minutos
- El servicio básico de comida consistirá en 2 pinchos fríos, 4 pinchos calientes, 1 postre y bebidas no alcohólicas (refrescos, zumos, y agua mineral y con gas) por persona.
- Además, se ofrecerán opciones adicionales de pinchos fríos, pinchos calientes, y servicio de café (café, leche e infusiones).

En el presupuesto se desglosará el precio de los servicios básicos de coffee-break y comidas y de los extras opcionales, que se combinarán según establezca nanoGUNE.

Se deberán adaptar los menús a las necesidades especiales (dietas vegetarianas, intolerancias, etc.) que se indiquen desde nanoGUNE.

Se adjuntan en el **Anexo 1** del presente Pliego los menús orientativos para una jornada.

Adicionalmente, el contratista habrá de montar la infraestructura necesaria para garantizar la correcta prestación del servicio, adaptándose a las necesidades del Congreso.

La empresa contratista podrá preparar el catering en sus propias instalaciones, pudiendo llevar a cabo una preparación parcial del mismo en las instalaciones donde se celebra el evento, que dispone de cocina para tales fines. La empresa contratista se encargará de contrastar con los responsables de la sede si disponen de los medios que necesitan para sus elaboraciones y, en su defecto, aportará sus propios medios, cuidando en todo momento de garantizar de forma absoluta la trazabilidad de los alimentos y la máxima higiene en la preparación, traslado y servicio. Se prestará especial atención a mantener la cadena de frío en aquellos productos que lo precisen, así como a garantizar el cumplimiento de la normativa sectorial higiénico-alimenticia que resulte de aplicación.

3. MENÚS DE EJEMPLO PROPUESTOS

En la documentación a presentar en el Sobre nº 2 de su oferta, las empresas licitadoras presentarán una propuesta completa para los 11 servicios (7 coffee-breaks y 4 comidas) que se contemplan en esta licitación. La propuesta de los menús deberá describir y concretar tanto las opciones incluidas en los servicios básicos como la carta de alternativas para los extras opcionales.

Tras la adjudicación, nanoGUNE podrá sugerir cambios en la propuesta realizada, siempre que no impliquen incremento en los costes para el contratista.

4. PREPARACIÓN Y DECORACIÓN

La empresa adjudicataria se encargará de la preparación y decoración de los servicios incluidos en la licitación, responsabilizándose, como mínimo, de los siguientes aspectos:

- Transporte y desplazamiento
- Preparación de los platos
- Mobiliario de apoyo
- Menaje y mantelería
- Servicio de sala con camareros/as
- Montaje, recogida y limpieza

A estos efectos, en la documentación a presentar en el sobre nº 2 de su oferta, las empresas licitadoras deberán realizar una descripción del montaje, la presentación y el servicio de sala, adjuntando imágenes de ejemplo de montajes realizados anteriormente en servicios similares.

5. ORGANIZACIÓN Y PREPARACIÓN DEL SERVICIO

En la documentación a presentar en el sobre nº 2 de su oferta, las empresas licitadoras deberán describir su proceso habitual de trabajo para la preparación del servicio, especificando qué fases se realizarán en las instalaciones del adjudicatario y cuáles en las instalaciones del Aquarium. También se deberá concretar los plazos de preaviso necesarios para la confirmación de la composición final del menú de cada servicio, así como los plazos de preaviso necesarios para la confirmación final del número de asistentes.

6. CONOCIMIENTO DE IDIOMAS DEL EQUIPO HUMANO ADSCRITO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria deberá garantizar la capacidad para comunicarse fluidamente en euskara, castellano e inglés del personal integrante del equipo de trabajo que vaya a estar en contacto con los y las comensales.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá adscribir una persona de referencia para la gestión del servicio como responsable del contrato, el cual deberá poder desarrollar sus funciones y comunicarse, tanto verbalmente como por escrito, en los dos idiomas oficiales de la Comunidad Autónoma Vasca.

7. CONTROL DE CALIDAD

El contratista será el único responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos derivados de la prestación del servicio, como de los que sea de aplicación en la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación vigente.

Asimismo, se atenderá al cumplimiento de las exigencias relativas al empleo de envases de uso alimentario.

Anexo 1. Ejemplo de servicios orientativos para 1 jornada

1. Coffee-break de la mañana

Café
Leche
Infusiones
Extra: Brocheta de fruta
Extra: Mini napolitana de chocolate (mitad del servicio)
Extra: Mini croissant (mitad del servicio)

2. Comida tipo cóctel

Pinchos y canapés fríos

Bocatín de paleta ibérica
Bocatín de atún con mayonesa
Extra: Tosta de salmón

Pinchos y canapés calientes

Croquetas caseras de jamón
Pintxo de tortilla de patata
Chistorra en pan
Crêpe de verduras o txangurro
Extra: Lomito de bacalao con pimiento verde al estilo sidrería

Postre:

Brownie (mitad del servicio)
Yogur con fruta compotada (mitad del servicio)

Bebidas

Coca-cola
Kas de naranja
Zumo de melocotón
Agua mineral
Agua con gas

Extra: Café

Café
Leche
Infusiones

3. Coffee-break de la tarde

Café
Leche
Infusiones
Extra: Zumo
Extra: bocatín de jamón (mitad del servicio)
Extra: pastas (mitad del servicio)