PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS ORGANIZADOS POR EL DEPARTAMENTO DEL DIPUTADO GENERAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato será la prestación del servicio de catering para las recepciones, actos y eventos organizados por el Departamento del Diputado General de la Diputación Foral de Álava de acuerdo con las prescripciones establecidas en el presente pliego.

2. DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución de las prestaciones contratadas se extenderá por un año a contar desde el día siguiente a la fecha de formalización del contrato.

Podrá ser prorrogado por igual o inferior plazo, sin que la duración total del contrato, incluidas las prórrogas pueda exceder de dos años.

3. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria ejecutará el servicio de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Siempre que sea posible, el catering de los eventos será planificado con suficiente antelación a demanda de la Diputación. En este caso, la empresa designada presentará varios planes alternativos hasta concretar el menú y todos los elementos organizativos relacionados.

- La empresa adjudicataria será responsable del transporte y preparación de los menús con sus propios medios, siendo sólo responsabilidad de la Diputación el proporcionar alimentación eléctrica, así como el acceso y el espacio necesarios.

- El personal que preste el servicio en los eventos deberá ir convenientemente identificado y uniformado y seguirá durante los mismos las instrucciones de la persona de la Diputación responsable del evento.

- La empresa adjudicataria cumplirá con lo establecido en la legislación sanitaria y sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como cualquier otra normativa que le sea de aplicación. Concretamente estará inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Igualmente deberá asumir el pago de todos los gastos

Egiaztatzeko helbidea Dirección de comprobación https://e-s.araba.eus/wps/portal/ConsultaCove
Egiaztapen kodea Código de verificación J4UP-Psfj-Mh2F-iURn

necesarios e inherentes para la ejecución del contrato en cuanto a medios instrumentales, mano de obra, Seguridad Social, tributación, responsabilidades y seguros obligatorios de todo tipo.

- Designará un responsable de la empresa a quien en todo momento y en caso de necesidad puedan dirigirse los responsables de la Diputación como interlocutor válido.

- Cuidará las instalaciones donde preste el servicio y las limpiará y recogerá de forma que se entreguen en las mismas condiciones en que se encontraban antes del evento.

4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

La cuantía máxima de contratación para el periodo indicado se cifra en un máximo de 45.000,00 euros, (IVA excluido).

5. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

Los productos de alimentación utilizados para confeccionar los menús serán de primera calidad.

Se considera ligada a la calidad de los productos la utilización de productos ecológicos, de producción cercana, frescos y de temporada (así como los productos de Denominación de Origen Protegidos o con Indicaciones geográficas Protegidas o equivalentes) y de comercio justo, por lo que se primarán estos productos en la confección de los menús y se valorará en la oferta las propuestas relativas a los mismos.

Los productos ecológicos cumplirán el reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos y se acreditará mediante la etiqueta con el código (ES-ECO-026-VAS) y el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK) o bien de forma equivalente, el nombre y código de la entidad que certifica la autenticidad del producto.

La utilización de productos de comercio justo deberá acreditarse mediante alguno de los sistemas de garantía reconocidos a nivel internacional: la acreditación de WFTO, otorgada por la Organización Mundial de Comercio Justo, que avala a entidades, el sello Fairtrade, otorgado por la Organización del Sello de Comercio Justo, el sello Rainforest o certificado equivalente.
La utilización de productos de producción cercana, frescos, de temporada, de DOP o con IGP se acreditará mediante declaración jurada en la que se incluya la relación de los mismos y su origen de producción.

6. MENÚS A OFERTAR

A fin de tipificar los servicios a prestar se establecen los menús tipo que se indican a continuación y que servirán de base para la presentación de la oferta. En cualquier caso, estos menús no deben entenderse como menús cerrados, sino que la Diputación podrá solicitar variaciones sobre los mismos a fin de obtener el menú más adecuado para cada caso concreto.

6.1 Café

- Básico: café (normal y descafeinado) e infusiones y agua.
- Medio: Básico + zumo (brik) y 2 productos (dulce o salado) por persona
- Alto: Básico + zumo de naranja natural y 4 productos (dulce o salado) por persona

6.2 Catering

- Aperitivo:
  - Bebidas: Vino Rioja Alavesa o Txakoli alavés, refrescos, cerveza
  - Patatas fritas y frutos secos

- Básico:
  - Bebidas: Vino Rioja Alavesa, Txakoli alavés, refrescos, cerveza
  - Pintxos: nivel básico, variedad 4-5.
  - 2 pintxos por persona

- Medio:
  - Bebidas: Vino Rioja Alavesa o Txakoli alavés, refrescos, cerveza
  - Pintxos: nivel medio, variedad 5-8.
  - 4 pintxos por persona
- Alto:
  - Bebidas Vino Rioja Alavesa o Txakoli alavés, refrescos, cerveza
  - Pintxos: nivel alto, variedad 8-10.
  - 6 pintxos y 3 pastelitos por personas.
  - Café.
  - Servicio: en bandeja y mínimo una persona por cada 20 asistentes.

