PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA PROCESOS SELECTIVOS Y OTROS EVENTOS DE OSAKIDETZA

2023 01089

INDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO 4
1.1. Justificación de necesidad e idoneidad del contrato 4
1.2. Justificación de insuficiencia de medios en contratos de servicios 4
1.3. Procedimiento de adjudicación 5
2. ÁMBITO Y ALCANCE DEL CONTRATO 5
2.1. Organizaciones implicadas o lugar de prestación y/o ejecución 5
3. LOTES 5
3.1. Lotes: Objeto / Descripción / Códigos. 5
4. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS O CERTIFICACIONES GENERALES 6
5. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS O CERTIFICACIONES POR LOTES 6
5.1. Requisitos normativos por lote 6
6. REQUISITOS TÉCNICOS GENERALES 7
6.1. Requisitos técnicos generales aplicables a todos los lotes: 7
7. REQUISITOS TÉCNICOS POR LOTES 9
7.1. Requisitos técnicos excluyentes por lote 9
LOTE 1: 9
7.2. Requisitos técnicos no excluyentes por lote 9
7.3. Número máximo de lotes a los que licitar 9
7.4. Número máximo de adjudicatarios por lotes 9
8. VARIANTES TÉCNICAS 9
9. MUESTRAS / PRESENTACIÓN DE PRODUCTO / VISITA DE OBRA 10
9.1. Muestras 10
9.2. Presentación de producto: 10
9.3. Visita de obra 10
10. LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA / PLAN DE PUESTA DE MARCHA 10
11. MODELO DE GESTIÓN 12

11.1. Equipo organizativo 12
11.2. Medios personales adscritos a la ejecución del contrato 12
11.3. Medios materiales adscritos a la ejecución del contrato 12
12. EJECUCIÓN / FACULTAD DE INSPECCIÓN / PLAN DE TRABAJO / PROGRAMA DE TRABAJO 12
12.1. Condiciones de ejecución 12
12.2. Modelo de control y seguimiento 13
12.3. Programa de trabajo 13

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la prestación de un servicio de catering para tribunales, organizadores y cuidadores que vayan a trabajar durante la realización de las pruebas selectivas correspondientes a la Oferta Pública de Empleo 2020-2021-2022 y Estabilización, convocada por Osakidetza y que van a desarrollarse a lo largo del año 2023, así como otros eventos que se convoquen dentro del plazo de ejecución en la Dirección General de Osakidetza.

1.1. Justificación de necesidad e idoneidad del contrato

Con el objeto de dotarse de los Recursos Humanos necesarios para el cumplimiento de su misión y objetivos, Osakidetza desarrolla distintos procesos públicos de selección mediante el sistema de concurso-oposición que posibiliten la cobertura más adecuada de los destinos ofertados pertenecientes a categorías de personal estatutario de Osakidetza.

Para que el personal encargado de llevar a cabo los procesos selectivos como son organizadores, cuidadores y tribunales, pueda realizar sus funciones correctamente y pueda atenerse a los horarios establecidos, es necesario contar con un servicio de catering de fácil y rápido acceso, que esté disponible para todos, en óptimas condiciones y en las horas que se determinen durante el tiempo que duren las diferentes pruebas.

Las pruebas selectivas se van a celebrar en la Facultad de Farmacia de la UPV y en el Aulario de Las Nieves de la UPV, en Vitoria-Gasteiz, a lo largo de diferentes fines de semana.

Asimismo, en el transcurso de la preparación y durante el plazo de ejecución del contrato, pueden convocarse eventos en las instalaciones de la Dirección General de Osakidetza, que pueden requerir también de un servicio de catering.

1.2. Justificación de insuficiencia de medios en contratos de servicios

La actividad está incluida entre los servicios que pueden ser contratados, conforme a la Instrucción sobre Buenas Prácticas en la Contratación de Servicios del Gobierno vasco, y no disponiendo de medios materiales ni humanos necesarios para abastecerse, se considera necesaria su contratación.

1.3. Procedimiento de adjudicación

El procedimiento de adjudicación seleccionado es el procedimiento abierto

2. ÁMBITO Y ALCANCE DEL CONTRATO

El presente contrato se adjudicará para cubrir el servicio de catering para tribunales, organizadores y cuidadores que vayan a participar durante la realización de las pruebas selectivas correspondientes a la Oferta Pública de Empleo 2020-2021-2022 y estabilización convocada por Osakidetza y que van a desarrollarse a lo largo del año 2023, así como otros eventos que se convoquen dentro del plazo de ejecución en la Dirección General de Osakidetza.

