bilbao museoa

Arte Ederren Bilboko Museoa
Museo de Bellas Artes de Bilbao

Museo Plaza 2
48009 Bilbao
T +34 94 439 60 60
www.bilbaomuseoa.eus

Pliego de prescripciones técnicas particulares para la contratación, mediante procedimiento abierto simplificado, del servicio de catering para la Fundación Museo de Bellas Artes de Bilbao - Arte Ederren Bilboko Museoa Fundazioa

Expediente: BBAAB 03/2025

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 eventos y/o actos institucionales de la Fundación Museo de Bellas Artes de Bilbao - Arte Ederren Bilboko Museoa Fundazioa (en adelante, el Museo) en sus instalaciones ubicadas en Museo Plaza 2, Bilbao.

La empresa adjudicataria deberá asumir el servicio de restauración, su transporte, presentación, limpieza y recogida, así como el menaje, y el mobiliario y mantelería en caso de ser necesario. El presente pliego incluye algunos criterios ambientales para poder ofrecer un servicio con menor impacto ambiental. Los precios indicados en la oferta por la empresa licitante 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

Las peticiones de servicio las cursará el Área de Desarrollo del Museo y se realizarán siempre que sea posible con una antelación mínima de 24 horas, excepto cuando el número de participantes sea superior a 100 personas, en cuyo caso el Museo avisará a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 48 horas. Sin embargo, como es posible que en ocasiones surja algún acto o evento del que no sea posible comunicar su realización con dichos preavisos, el adjudicatario deberá poder prestar el servicio en esas circunstancias excepcionales con las mismas características y calidad que en cualquier otro momento.

Los servicios a prestar se realizarán tanto en días laborables como sábados, domingos y festivos, durante los 12 meses del año, incluido el mes de agosto. El horario de los servicios a prestar, con carácter general, estará comprendido entre las 8.00h y las 23.00h aproximadamente. No obstante, el Museo comunicará a la empresa adjudicataria cualquier variación sobre este horario en función de las necesidades.

Los flujos y controles de acceso a las instalaciones del Museo, así como la apertura y el cierre de las puertas, serán fijados por la Dirección del Museo o en quien delegue si fuera necesario.

La empresa adjudicataria deberá tener preparado el servicio, al menos, con 30 minutos de antelación a la hora fijada por el Museo como inicio del evento, manteniendo calientes los canapés o bebidas que así lo requieran, hasta el momento del inicio.

Después del servicio de catering, se procederá a la retirada y limpieza del menaje y restos alimentarios y a la limpieza de mesas. Los residuos generados durante la ejecución del servicio serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetrabriks, poliespan), 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.

En caso de requerir cambio del número de personas a atender, el día o el lugar u hora del servicio, el Museo podrá comunicar los cambios, mediante correo electrónico o vía telefónica, por lo menos con 12 horas de antelación, sin que ello implique responsabilidad o penalización alguna.

Con carácter general, el Museo cuando lo necesite enviará el pedido a la empresa adjudicataria con la siguiente información:

- 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 Museo para la gestión del servicio
- Tipo de mobiliario necesario
- Tipo de menú seleccionado (y si hay menús especiales a tener en cuenta):

Menú	Contenido
A	Servicio de bebidas y canapés (2uds)
B	Servicio de bebidas y canapés (4uds)
C	Servicio de bebidas
D	Servicio de café con bollo y pasta

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)
- Mantelería y mobiliario necesario para el servicio

- Servilletas de papel reciclado
- Los alimentos se suministrarán en envases de transporte (cajas y bandejas) reutilizables y retornables
- Hornos (u otro electrodoméstico equivalente) 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:

- 1 *maître* coordinador del servicio
- 1 camarero/a cada 20 personas
- 1 cocinero/a o responsable de cocina siempre que sea necesario

En caso de avisos a la empresa adjudicataria con menos de 24 horas, el Museo 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 el Museo haya sido previamente consultado de los cambios.

