

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS DE TRABAJO CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL CONGRESO QUALICER 2022 (DÍAS 14 Y 15 DE FEBRERO DE 2022)**

Nº de Expediente:	<b>2021CA09</b>
Procedimiento:	<b>ABIERTO</b>
Responsable técnico:	<b>Concepción Llorens</b>
Fecha aprobación:	<b>16 noviembre 2021</b>

## 1. OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto la regulación de los aspectos técnicos de la contratación de los servicios de catering (desayunos y almuerzos de trabajo) los días 14 y 15 de febrero de 2022, con motivo de la celebración del XVII Congreso mundial de la calidad del azulejo y del pavimento cerámico, Qualicer 2022.

## 2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

Los desayunos de trabajo y los almuerzos se servirán bien en el salón comedor ubicado en el sótano de la Cámara de Comercio, con capacidad para unas 350 personas sentadas, o en la terraza de la 2ª planta, en función de la evolución de la pandemia en el momento de la celebración. Dichos espacios no cuentan con cocinas.

**Desayuno (Nº aproximado de comensales: 250). Se deben disponer mesas y sillas para los comensales**

Café, café con leche, infusiones, aguas  
2 tipos de bocadillos pequeños salados o similar  
2 tipos de bollería o dulce

**Almuerzo trabajo tipo buffet libre (Nº aproximado de comensales: 250). Se deben disponer mesas y sillas para los comensales**

Platos fríos: 4 tipos de ensaladas,  
Calientes: 2 platos de arroz (por ejemplo: paella de marisco, de carne, fideuà, etc)  
2 de carne  
1 de pescado  
Postres: 5 tipos de postre  
Bebidas: vino tinto, cervezas, agua, refrescos

La empresa deberá exponer en las mesas 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 de catering se prestará los días 14 y 15 de febrero 2022 en los locales de la Cámara de Comercio de Castellón, sitios en la Avenida Hermanos Bou, 79 de Castellón.

## 4. PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN

La empresa licitadora deberá presentar precio de menú diario (desayuno y almuerzo) por comensal.  
La estimación de 250 comensales diarios, basada en la asistencia en otras ediciones del Congreso, se establece con el único fin de fijar el procedimiento de contratación que corresponde.

El precio máximo de licitación es de **40 euros por comensal y día**, IVA no incluido.

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 por el número de comensales realmente inscritos en el congreso. El pago de la factura se realizará mediante transferencia bancaria, en un plazo máximo de 60 días desde la fecha de su presentación.