PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING DE LA FIESTA DE CLAUSURA DEL FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN

Posta kutxatila - Aptdo. de correos 397
20080 Donostia / San Sebastián
T (+34) 943 481 212 E ssiff@sansebastianfestival.com
www.sansebastianfestival.com

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato lo constituye la contratación del servicio de catering para la fiesta de clausura del Festival Internacional de Cine de Donostia-San Sebastián y para la cena de premiadas/os, en caso de que ésta se celebre en el Palacio Miramar, de conformidad con lo previsto en el presente pliego, en el pliego de cláusulas administrativas particulares y su carátula.

En caso de que la cena de los premiadas/os no se celebre en el Palacio Miramar, quedará fuera del objeto del contrato.

2 ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

La fiesta de clausura se celebra el último día del Festival, que para el año 2023 será el sábado 30 de septiembre. El lugar donde se prestará el servicio será el Palacio Miramar, pudiendo variar el espacio en futuras ediciones.

La empresa adjudicataria deberá suministrar la vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, sillas y mesas, así como el servicio de camareros/as. Por sostenibilidad, toda la vajilla y cristalería deberá ser reutilizable o en todo caso biodegradable o compostable.

La empresa licitadora deberá contar con un plan de tratamiento de residuos y clasificarlos en el contenedor correspondiente.

La fiesta podrá incluir 2 tipos de servicios:

- Cena de premiadas/os: Horario de 21:00 a 01:00 horas. 140 asistentes, aproximadamente.
- Catering general: Horario de 00:00 a 03:00 horas. 1.000 asistentes, aproximadamente.

Además del servicio de catering, se deberán ofrecer barras libres en los que se servirá vino, cerveza, refrescos y agua. En caso de que el Festival tenga un acuerdo de patrocinio de champagne o bebidas espirituosas, deberá servirse junto con el resto de bebidas.

La empresa adjudicataria deberá seguir las indicaciones de la dirección y producción del Festival.

La empresa adjudicataria deberá suministrar todo el mobiliario necesario para la fiesta, teniendo en cuenta que hay 2 zonas: Zona general (destinada a acreditados, instituciones socias, colaboradores, etc.) y cena de premiadas/os. En el Sobre 2 los licitadores deberán aportar fotos, detalle y características del mobiliario propuesto.

Al final del pliego pueden consultarse los planos del recinto.

3.- SERVICIO DE SALA

La empresa adjudicataria deberá aportar los medios humanos y técnicos necesarios para el correcto desarrollo del servicio de sala para los dos tipos de zonas. Es decir, deberán tener en cuenta el espacio abierto del parque y el interior del edificio, el número de comensales y el tiempo de servicio según el ritmo y afluencia de llegada de invitados con el fin de ofrecer un servicio de sala y/o servicio de camareros/as según las necesidades del evento adecuado.

4.- MONTAJE, DESMONTAJE Y LIMPIEZA

El montaje se realizará el mismo día del evento y el desmontaje una vez finalizado el evento, debiendo dejar las instalaciones tanto internas como externas limpias esa misma noche.

5.- SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La empresa adjudicataria deberá asumir el suministro de los productos alimenticios necesarios para la correcta y adecuada elaboración de los menús de cada zona, manteniendo los estándares de calidad. El Festival se reserva el derecho de poder aportar determinadas marcas de bebidas o alimentos en función de sus acuerdos de patrocinio.

Las empresas licitadoras deberán prever y proponer alternativas (menús vegetarianos, para alérgicos, intolerancias…), así como suministrar toda la información relativa a alérgenos potenciales en relación a la elaboración del menú.

La propuesta de catering y menús deberá ser sostenible y respetuosa con el medio ambiente, priorizando productos de proveedores locales, de kilómetro cero y de temporada.

No se podrá exponer publicidad de marcas no autorizadas por el Festival.

La empresa adjudicataria deberá contar con los medios técnicos y humanos necesarios para garantizar la cadena de frío de los alimentos tanto durante su transporte desde el lugar de la empresa alimenticia hasta su almacenaje dentro de las instalaciones donde se celebrará la fiesta de clausura de referencia. Asimismo, aportará los medios necesarios para poder calentar o cocinar dentro de las instalaciones.

6.- UNIFORMES DE LOS/AS CAMAREROS/AS

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la provisión de los uniformes, cuyo diseño o selección deberá ser supervisado por el Festival.

7.- IDIOMAS

La empresa adjudicataria deberá garantizar la capacidad para comunicarse tanto en euskara como en castellano del personal integrante del equipo de trabajo que vaya a estar en contacto con los invitados. Se valorarán conocimientos de inglés.

8.- ESPECIFICACIONES DEL ESPACIO

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las características físicas del espacio. El Festival deberá aprobar previamente la distribución de mobiliario tanto del interior como exteriores que se sugieran. Habrá que tener en cuenta la influencia de la climatología prevista para dicho día, que podrá provocar un rediseño de la distribución.