3. Relaciones y obligaciones de carácter laboral

El personal que por su cuenta aporte o utilice la empresa adjudicataria no podrá tener vinculación alguna con el Museo, por lo que no tendrá derecho alguno respecto al mismo, dependiendo única y exclusivamente de la adjudicataria, el cual tendrá todos los derechos y deberes respecto de dicho personal con arreglo a la legislación vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable la parte contratante de las obligaciones de la empresa adjudicataria respecto a los/as trabajadores/as, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento e interpretación del presente contrato.

La relación entre las partes firmantes de este contrato tiene carácter exclusivamente mercantil, no existiendo vínculo laboral alguno entre el Museo y el personal de la empresa adjudicataria o viceversa. Por tanto, amparado en la existencia de este contrato o de su cumplimiento, el personal de la empresa adjudicataria que desarrolle y lleve a cabo los servicios indicados no podrá ser considerado ni de hecho ni de derecho empleado/a del Museo y dependerá únicamente de la dirección de la empresa adjudicataria a todos los efectos, incluidos los aspectos laborales y de seguridad.

La empresa adjudicataria deberá contar con el número adecuado de personal contratado a fin de atender de forma idónea el servicio, de acuerdo con las necesidades existentes y brindar la mayor y mejor atención a los usuarios.

4. Responsabilidad sobre el desarrollo de los trabajos

La empresa adjudicataria deberá nombrar una persona responsable, a fin de que le represente ante el Museo 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.

En el desarrollo de los trabajos, es responsabilidad de la empresa adjudicataria que su personal se atenga a toda la normativa de obligado cumplimiento que en cada momento sea aplicable a la actividad que ejecuten tanto en sus aspectos técnicos como de seguridad e higiene. También deberá atenerse al reglamento interno del Museo y demás normas de funcionamiento general que emanen del órgano de contratación, especialmente en lo referente a las medidas implementadas por el departamento de seguridad.

El personal de toda clase que preste sus servicios en los trabajos de ejecución del contrato por cuenta de la empresa contratista ejecutará su misión bajo la única y exclusiva responsabilidad de ésta.

La empresa adjudicataria será responsable de los accidentes, daños y perjuicios que puedan ocurrir y que no sean imputables a terceros. A los citados efectos deberá acreditar la suscripción de póliza de seguro de responsabilidad civil en el ejercicio de su actividad, así como hallarse al corriente en el pago de las primas.

Asimismo, el Museo podrá exigir a la empresa adjudicataria la correspondiente indemnización por daños y perjuicios por los que pudieran sufrir las instalaciones y, en general, por las deficiencias observadas en el normal funcionamiento del servicio que se adjudica, pudiendo a tal efecto resarcirse en primer lugar de la fianza definitiva constituida.

5. Medidas de seguridad

La empresa adjudicataria dotará al referido personal de todos los medios de seguridad obligados por la vigente Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales y su normativa complementaria, y de aquellos otros que estime necesarios.

La empresa adjudicataria deberá observar en la ejecución del contrato cuantas medidas de prevención de riesgos laborales, y seguridad y salud exijan las disposiciones legales vigentes o, aun sin ser legalmente exigibles, aconseje la prudencia para evitar que se produzcan accidentes, se causen daños o perjuicios a terceros o se incurra en infracciones sancionables penal o administrativamente, de todo lo cual será directo responsable la adjudicataria respecto al Museo.

En consecuencia, la adjudicataria asumirá cuantas responsabilidades se deriven del incumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, tanto en lo que se refiere a la actividad contratada con el Museo como a la que a su vez pueda subcontratar con terceros, en los términos establecidos por la legislación aplicable.

A este respecto, la adjudicataria deberá tener en todo momento a disposición de la entidad la documentación acreditativa del cumplimiento de las obligaciones de la empresa adjudicataria en materia de prevención de riesgos laborales.

En el supuesto de que la empresa adjudicataria incumpla las obligaciones establecidas en la presente cláusula, dicho incumplimiento será causa suficiente y justificada de terminación anticipada del contrato por la adjudicataria, responsabilizándose plenamente la adjudicataria, sin límite alguno, de cualquier daño o perjuicio que pudiera derivarse para el Museo del incumplimiento de cualquiera de las obligaciones en materia laboral, de Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales.

