



GRAN CANARIA
CLUB DE BALONCESTO

cbgrancanaria.net   

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
SERVICIO DE CATERING
PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO**

EXP.: SER 11/2023

Inscrita en el Registro Mercantil de Las Palmas al folio 79, Hoja G.C. 3603, tomo 882 Gral.- N.I.F.: A-35310598





GRAN CANARIA
CLUB DE BALONCESTO

cbgrancanaria.net   

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CATERING DURANTE LOS PARTIDOS A DISPUTAR POR EL CLUB BALONCESTO GRAN CANARIA CLARET, S.A.D. EN EL GRAN CANARIA ARENA.

EXPEDIENTE CBGC/SER/11/2023

1. OBJETO Y AMBITO DE ACTUACION.....	3
2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.....	3
3. FORMA DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS	4

Inscrita en el Registro Mercantil de Las Palmas al folio 79, Hoja G.C. 3603, tomo 882 Gral.- N.I.F.: A-35310598



1.- OBJETO Y AMBITO DE ACTUACION.

Para agasajar a los directivos del equipo contrario y autoridades que asistan a la disputa del citado evento deportivo, así como dar cumplimiento a la obligación de ofrecer el referido servicio a los abonados y aficionados que dispongan de abono o entrada VIP, resulta necesario disponer del servicio de catering y personal de sala durante el periodo de descanso de los partidos a disputar por el C. B. Gran Canaria en el Gran Canaria Arena, con motivo de su participación en competiciones deportivas. Max. 36 partidos: Liga Endesa + Competición Europea.

Previa designación por el C.B. Gran Canaria el servicio se prestará también con carácter previo al comienzo del partido/s.

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

El servicio incluirá necesariamente la permanencia del personal de sala en un número no inferior a seis durante todo el periodo de prestación del servicio, al que se añadirán dos cocineros para la elaboración y cocinado de los productos a servir.

Estos servicios se concretan, como mínimo, en:

- Snack para 280 personas, distribuidas en dos salas de 200 y 80 personas respectivamente.
- **Comida:** al menos 1.000 piezas frías y al menos otras 1.000 piezas calientes, entre las dos salas: **mini bocadillos** (pata asada, ibéricos, tortilla española, quesos canarios con denominación de origen); **vasitos salados** con frutos secos y fruta de temporada; **croquetas variadas** (al menos 4 tipos); **papas arrugadas** con mojo rojo canario; **jamón de cebo** de campo ibérico o superior; **repostería proteica** sin azúcar añadida.

Rincones especializados:

Rincones japones: (Gyoza, Sashimi, Sushi, ensalada, tempura, etc)

Rincón dulce: queques caseros variados, mini magdalenas, mini palmeritas, vasitos variados, surtido de gominolas en paquetes individuales.

Rincón del café: Varias especies y variedades de café, con distintos tipos de elaboraciones.

Rincón temático: productos y elaboraciones típicos, en función del equipo visitante o acontecimiento en la fecha celebración del partido

- Se deberá incluir una versión apta para personas celíacas.

- Temperatura de servicio: tanto fría como caliente, precisándose la elaboración, cocinado y producción “in situ”, con carácter inmediato a servir.
- No se precisa suministro de bebidas, las cuales serán suministradas por el C.B Gran Canaria. Por contra, el hielo será suministrado por el adjudicatario.

El precio (max. 2.000,00 €/partido) deberá incluir, además de la comida especificada anteriormente:

- **Personal:** Necesario (mínimo 6 cameros uniformados y 2 cocineros) para un aforo de 280 personas distribuidas en dos salas de 200 y 80 personas, respectivamente. Incluirá el coste y todos los gastos (seguros sociales, informe, transporte, etc) del personal necesario para montar y desmontar las mesas; cocinar y elaborar los productos a servir; colocar y retirar la comida, maquinaria, accesorios, utensilios, manteles, platos, vasos, envases, etc, así como recoger y retirar toda la basura que se genere de forma selectiva para reciclar; además de las tareas de atención y acomodación a los comensales propios de servicio de catering bajo la modalidad de snack.
- **Material:** mesas, manteles, vajilla, cristalería, cubertería, etc, es decir todo lo u sea necesario para un aperitivo con los comensales de pie.
- **Transporte de personal, productos, maquinaria, accesorios, utensilios y todo el material** que se pueda precisar (ida y vuelta).

3.- FORMA DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS.

3.1.- Se le comunicará el evento a cubrir con una antelación mínima de siete días, así como la previsión inicial de horario de cobertura que podrá sufrir variaciones en función del desarrollo del evento. El horario definitivo le será comunicado por parte del responsable del contrato.

3.2.- Dada las características del servicio, las empresas ofertantes deberán tener suscrita una póliza de responsabilidad civil. La póliza deberá presentarse antes de la formalización contrato de prestación del servicio de catering. El importe mínimo del capital asegurado de la póliza será de 250.000,00 €.