2.1. Organizaciones implicadas o lugar de prestación y/o ejecución

La organización destinataria es la Dirección General de Osakidetza.

La preparación de los menús se realizará en las instalaciones de la empresa contratada y se servirán en la Facultad de Farmacia de la UPV, en el Aulario de Las Nieves de Vitoria-Gasteiz, en la sala o salas que Osakidetza indique, así como en la Dirección General de Osakidetza, sita en calle Álava, 45, en Vitoria-Gasteiz.

3. LOTES

3.1. Lotes: Objeto / Descripción / Códigos.

Un único lote el cual comprende en su totalidad el servicio de catering para tribunales, organizadores y cuidadores que vayan a participar durante la realización de las pruebas selectivas correspondientes a la Oferta Pública de Empleo 2020-2021-2022 y estabilización convocada por Osakidetza y que van a desarrollarse a lo largo del año 2023, así como otros eventos que se convoquen dentro del plazo de ejecución del contrato en la Dirección General de Osakidetza.

No procede la división por lotes del expediente por razones de mayor eficiencia y coordinación de la ejecución de las prestaciones, y por la imposibilidad de realizar un seguimiento del servicio si está fragmentado, en lugar de ser unificado.

Y sobre todo porque el servicio de catering es un servicio único a prestar en la ejecución del expediente

LOTE	DESCRIPCIÓN
1	Servicio catering para procesos selectivos y otros eventos de Osakidetza.

4. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS O CERTIFICACIONES GENERALES

Este contrato se regirá por:

- ✓ Las cláusulas contenidas en este Pliego y las especificaciones del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que forma parte integrante del mismo.
- ✓ Por cualesquiera otras disposiciones que regulen la contratación tanto a nivel estatal como de la Comunidad Autónoma de Euskadi y que resulten aplicables en el ámbito de la misma.
- ✓ Estar inscrito, para la actividad que se pretende contratar, en el Registro General sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), según establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

5. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS O CERTIFICACIONES POR LOTES

5.1. Requisitos normativos por lote

LOTE 1:

5.1.1. Lote 1: Requisitos normativos y etiquetas

Los establecidos en los requisitos normativos y etiquetas generales.

6. REQUISITOS TÉCNICOS GENERALES

6.1. Requisitos técnicos generales aplicables a todos los lotes:

La empresa que resulte adjudicataria del presente contrato estará obligada a cumplir con los requisitos mínimos recogidos en este documento y deberá atender adecuadamente el objeto del presente pliego, utilizando a tal fin los medios humanos y materiales necesarios para la adecuada y correcta prestación del servicio.

El servicio objeto del presente pliego de prescripciones técnicas tendrá las siguientes características:

- **PARA PROCESOS SELECTIVOS:**

Lugar, fechas y horario:

El servicio de catering se desarrollará en la Facultad de Farmacia de la UPV y en el Aulario de Las Nieves de Vitoria-Gasteiz, en la estancia que desde Osakidetza se indique.

El servicio se prestará a lo largo de diferentes fines de semana comprendidos entre los meses de julio y diciembre de 2023.

Los menús se servirán en las horas que Osakidetza indique.

Características de los menús:

El servicio de catering a contratar incluye desayunos, comidas y meriendas, y en todos ellos se incluirán termos con café, leche, agua caliente para infusiones y agua.

Dado que el personal tiene que permanecer en el recinto durante varias horas sin poder moverse de las salas, tendrá a su disposición botellines de agua fría. Éstos se repondrán, en la medida que se necesite, y se abonarán según la cantidad consumida.

Las empresas licitadoras harán una propuesta de menús que deberá ser diferente para el sábado y domingo, y deberán incluir:

- El desayuno: un pincho salado y algo dulce.
- La comida: un primero, un segundo y postre.
- La merienda: un pincho salado y/o pieza de bollería.

El licitador deberá tener capacidad para ofrecer productos aptos para cualquier tipo de intolerancia, alergia o preferencias tipo vegetarianos, veganos, celiacos, judíos u otros.

