

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN EL DÍA 30 DE JUNIO DE 2022, DE LA GALA 10º ANIVERSARIO CLUB CÁMARA GRANADA

Número de Expediente: C-005-2022

1. OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto la regulación de los aspectos técnicos para la contratación del servicio de catering, bajo la tipología de *Buffet*, con motivo de la celebración el día 30 de junio de 2022, de la ***Gala 10º Aniversario Club Cámara Granada***.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

El servicio de Catering objeto del Contrato, se servirá **en la sede de la Casa Madre de las Escuelas del Ave María de Granada, situada en la Carretera de la Victoria, número 7, 18010, Granada.**

El Servicio se prestará en modalidad cóctel.

El número de asistentes a la Gala **no será inferior a 450, ni superior a 700.**

Se debe disponer de un mínimo de **80 mesas altas.**

Se habrán de servir, como mínimo:

10 variedades de entrantes fríos.

5 variedades de entrantes calientes.

Bandejas surtidas de canapés dulces.

Bebidas: * Cerveza y refrescos
 * Vino tinto y blanco con denominación de origen.
 * Agua con y sin gas

La empresa deberá exponer de manera visible, la información en materia de alérgenos de las comidas que va a servir, así como una identificación del plato tanto en español como en inglés.

3. DURACIÓN/PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio objeto del Contrato se prestará el día **30 de junio 2022, como mínimo desde las 15:00 horas a las 02.00 horas del día siguiente contando con el montaje y desmontaje. El servicio de comida a los comensales será de 2 horas, estimado entre las 22:30 y las 24:30 horas.**

4. PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN

La empresa licitadora deberá presentar un precio de catering (Buffet) **por comensal**; siendo el precio máximo de licitación **de treinta y cinco (35) euros por comensal**, IVA no incluido, con una estimación de entre cuatrocientos cincuenta (450) y setecientos (700) comensales.

El precio final del contrato se establecerá en virtud de los asistentes finales al acto multiplicado por el precio por comensal de la oferta que resulte seleccionada en el proceso de licitación. La estimación de comensales está basada en la asistencia de este número de personas a eventos de similar naturaleza y se establece con el único fin de fijar el procedimiento de contratación que corresponde.

Asimismo, se incluye en el presupuesto la totalidad de gastos derivados de la ejecución del contrato, que serán por cuenta del adjudicatario. Estos comprenderán, entre otros y sin ánimo exhaustivo, los siguientes conceptos:

- Cuantas licencias, autorizaciones, seguros y permisos procedan.
- Tasas e impuestos.
- Material, equipamiento, sillas, mesas, transporte, montaje y desmontaje.
- Los costes de desplazamiento, dietas y demás gastos del personal de la empresa adjudicataria.
- Mantelerías y menaje completos.
- Servicio de camareros debidamente uniformados

El servicio se facturará una vez finalizado el evento, atendiendo al número de comensales realmente asistentes a la Gala, cuyo detalle unitario se expresará en la factura.

El pago de la factura a la empresa adjudicataria se realizará mediante transferencia bancaria, en un plazo máximo de sesenta (60) días desde la fecha de su presentación.