6.3 Coffee Break, almuerzo o cena de trabajo y otros servicios especiales no detalladas en este pliego

Teniendo en cuenta la diversidad de circunstancias y necesidades concretas que pueden surgir, podrán encargarse servicios que no se ajusten a los contenidos detallados en este pliego de condiciones. Estos servicios deberán acordarse (contenidos y precios) previamente a su realización y serán objeto de un presupuesto que deberá ser aceptado por la DFA.

7. PERSONAL PARA DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO

Los diferentes tipos de servicio que se oferten deberán contar como mínimo con el personal que se relaciona a continuación.

7.1 Servicio completo de camareros/as con office de apoyo y su personal. Servicio de bandeja profesional pasando tanto bebidas como comida

1 camarero/a profesional tiene que atender como máximo a 14 personas en un cocktail sencillo.

1 camarero/a profesional tiene que atender como máximo a 10 personas en un cocktail-lunch que sea consistente y pueda sustituir a una comida o cena.

1 persona de cocina profesional y con experiencia en catering tiene que haber al menos hasta 30 personas y en función del tipo de cocktail contratado.

Hasta 30 personas tienen que haber un número mínimo de 2 camareros/as profesionales sea el número de asistentes que sea hasta llegar a la cifra de 30 asistentes y otro adicional o de cocina. En total 3 personas profesionales para ofrecer un servicio de bandeja.

Se necesita siempre un mínimo de 2 personas.

7.2 Servicio de apoyo de camareros/as con office de apoyo y su personal. Se apoya comida y bebida en mesas y se va reponiendo, recogiendo y pasando con bandeja comida y bebida. Es un sistema mixto.

1 camarero/a profesional tiene que atender como máximo a 24 personas en un cocktail sencillo

1 camarero/a profesional tiene que atender como máximo a 18 personas en un cocktail-lunch que sea consistente y pueda sustituir a una comida o cena.

1 persona de cocina profesional y con experiencia tiene que haber al menos hasta 45 personas y en función del tipo de cocktail contratado.

Hasta 30 personas tienen que haber un número mínimo de 2 camareros/as profesionales sea el número de asistentes que sea hasta llegar a la cifra de 30 asistentes.

Se necesita siempre un mínimo de 2 personas.

7.3 Servicio de cocktail montado con ligero apoyo de camareros/as con office de apoyo y su personal. Se monta en mesas, se apoya comida y bebida en mesas y se repone y se recoge. No hay servicio de bandeja

1 camarero/a profesional tiene que atender como máximo a 30 personas en un cocktail sencillo

1 camarero/a profesional tiene que atender como máximo a 22 personas en un cocktail-lunch que sea consistente y pueda sustituir a una comida o cena.

1 persona de cocina profesional y con experiencia tiene que haber al menos hasta 50 personas y en función del tipo de cocktail contratado.

Hasta 30 personas tienen que haber un número mínimo de 2 camareros/as profesionales sea el número de asistentes que sea hasta llegar a la cifra de 40 asistentes.

Se necesita siempre un mínimo de 2 personas.

8. REQUISITOS TÉCNICOS

Se valorarán en la oferta presentada la experiencia del personal perteneciente a la misma.

En lo referente a los Recursos Humanos se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

- Organigrama de la empresa.
- Nº de jefes de servicio de sala y/o de catering. Demostrar con encabezamiento de nómina y con la categoría que tienen.
- Nº de jefes generales o directores de eventos y proyectos. Demostrar con contratos o encabezamiento de nómina y con la categoría que tienen.
- CV y experiencia de los jefes de diferentes departamentos (Cocina, sala, eventos, administración, logística…)

Vitoria-Gasteiz,

Elena Ferreira Sebastián
Directora de Gabinete y Comunicación

Gemma Besa Fernández
Técnica del Servicio de Relaciones Sociales e Institucionales

Firmante: CN=ARABAKO FORU ALDUNDIA / DIPUTACION FORAL DE ALAVA, SERIALNUMBER=P0100000I, OU=SELLO ELECTRONICO, ORGANIZATIONIDENTIFIER=VATES-P0100000I, O=ARABAKO FORU ALDUNDIA / DIPUTACION FORAL DE ALAVA, C=ES
Emisor del certificado: CN=EAEko HAetako langileen CA - CA personal de AAPP vascas (2), OU=AZZ Ziurtagiri publikoa - Certificado publico SCA, O=IZENPE S.A., C=ES
Número de serie: 267116
Fecha de firma: 2024.07.24 12:56:04 Z