PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN, POR LOTES, DE LOS SERVICIOS DE CATERING PARA LA FUNDACIÓN DONOSTIA INTERNATIONAL PHYSICS CENTER

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato lo constituye la prestación del servicio de catering para las recepciones, actos y eventos organizados por la Fundación Donostia International Physics Center (en adelante, DIPC) de acuerdo a las prescripciones establecidas en el presente Pliego.

El contrato se divide en los siguientes lotes:

- Lote 1: Caterings básicos.
- Lote 2: Caterings premium.

En cumplimiento de la Orden HFP/1030/2021, de 29 de septiembre, se indica que, tal y como señala la cláusula 6 de la Carátula que rige el contrato, los componentes de PRTR de esta licitación son el 16 y el 17 y las inversiones R1, I1, I2, I3 e I4.

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

- La empresa atenderá el servicio de catering en eventos en cualquier punto de Gipuzkoa con un tiempo de respuesta de un día para los servicios de café y catering de nivel básico y de dos días para el resto de caterings.

- Siempre que sea posible, el catering de los eventos será planificado con suficiente antelación a demanda del DIPC.

- La empresa adjudicataria pondrá a disposición del DIPC un teléfono de contacto y un email, mediante los cuales el personal del DIPC realizará las reservas de catering pertinentes, siendo el plazo máximo de respuesta de 24 horas.

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

- En relación al acceso a las instalaciones del DIPC, el centro se encuentra actualmente en obras con motivo de la construcción de un nuevo edificio, por lo que el acceso no será posible mediante vehículo hasta, al menos, el año 2026. Por ello, se ha habilitado una pequeña rampa de subida que permite el acceso al personal de reparto y mercancías, quedando separada en aproximadamente 30m al punto de entrega y recepción principal del centro, no pudiendo estacionar el vehículo en el acceso al mismo y siendo solo posible hacerlo en las inmediaciones (alrededor de 10m. de distancia al acceso).

- El personal que preste el servicio en los eventos deberá ir convenientemente identificado y uniformado y seguirá las instrucciones que se hayan transmitido a la empresa por parte de la persona del DIPC responsable del evento. El personal deberá de hablar euskera, castellano e inglés.

- 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.

- Designará un responsable del servicio a quien en todo momento y en caso de necesidad puedan dirigirse los responsables del DIPC 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.

- Deberá adaptar los menús a las necesidades especiales (dietas veganas, alergias, intolerancias...), pudiendo ofertar menús equivalentes al elegido en calidad y número de ítems, que cumplan dichas necesidades especiales. Asimismo, excepcionalmente, DIPC podrá solicitar variaciones sobre los menús tipo siempre y cuando no se modifique el precio del menú tipo y la alternativa sea equivalente en calidad y número de ítems.

3. 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.

4. MENÚS A OFERTAR

Todos los menús incluyen los siguientes servicios:

- Transporte y desplazamientos.
- Montaje, desmontaje y limpieza.
- Servicio de emplatado y cocina: Consiste en la preparación de los platos y en cocinar, en su caso, aquellos que requieran ser elaborados In Situ.
- Servicio de sala: Los/las camareros/as se ocuparán de montar, servir y recoger las mesas, botellas, cristalería, cubertería y vajilla.
- Menaje y mantelería: vajilla de porcelana, cristalería, cubertería de acero y mantelería de algodón.
- Mobiliario de apoyo.

4.1 CAFÉ

Lote I.

a) **Básico:** Café, leche, infusiones, agua mineral.
b) **Completo**: Básico + 2 bollos (mini bollería o pastas) por persona.

Lote II.

c) **Completo saludable**: Básico + 2 brochetas de fruta.

4.2 CATERING

Lote I.

a) **Bocadillos**: Un bocadillo por persona.

b) **Aperitivo**:

- Bebidas: agua mineral, vino crianza, cerveza y refrescos.
- Patatas fritas gourmet, aceitunas y frutos secos gourmet.

Lote II.

c) **Básico**:

- Bebidas: agua mineral, vino crianza, cerveza y refrescos.
- Pinchos: nivel básico, variedad 4-5.
- 2 pinchos por persona.

d) **Medio**:

- Bebidas: agua mineral, vino crianza, cerveza y refrescos.
- Pinchos: nivel medio, variedad 5-8.
- 4 pinchos por persona.

e) **Alto**:

- Bebidas: agua mineral, sidra, vino crianza, cerveza, cava y refrescos.
- Pinchos: nivel alto, variedad 8-10.
- 6 pinchos (3 fríos y 3 calientes) y 3 pastelitos por personas.
- Café.
- Servicio: en bandeja y mínimo una persona por cada 20 asistentes.

ANEXO I

Estimación orientativa y no vinculante de los servicios que se podrían solicitar anualmente basado en los servicios que se han solicitado en 2023, estando ambos lotes presentes:

PEDIDO	TOTAL IMPORTE (IVA EXCLUIDO)	TOTAL IMPORTE (IVA INCLUIDO)
30 café completo (4.1.b) LOTE 1 y 80 café completo saludable (4.1.c) LOTE 2	840	924
50 catering medio (4.2.c) LOTE 2	625	687,5
30 catering básico (4.2.b) LOTE 2	285	313,5
25 catering básico (4.2.b) LOTE 2	237,5	261,25
60 catering básico (4.2.b) LOTE 2	570	627
15 catering básico (4.2.b) LOTE 2	142,5	156,75
Evento de 4 días: LOTE 1 Y 2 • 47 catering medio (4.2.c) • 47 café completo saludable (4.1.c) durante 4 días. Total: 188 • 47 café básico (4.1.a) durante 4 días. Total: 188 • 43 catering medio (4.2.c) durante 4 días. Total: 172	4.994,5	5.493,95
Evento de 2 días: LOTE 1 Y 2 • 21 catering medio (4.2.c) • 21 café completo saludable (4.1.c) durante 2 días. Total: 42 • 21 café básico (4.1.a)	682,5	750,75
Evento de 2 días: LOTE 1 Y 2 • 60 café completo saludable (4.1.c) durante 2 días y dos veces en un día. Total: 180 • 60 catering alto (4.2.d) durante 2 días: 120	4.440	4.884

Evento de 3 días: LOTE 1 Y 2 • 20 café completo saludable (4.1.c) durante 3 días. Total: 60 • 20 café básico (4.1.a) durante 2 días. Total: 40 • 20 catering medio (4.2.c).	890	979
Evento de 4 días: LOTE 1 Y 2 • 56 café completo saludable (4.1.c) durante 4 días. Total: 224 • 56 café básico (4.1.a) durante 4 días. Total: 224	2.688	2.956,8
21 café completo saludable (4.1.c) LOTE 2	168	184,8
15 catering básico (4.2.b) LOTE 2	142,5	156,75
Evento de 2 días: LOTE 2 • 12 café completo saludable (4.1.c) durante 2 días. Total: 24	192	211,2
30 café completo (4.1.b) LOTE 1	270	297
20 catering alto (4.2.d) LOTE 2	500	550
24 café completo saludable (4.1.c) **12 café básico (4.1.a)**	240	264
60 aperitivo (4.2.a) **60 cafés completo (4.2.b)** **50 catering alto (4.2.d)**	2.150	2.365
3 visitas escolares al año: LOTE 1 • 50 bocadillos (4.2.e) por cada visita. Total: 150	600	660
30 café completo saludable (4.1.c) LOTE 2	240	264



This contract will be financed with funds from the Basque Government, the Ministry of Science and Innovation and the European Union