Los menús contratados se servirán calientes, cumplirán los estándares de calidad y se colocarán en el espacio habilitado para ello.

El número de comensales varía cada día en función de las categorías convocadas y las diferentes pruebas a realizar.

Hay un tribunal por categoría convocada, el cual está integrado por 6 personas. Cada tribunal permanecerá, durante el tiempo que dure la celebración del examen de su categoría, en un aula o recinto aislado del resto de tribunales o trabajadores. El servicio de catering preparará, para cada tribunal convocado, el desayuno, comida o merienda que se solicite, así como los termos de café, leche y agua, en bandejas diferenciadas para facilitar su distribución. La empresa adjudicataria deberá disponer de termos suficientes para servir, a un mismo tiempo, a 10 tribunales además del resto de comensales, y dichos termos deberán ser repuestos en cada servicio.

- **PARA EVENTOS O REUNIONES EN LA DIRECCIÓN GENERAL:**

Fechas y horario:

El servicio se prestará entre semana y mientras dure el contrato.

Los catering se servirán en las horas que Osakidetza indique.

Características de los catering:

El servicio de catering a contratar pretende cubrir dos tipos de necesidades:

- Catering para reuniones (a servir en los descansos durante la celebración de jornadas formativas o reuniones de larga duración).
- Catering para eventos (a servir con motivo de eventos especiales).

Las opciones de catering propuestas deberán incluir:

- Catering reunión: café, leche, infusiones, pincho salado, algo dulce, fruta y agua.
- Catering evento: variedad de pinchos, postre y bebida.

El licitador deberá tener capacidad para ofrecer productos aptos para cualquier tipo de intolerancia, alergia o preferencias tipo vegetarianos, veganos, celiacos, judíos u otros.

El menú contratado se servirá caliente, cumplirá los estándares de calidad y se colocará en el espacio habilitado para ello.

El número de comensales variará en función de la reunión o evento que se organice.

Prestación del servicio de catering para procesos selectivos y otros eventos de Osakidetza:

El servicio se prestará con cumplimiento de toda la normativa que sea de aplicación.

La comunicación entre la empresa contratada y Osakidetza será fluida.

La empresa adjudicataria facilitará un teléfono de contacto para poder solucionar posibles eventualidades que surjan a lo largo de la ejecución del servicio.

En el caso de haber error en el reparto o por una necesidad sobrevenida, la empresa contratada deberá suministrar en un máximo de 1 hora y media el número de menús que se precisen.

7. REQUISITOS TÉCNICOS POR LOTES

7.1. Requisitos técnicos excluyentes por lote

LOTE 1:

No procede.

7.2. Requisitos técnicos no excluyentes por lote

No procede.

7.3. Número máximo de lotes a los que licitar

No procede.

7.4. Número máximo de adjudicatarios por lotes

No procede.

8. VARIANTES TÉCNICAS

No procede.

9. MUESTRAS / PRESENTACIÓN DE PRODUCTO / VISITA DE OBRA

9.1. Muestras

9.1.1. Forma de presentación

No procede

9.1.2. Normas para la identificación de las muestras

No procede

9.1.3. Presentación de las muestras (unidades y destinos)

No procede

9.2. Presentación de producto:

No procede.

9.3. Visita de obra

No procede.

10. LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA / PLAN DE PUESTA DE MARCHA

Lo establecido en los Requisitos Técnicos Generales:

Para procesos selectivos:

- ✓ Osakidetza indicará las fechas y horarios en los que se prestará el servicio. Sirva como orientación respecto al horario, las 8h para los desayunos y las 12:30h para comidas y meriendas.
- ✓ El número de comensales por fin de semana se facilitará desde Osakidetza a la empresa contratada con una antelación mínima de 24 horas.
- ✓ Los contenedores para portar los menús cumplirán las normas higiénico-sanitarias propias de eventos como el que nos ocupa.
- ✓ La manipulación de los alimentos se hará en las condiciones higiénicas establecidas por norma para ello.
- ✓ Los alimentos irán correctamente guardados y precintados, de manera que se evite cualquier posible contaminación de los mismos.

