

PLIEGO TÉCNICO

S-07239 -2023

Servicio de catering-XI EDICIÓN PREMIOS DÍAS DE CINE 2024

DESCRIPCIÓN:

Contratación de un CATERING VIP.

Coctel/cena de bienvenida.

- Fecha: **16 de enero de 2024.**
- Será para **380 personas.**
- Horario: **21:30 a 23:30 h.** El servicio tendrá una duración aproximada de dos horas.
- Todos los platos, tanto fríos como caliente deberán cocinarse y prepararse en el momento en las zonas habilitadas.
- Deberá incluir al menos un camarero por cada 15 comensales, y un cocinero.
- Deberá incluir propuesta de decoración.
- La propuesta de menú VIP deberá incluir, al menos:
 - 4 piezas frías.
 - 4 piezas calientes.
 - 2 postres.
 - Variedad de bebidas (refrescos, agua, cerveza, vino).
 - Para las intolerancias alimentarias y dietas especiales deberá ofrecer menús adaptados al mismo precio.

REQUISITOS:

1. La empresa deberá ir obligatoriamente un día previo a localizar el espacio previo a la celebración.
2. El montaje debe realizarse al menos 2 horas antes del comienzo del acto.
3. La comida deberá cocinarse, prepararse y montarse obligatoriamente en el lugar. Deberá ser siempre materia de primera calidad. Deberá presentarse de manera adecuada y deberá asegurarse de tener suficiente cantidad.
4. Deberá haber un Maitre responsable presente en todo momento durante la prestación del servicio. Deberá asegurarse de la correcta prestación del servicio, la coordinación de los camareros y asegurarse que las bandejas lleguen a todos los puntos de la sala.
5. Los camareros deberán ser profesionales con experiencia en eventos.
6. El personal deberá ir debidamente uniformado.
7. El adjudicatario deberá tener la capacidad para montar la infraestructura necesaria para el servicio: mesas altas y bajas, tanto de apoyo, de barras de bebidas, así como de trabajo. Vajillas, cristalería, (no desechable) manteles... También dispondrá de hornos para calentar, con cable suficiente para llegar a los puntos de luz.
8. El adjudicatario se responsabiliza del transporte, montaje, y servicio desmontaje de los elementos necesarios para la prestación del servicio.

9. Con al menos 24 horas de antelación, el adjudicatario, deberá pasar los datos (nombre, apellidos y DNI) del personal que dará el servicio y las matrículas de los vehículos que emplearan para poder acreditarlo.
10. El desmontaje deberá realizarse el mismo día, una vez finalice el servicio, y siguiendo en todo momento las indicaciones de los responsables de Relaciones Publicas. En ningún momento podrá iniciarse el desmontaje antes de la indicación de finalización del evento por parte de los responsables de Relaciones Públicas de RTVE.
11. El adjudicatario deberá seguir instrucciones únicamente del personal de la Dirección de Relaciones Publicas RTVE. Antes del evento deberán ponerse en contacto con Relaciones Públicas para especificar las necesidades de obligado cumplimiento.

Junto con la oferta técnica será imprescindible aportar al menos tres referencias de prestación de servicio de catering de similares características en eventos de al menos 200 personas. 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.

El adjudicatario deberá tener en cuenta todos los requisitos exigidos. Deberán tener en cuenta, que en caso de incumplimiento se aplicarán las penalidades previstas en el pliego de condiciones generales.

LOCALIZACIÓN:

Auditorio 400 Museo Reina Sofía MNCARS
Edificio Nouvel Ronda de Atocha s/n
Madrid

OFERTA TECNICA:

Deberá incluir las tres referencias de trabajos similares exigidas y toda la información necesaria para poder hacer una correcta valoración de la propuesta.