

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COCKTAIL LUNCH PARA LOS EVENTOS DE FOMENTO DE SAN SEBASTIÁN

1. CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO

El objeto del contrato lo constituye la prestación de los servicios de lunch, necesarios en cualquiera de los eventos organizados por Fomento de San Sebastián.

Al comienzo de la prestación del objeto del contrato, la empresa adjudicataria nombrará una persona interlocutora del contrato y definirá un correo electrónico y un teléfono para la comunicación con Fomento.

En la prestación de este servicio, cuando el servicio sea necesario, Fomento de San Sebastián le informará por escrito a la empresa adjudicataria del producto concreto que desea, así como la cantidad concreta del mismo y cualquier otra especificación relacionada, con la siguiente antelación, de acuerdo al número de unidades requeridas:

- Para servicio entre 1 y 20: 36 horas
- Para servicios de entre 21 y 50: 48 horas
- Para servicios de 51 en adelante: 72 horas

Una vez trasladada esta solicitud, Fomento confirmará con un plazo de 24 horas, cualquier información adicional al servicio solicitado, así como el número definitivo requerido y éste será el que la empresa adjudicataria finalmente servirá y facturará.

En ambos casos, la solicitud se ha de enviar mediante correo electrónico indicando el servicio que se necesita y la empresa adjudicataria deberá confirmarlo por el mismo medio.

La atención para la realización de las solicitudes deberá ser por parte de la empresa adjudicataria en horario de 9:00 a 17:00.

La empresa adjudicataria deberá prestar cualquier de los servicios objeto de esta contratación, en las franjas horarias de entre las 8:00 y las 22:00 horas

Dentro de la prestación de este servicio, los productos que la empresa adjudicataria deberá suministrar, y la composición de los mismos, son los siguientes:

1. COCKTAIL – MENÚ 1. 4 pinchos o Canapés Calientes y 2 Pinchos o canapés fríos, además de un producto de postre. En la solicitud del servicio, la empresa adjudicataria deberá proponer a Fomento 6 Pinchos o Canapés Calientes y 4 Pinchos o canapés fríos, además de 2 productos de postre y Fomento concretará los productos concretos a suministrar.

2. COCKTAIL – MENÚ 2. 5 pinchos o Canapés Calientes y 3 Pinchos o canapés fríos, además de 1 producto de postre. En la solicitud del servicio, la empresa adjudicataria deberá proponer a Fomento 7 Pinchos o Canapés Calientes y 5 Pinchos o canapés fríos, además de 2 productos de postre y Fomento concretará los productos concretos a suministrar.
3. COCKTAIL – MENÚ 3. 5 pinchos o Canapés Calientes y 5 Pinchos o canapés fríos, además de 1 producto de postre. En la solicitud del servicio, la empresa adjudicataria deberá proponer a Fomento 7 Pinchos o Canapés Calientes y 7 Pinchos o canapés fríos, además de 2 productos de postre y Fomento concretará los productos concretos a suministrar.
4. COCKTAIL – MENÚ 4: tablas variadas de productos a consumir en frío (quesos, embutidos, encurtidos, ensaladas, sándwiches, patés, etc.) y algún plato caliente que se deberá montar en recipientes con mantenimiento de calor sin necesidad de camarero/a presente.
5. APERITIVO: Servicio de bebidas con aperitivo de aceitunas, frutos secos y patatas fritas.
6. Café: Café Solo, Café Cortado, Café con leche o descafeinado, infusión, servido con toda la vajilla necesaria. Cabe indicar que este producto, nunca será solicitado independientemente y siempre será un complemento a los anteriores productos.
7. Servicio de Transporte: Cuando la solicitud de servicios sea inferior a 20 unidades, se entenderá solicitado el Servicio de transporte, en cualquier solicitud de servicio, por lo que, podrá ser incluido entre los conceptos a facturar. Este número, podrá variar de acuerdo a la propuesta de la empresa adjudicataria

En los casos en los que se solicitan 20 servicios o más, se entenderá que, dentro de la prestación de estos servicios, deberá estar contemplado además el transporte y no podrá ser incorporado como un concepto facturable. Este número, podrá variar, a la baja, de acuerdo a la propuesta de la empresa adjudicataria.

