PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COFFE BREACK y CATERING DE COMIDA PARA LA "V JORNADAS DEL PROGRAMA PACIENTE ACTIVO ASTURIAS 2019".

1.- OBJETO DEL CONTRATO.-

El objeto del contrato al que se refiere el presente pliego es el servicio de coffe-breack y catering de comida para las V Jornadas del Programa Paciente Activo Asturias 2019, a celebrar el día 26 de abril de 2019 en la Casa de la Cultura de Pola de Laviana.

El objeto comprenderá:

1) Coffe Break

2) Catering para la comida.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS.-

- COFFE BREAK para 130 personas que incluya
  - Bebidas calientes: Café y té con o sin leche.
  - Bebidas frías: Refrescos , zumo y agua
  - Canapés salados y dulces variados (3 unidades por persona)

El precio debe incluir:

* Personal: el necesario para un aforo de 130 personas. Incluirá el coste del personal necesario para montar y desmontar las mesas, colocar y retirar la comida, manteles, platos, vasos, envases, etc., así como recoger y retirar toda la basura que se genere de forma selectiva para reciclar.

* Material: mesas, manteles, vajilla, cristalería, cubertería, etc., es decir todo lo que sea necesario para un coffe-breack con los comensales de pie.

* Transporte del personal, comida y todo el material que se pueda precisar desde el local/lugar de preparación al de servicio (ida y vuelta).

- Hora a partir de la que se pueden montar las mesas: 10,00h.
- Hora de servicio: 11,30h.
- Lugar: Centro de Innovación y Desarrollo del Alto Nalón (CIDAN) de Pola de Laviana
- Fecha: 26 de abril de 2018

• Catering de Comida para 130 personas que incluya

- Aperitivo
- Comida: 7 unidades saladas (pequeña porción de comida en versión aperitivo) más 1 unidad dulce. Debe incluir una versión apta para 10 personas celiacas.
- Temperatura de servicio fría que no se precise elaborar "in situ" ni calentar para servir.
- Aceite de oliva para aliños y cocinados. No utilizar precocinados. Evitar dulces industriales.
- Bebidas: agua, refrescos bajos en azúcar, cerveza 0,0, vino blanco y vino tinto.
- El precio debe incluir:

El precio debe incluir:

* Personal: el necesario para un aforo de 130 personas. Incluirá el coste del personal necesario para montar y desmontar las mesas, colocar y retirar la comida, manteles, platos, vasos, envases, etc., así como recoger y retirar toda la basura que se genere de forma selectiva para reciclar.

* Material: mesas, manteles, vajilla, cristalería, cubertería, etc., es decir todo lo que sea necesario para un coffe-breack con los comensales de pie.

* Transporte del personal, comida y todo el material que se pueda precisar desde el local/lugar de preparación al de servicio (ida y vuelta).

- Hora a partir de la que se pueden montar las mesas: 13,00 h.
- Hora de servicio: 14,45 h.
- Lugar: Centro de Innovación y Desarrollo del Alto Nalón (CIDAN) de Pola de Laviana
- Fecha: 26 de abril de 2018

3.- LUGAR DE EJECUCIÓN.-

Pola de Laviana

Oviedo, 13 de febrero de 2018



Fdo: Antonio Molejón Iglesias