- ✓ El transporte de los menús se realizará en condiciones adecuadas y a la temperatura que requiera el producto portado para que, una vez que éste sea servido, conserve todas sus propiedades.
- ✓ Los menús destinados a los tribunales irán etiquetados, se portarán en bandejas diferenciadas y la empresa contratada se encargará de su reparto por salas.
- ✓ El resto de menús se colocarán en el espacio habilitado en la Facultad de Farmacia y en el Aulario de Las Nieves, y se dejarán preparados y listos para que los comensales puedan servirse directamente.
- ✓ Una vez finalizado cada servicio, la empresa contratada recogerá las sobras y material empleado, dejando el espacio tal y como se lo encontró.

Para eventos o reuniones que se convoquen durante el plazo de ejecución:

- ✓ Osakidetza indicará las fechas y horarios en los que se prestará el servicio.
- ✓ El número de comensales se facilitará desde Osakidetza a la empresa contratada con una antelación mínima de 48 horas.
- ✓ Los contenedores para portar los menús cumplirán las normas higiénico-sanitarias propias de eventos como el que nos ocupa.
- ✓ La manipulación de los alimentos se hará en las condiciones higiénicas establecidas por norma para ello.
- ✓ Los alimentos irán correctamente guardados y precintados, de manera que se evite cualquier posible contaminación de los mismos.
- ✓ El transporte de los menús se realizará en condiciones adecuadas y a la temperatura que requiera el producto portado para que, una vez que éste sea servido, conserve todas sus propiedades.
- ✓ Los menús se colocarán en el espacio habilitado para ello y se dejarán preparados y listos para que los comensales puedan servirse directamente, o bien se dispondrá de camareros que repartan y repongan las bandejas de comida si la ocasión lo requiere.
- ✓ Una vez finalizado cada servicio, la empresa contratada recogerá las sobras y material empleado, dejando el espacio tal y como se lo encontró.

11. MODELO DE GESTIÓN

Lo establecido en los Requisitos Técnicos Generales.

11.1. Equipo organizativo

El adjudicatario nombrará una persona de referencia que haga de interlocutora para cualquier comunicación que Osakidetza o la adjudicataria quiera transmitir.

11.2. Medios personales adscritos a la ejecución del contrato

No procede.

11.3. Medios materiales adscritos a la ejecución del contrato

El adjudicatario deberá contar con el material necesario en sus instalaciones para la correcta preparación de los menús, así como de vehículos adecuados para el transporte de los mismos.

Dispondrá de mesas, mantelería y resto de utensilios propios del servicio a contratar de modo que, en caso de ser necesario, Osakidetza pueda recurrir a ellos.

12. EJECUCIÓN / FACULTAD DE INSPECCIÓN / PLAN DE TRABAJO / PROGRAMA DE TRABAJO

Lo establecido en los Requisitos Técnicos Generales.

12.1. Condiciones de ejecución

La empresa adjudicataria designará un interlocutor con Osakidetza, facilitando su número de teléfono e email con el fin de coordinar todas las actuaciones derivadas de la ejecución del contrato, garantizando la atención diaria en el horario indicado por Osakidetza, y resolver cualquier cuestión o incidencia que durante la ejecución del contrato pudiera plantearse.

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, con sujeción a las cláusulas del mismo.

Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato.

El adjudicatario se compromete formal y expresamente a cumplir a su costa y bajo su responsabilidad cualquier disposición legal, reglamentaria u otro rango, así como solicitud de autorizaciones, permisos, licencias etc. relacionadas con la actividad del servicio objeto del contrato.

12.2. Modelo de control y seguimiento

La adjudicataria no podrá modificar, durante la vigencia del contrato, las condiciones de la oferta que sirvieron de base para la adjudicación, sin previa autorización escrita de la Dirección General de Osakidetza.

Será responsabilidad del adjudicatario disponer de todos los permisos y licencias exigibles para el desarrollo de su actividad.

Si durante la duración del contrato fuesen exigidas otras licencias o autorizaciones, el contratista viene obligado a su obtención y presentación, sin que ello implique coste alguno para Osakidetza.

12.3. Programa de trabajo

No procede.

Vitoria-Gasteiz, 2023ko maiatzaren 12a Vitoria-Gasteiz, a 12 de mayo de 2023

Zerbitzu Estrategikoen Teknikaria /
Técnica de Servicios Estratégicos

Izpta./Fdo. **Estíbaliz Ruiz de Mendoza Vitoria**

Documento firmado por: MARIA ESTIBALIZ RUIZ DE MENDOZA VITORIA