En la prestación del servicio, la empresa adjudicataria deberá realizar el transporte hasta el lugar en el que vaya a realizarse el servicio, siendo éste en todos los casos, dentro del término municipal de Donostia/San Sebastián.

En la prestación del servicio, la empresa adjudicataria deberá contemplar como incluido el **SERVICIO DE SALA** siempre y cuando la solicitud sea superior a 8 unidades solicitadas.

El **SERVICIO DE SALA** estará formado por el siguiente equipo:

- **Maître:** Dirige y organiza el trabajo en la sala, marca el ritmo de servicio y atiende la mesa presidencial. Supervisa todos los procesos y recoge y transmite la valoración al cliente. Durante el servicio, será la persona interlocutora con la persona responsable por parte de Fomento San Sebastián.

- • **Camareros/as:** Se ocupan de montar, servir y recoger las mesas, botellas, cristalería, cubertería y vajilla.

Puntualmente, si así lo indicara Fomento, se podrá prescindir del servicio de “Maître”, y “Camareros/as” durante el servicio, teniendo que dejar el servicio montado en el lugar que se indique y recogerlo a la hora que se indique, sin tener que estar presente durante el mismo.

Cuando el servicio solicitado sea inferior a 8 servicios, el Servicio de Sala será abonado por hora de duración del mismo.

La empresa adjudicataria será la responsable de proveer al servicio del **MENAJE y, MANTELERÍA** necesarios, debiendo éste cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- Vajilla de porcelana.
- Cristalería.
- Cubertería de acero.
- Mantelería de algodón.

Además de esto, la empresa adjudicataria deberá suministrar incluido dentro del servicio, salvo que Fomento le indique lo contrario, el **MOBILIARIO** para el apoyo del producto servido, debiendo hacer su montaje y desmontaje correspondiente, consistente en lo siguiente:

- Mesa redonda de apoyo (montaje y desmontaje incluidos).

Además de estos, la empresa adjudicataria en la prestación del servicio y como parte de la misma, deberá realizar el **SERVICIO DE EMPLATADO Y COCINA**, que consistirá en la preparación de los platos en el Office y de cocinar, en su caso, aquellos que requieran ser elaborados In Situ, como fritos, solomillos, langostinos a la plancha, etc.

Puntualmente, si así lo solicitara Fomento, se podría solicitar el **SERVICIO TAKE AWAY**, que consistiría en entregar en el lugar indicado el servicio, sin necesidad de personal durante el evento ni recogida de material sobrante. En este caso, los recipientes deberán ser desechables.

En la prestación del servicio, en el caso de **ALERGIAS E INTOLERANCIAS**, se deberá presentar opciones alternativas para las personas asistentes.

En la prestación del servicio, se considerarán incluidas así mismo, **EL PAN y LAS BEBIDAS** en cada Menú, que deberán incluir como mínimo, los siguientes elementos:

- Agua mineral sin gas.
- Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.
- Vino Rosado D.O. Rioja
- Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.
- Cerveza, con y sin alcohol.
- Refrescos.

No serán admitidas marcas blancas en el suministro de los productos anteriormente indicados, admitiéndose cualquier producto de habitual consumo.

En el caso de que el lugar donde se vaya a realizar el servicio, requiera en sí del abono de cualquier tasa o suplemento, éste deberá ser facturado directamente a Fomento y no correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

En Donostia / San Sebastián, a 15 de septiembre de 2022



Iñigo Olaizola Arcaute,
Gerente de Fomento de San Sebastián, S.A. sozietateko Gerentea