En caso de que se derivase para el Museo algún tipo de responsabilidad civil o administrativa por incumplimiento de lo establecido en esta cláusula, aquélla será siempre atribuible al adjudicatario, bien con cargo a los capitales asegurados en las pólizas de seguro que tenga suscritas, bien con cargo a las garantías, o bien mediante deducción de la factura o documento acreditativo equivalente.

6. Obligaciones de la adjudicataria

Además de las obligaciones legales derivadas del presente pliego y demás normas de aplicación, constituyen deberes de la empresa adjudicataria los siguientes:

- La prestación del servicio será a riesgo y ventura de la empresa adjudicataria, por lo que no será procedente ningún tipo de indemnización por causas adversas (climatología, baja o suspensión de actividades, obras de mejora, ejercicio del derecho a la huelga de su personal, de personal del Museo o de personal de empresas subcontratadas por éste...).
- La empresa adjudicataria se compromete a que el personal del servicio vista uniforme durante las horas que realice el servicio de acuerdo con los usos y con la pulcritud exigida en el sector hostelero.
- Con carácter general toda la información que se preste al público deberá estar redactada y/o deberá ser comunicada en euskera, español e inglés.
- Todos los gastos ocasionados por el desarrollo de la actividad son exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria.
- Conservará las instalaciones del Museo, manteniéndolos en perfecto estado de limpieza e higiene hasta finalizado cada uno de los servicios contratados. El adjudicatario dispondrá de un servicio continuo de limpieza en el desarrollo de los servicios que preste en las instalaciones del Museo.
- Permitir la adopción de cuantas medidas de seguridad fueran establecidas por las autoridades competentes y por el propio departamento de seguridad del Museo, con ocasión de la celebración de actos que por su carácter así lo exijan.
- Garantizar que tanto el transporte como el almacenaje de los productos utilizados 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.
- Disponer de un régimen de autocontrol de los alimentos, para lo cual deberá contratar los servicios de un laboratorio independiente especializado.
- La empresa adjudicataria no instalará, sin previa autorización del Museo, ningún tipo de mostrador móvil, máquina automática de bebidas, máquinas de juego, discos o similares en el recinto objeto de esta licitación. La utilización de micrófonos, servicios de megafonía, proyectores, pantallas, o cualquier otro tipo de reproductor de imagen o sonido u otros similares, en las instalaciones

destinadas a la prestación del servicio de catering, requerirá de autorización expresa y por escrito del Museo. En el caso de disponer de la misma, la empresa adjudicataria se hará cargo de los pagos que ello conlleva (SGAE y otros).
- Los servicios de catering podrán ser apoyados desde el exterior, pero no se podrán utilizar las instalaciones y el equipamiento del Museo para realizar servicios fuera de él.
- No se permitirá la instalación de televisión en el local. La instalación de un equipo de música deberá de ser valorado y aprobado por el Museo.

7. Determinación del presupuesto base de licitación

El presupuesto base de licitación será de 30.000€ (IVA No Incluido).

El método para determinar el presupuesto base de licitación se ha realizado tomando como referencia la celebración de actos y eventos que en el año 2024 requirieron de los distintos servicios de catering, así como el número de asistentes a cada uno de esos eventos. De dicho estudio se establece la siguiente estimación de eventos internos durante la vigencia del contrato:

Menú	Número de servicios	Número de asistentes
A	**5**	**2.000 (en total)**
B	**0**	**0**
C	**1**	**300 (en total)**
D	**2**	**50 (en total)**

De cara a las posibles prórrogas del contrato, el Museo necesita conocer los precios unitarios de todos los posibles Menús indicados en el apartado 2 del presente documento.

La empresa adjudicataria es conocedora de que no existe un compromiso de gasto para la duración del contrato. El Museo no se compromete a una contratación mínima en periodo alguno y el precio del contrato será el que resulte al aplicar los precios del adjudicatario al servicio efectivamente realizado. El museo únicamente abonará lo realmente ejecutado.