

	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	2026CA05
		Fecha
		Página 1 de 3

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CATERING PARA LOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS DE TRABAJO CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL CONGRESO IGNITE 26 (DÍAS 28 Y 29 DE SEPTIEMBRE DE 2026)

Nº de Expediente:	2026CA05
Procedimiento:	ABIERTO
Responsable técnico:	Concepción Llorens
Fecha aprobación:	03/08/2026

	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	2026CA05
		Fecha: 03/08/26
		Página 2 de 3

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 28 Y 29 DE SEPTIEMBRE DE 2026), con motivo de la celebración de IGNITE 26, Congreso internacional de innovación cerámica.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

Los desayunos de trabajo y los almuerzos se servirán en el salón comedor ubicado en el sótano de la Cámara de Comercio, con capacidad para unas 350 personas sentadas. Dichos espacios no cuentan con cocinas.

Desayuno (Nº aproximado de comensales: entre 150 y 250 comensales). Se deben disponer mesas, sillas, así como todo el menaje necesario (que no será desechable) 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: entre 150 y 250 comensales). Se deben disponer mesas y sillas para los comensales

Platos fríos: 3 tipos de ensaladas,

Calientes: 2 platos de arroz (por ejemplo: paella de marisco, de carne, fideuà, etc.)

2 de carne

1 de pescado

Postres: 3 tipos de postre

Bebidas: vino tinto, cervezas, agua, refrescos

Café

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.

Los platos principales no serán los mismos

3. DURACIÓN/ PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio de catering se prestará los días 28 y 29 de septiembre de 2026 en los locales de la Cámara de Comercio de Castellón, sitos en la Avenida Hermanos Bou, 79 de Castellón.

4. PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN

La empresa licitadora deberá presentar precio diario por comensal (desayuno y almuerzo). y propuesta de un menú para cada día.

	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	2026CA05
		Fecha: 03/08/2026
		Página 3 de 3

La estimación de comensales diarios, basada en la asistencia en eventos similares, se establece con el único fin de fijar el procedimiento de contratación que corresponde.

El precio máximo de licitación es de **50 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.