

PLIEGO TÉCNICO

EXPEDIENTE S-05414-2024 “CATERING-BENIDORM FEST 2025”

DESCRIPCIÓN

- CATERING VIP (artistas invitados)
 - 75 personas cada día – **Total 750**
 - Horario: 15 a 02 h.
 - Deberá incluir camarero
 - Durante los días 21,22,25 y 26 de enero este servicio será en horario de 10 a 24 h.
 - Durante los días 27 de enero al 1 de febrero será en horario de 13 a 02 h
 - Incluirá: Comida de *picoteo*: tortilla de patata, embutidos (jamón serrano, lomo, lacón), quesos, variedad de sándwiches fríos, empanadas, bebidas (refrescos, agua, cerveza, vino).

- SERVICIO BOLSAS PICNIC
 - 200 BOLSAS PICNIC cada día 29, 30, 31 de enero
 - 70 BOLSAS PICNIC 28, 30 de enero y 1 de febrero para el equipo técnico de TVE.
 - **Total 810 bolsas picnic**
 - Horario: se entregarán a las 21 h
 - Incluirá: bocadillo caliente (lomo, ternera, bacon) y bocadillo frío (jamón york, pavo, queso), pieza de fruta y botella de agua.
 - Los bocadillos deberán ser de al menos 120 gramos y llevar al menos 40 gramos de embutido o queso.

- CATERING COMIDA PARA EL EQUIPO de TVE (al no poder desplazarse al pabellón)
 - 60 personas cada día Fechas del 15 de enero al 1 de febrero
 - 180 personas cada día. Fechas 22,23,24,25 y 26 de enero.
 - **1680 comidas en total**
 - Horario de comida 13 a 15 horas
 - Incluirá: El menú constará de un primer plato, un segundo plato, pan, una bebida y postre. Se proporcionará la elección entre dos variedades de primer plato y dos de segundo plato. Incluirá una oferta de ensalada combinable por el usuario de al menos 4 ingredientes.

- CATERING CENA PARA EL EQUIPO de TVE (al no poder desplazarse al pabellón)
 - 200 PERSONAS cada día – **1.200 cenas en total**
 - Fechas del 27 de enero al 1 de febrero
 - Horario de cena de 20 a 23 h
 - Incluirá: El menú constará de un primer plato, un segundo plato, pan, una bebida y postre. Se proporcionará la elección entre dos variedades de primer plato y dos de segundo plato. Incluirá una oferta de ensalada combinable por el usuario de al menos 4 ingredientes.

REQUISITOS:

1. La empresa deberá contar obligatoriamente con un camión cocina y un furgón de apoyo para el desplazamiento.
2. La comida deberá hacerse obligatoriamente en el lugar.
3. Deberá tener la capacidad para montar la infraestructura necesaria para las comidas y cenas: mesas, sillas, vajillas, cubiertos.
4. Deberá montar en el lugar una carpa con bomba de calor con capacidad para 200 personas.
5. La empresa se responsabiliza del transporte, montaje, y servicio desmontaje de los elementos necesarios para la prestación del servicio.

LOCALIZACIÓN:

Pabellón de deportes l'Illa
Partida Salto del Agua S/N
Benidorm

OFERTA TÉCNICA:

1. Deberá incluir obligatoriamente detalle de todo lo solicitado en este pliego, los recursos puestos a disposición del contrato y los menús que ofrecerá.
2. Deberá contar con al menos **tres referencias de trabajos similares realizados en los últimos tres años**. Por trabajos similares se entiende servicios de comidas en producciones audiovisuales para al menos 150 personas de al menos cuatro días seguidos de duración. Se acreditarán mediante certificación emitida por el cliente. Si el cliente es una entidad del sector público las certificaciones estarán expedidas por el Órgano competente. Si el destinatario es un sujeto privado, se aceptará un certificado expedido por éste o a falta de este certificado, una declaración responsable emitida por el ofertante acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.
3. Deberá contar obligatoriamente con **Norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria o certificado equivalente**.