

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN EL DIA 26 DE JUNIO DE 2025, DEL ENCUENTRO CLUB CÁMARA GRANADA 2025

Número de Expediente: C-001-2025

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 26 de junio de 2025, del Encuentro Club Cámara 2025.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

El servicio de Catering objeto del Contrato, se servirá **en el Estadio Nuevo Los Cármes, en C/ Pintor Manuel Maldonado, s/n. 18007 Granada..**

El Servicio se prestará en modalidad cóctel.

El número de asistentes **no será inferior a 800, ni superior a 1500.**

Se debe disponer de un mínimo **de 1 mesa alta y 6 taburetes por cada 10 comensales**, aparte de las mesas necesarias para la disposición y servicio de la comida y bebida.

Se habrán de servir, como mínimo:

4 variedades de entrantes fríos. (se excluyen snacks tipo aceitunas o patatas chips)

7 variedades de entrantes calientes.

Postre

Bebidas:

- Cerveza (de marca granadina)
- Refrescos
- Vino tinto y blanco (procedentes de bodegas de Granada).
- Agua con y sin gas
- 400 copas incluidas a elegir por los comensales (mediante ticket; marcas nacionales) a pedir en barras tras el fin del servicio de cóctel.

Tras el cóctel, la empresa pondrá disposición de los comensales un **servicio de copas**, a un **precio máximo de 5€/copa** (IVA incluido), provisto de los medios necesarios que permitan a los asistentes el pago en metálico y tarjeta. En estos puntos se atenderán también las copas incluidas mediante ticket indicadas en el párrafo anterior.

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.

La **ratio mínima de camareros** será de 1 camarero por cada 20 comensales.

3. DURACIÓN/PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio objeto del Contrato se prestará el día 26 de junio 2025, **como mínimo desde las 09:00 horas a las 03.30 horas del día siguiente contando con el montaje y desmontaje.**

El servicio de comida a los comensales será de 2 horas, estimado entre las 21:30 y las 23:30 horas.

El servicio de copas será de 2 horas y 30 minutos, estimado entre las 23:30h (u hora de finalización del cóctel) y las 02:00h.

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 dos(32) euros por comensal**, IVA no incluido, con una estimación de entre ochocientos (800) y mil quinientos (1500) 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 al evento, 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.