

PLIEGO TÉCNICO

S-00408-2026

Servicio de catering “Premis Sant Jordi RNE 2026”

DESCRIPCIÓN:

Se requiere la contratación de un servicio de catering para los invitados a la Gala de entrega de los “Premis Sant Jordi 2026”.

Debido a la insuficiencia de espacio en el interior del edificio del Teatre Lliure, el cocktail/cena, se ofrecerán entre la terraza y el hall del Teatro para los 400 invitados acabada la Gala.

Producción ha solicitado los debidos permisos para la cena en el del Teatre Lliure, así como para montar las carpas, cocinas y barras por la empresa de catering que sea el adjudicatario, como proveedor del servicio, para el día del evento.

Contratación de un COCKTAIL/CENA

Fecha: 21 de abril 2026

- Horario:
 - Montaje: el montaje de cocinas y previa preparación se deberá hacer antes y durante el evento en la terraza del Teatre Lliure, sin poder entrar al Hall, ya que se estará celebrando la Alfombra Roja y Photocall.
 - Cocktail/Cena: el servicio se dará a la finalización de la Gala, aproximadamente una hora después del inicio.
 - Catering/cena tipo Cocktail. El servicio tendrá una duración de dos horas, aproximadamente (después de la Gala).
 - Horarios a reconfirmar 2 días antes del evento.
- El servicio está previsto para unas 400 personas aproximadamente. El número definitivo de comensales se confirmará 2 días antes del evento.
- Es obligatorio disponer de una carpa cocina completa donde preparar el servicio. La empresa deberá tener la capacidad para montar la carpa cocina y office necesaria en el exterior, en la terraza del Teatre Lliure.
- Deberá incluir propuesta de decoración.
- 1 Maitre responsable presente en todo momento durante la prestación del servicio.
- Deberá incluir al menos un camarero por cada 20 comensales y un cocinero.
- Todos los platos, tanto fríos como calientes deberán cocinarse y prepararse en el momento en las carpas habilitadas.
- La propuesta de menú deberá incluir, al menos:
 - Entrantes
 - 6 piezas frías
 - 6 piezas calientes
 - 1 principal caliente elaborado tipo buffet (carrilleras, arroz o similar)
 - 2 postres
 - Para las intolerancias alimentarias y dietas especiales deberá ofrecer menús adaptados al mismo precio.
 - Con surtido de bebidas: cerveza, refrescos, vino mínimo crianza (blanco y tinto) y aguas.

- El menú podrá ser pactado entre ambas partes y podrá haber modificaciones hasta 7 días previos a la celebración del evento.

REQUISITOS:

1. La empresa deberá localizar obligatoriamente el espacio previo a su celebración.
2. El montaje debe realizarse previamente al evento y estar finalizado a las 18:30h, ya que empiezan a llegar los invitados a la Gala y estaremos grabando durante el pase por el photocall.
3. La comida deberá cocinarse, prepararse y elaborarse obligatoriamente en el lugar. Deberá ser siempre materia de primera calidad. Deberá presentarse de manera adecuada y deberá asegurarse de tener suficiente cantidad (pieza y media por persona).
4. Deberá haber un Maitre responsable y 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 del lugar donde tiene lugar el cocktail.
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 ofrecer el servicio a los 400 comensales, con:
 - Carpas impermeables y resistentes, con iluminación en su interior para la terraza
 - Centros de mesas florales (rosas rojas)
 - Mesas en el office
 - Mesas de banquete de apoyo
 - Neveras para las bebidas
 - Vajilla, cristalería, manteles, cubertería (no desechables)
 - Hornos, microondas, freidoras y cocinas para calentar y, con cable suficiente para llegar a los puntos de suministro de luz.
 - Servilletas, ceniceros, etc.
8. El adjudicatario se responsabiliza del transporte, montaje, y servicio desmontaje de los elementos necesarios para la prestación del servicio, así como de las carpas y decoración.
9. La empresa deberá presentar una propuesta para el trato de los residuos generados.
10. Con antelación suficiente deberán pasar los datos (nombre, apellidos y DNI) del personal que dará el servicio y las matrículas de los vehículos que emplearán para darles acceso al parking del Teatre Lliure y acreditarlos.
11. Se deberá contar con grupo electrógeno independiente para autoalimentar los equipos como neveras, luces, hornos, etc. en caso de superar la alimentación ofrecida por el Teatre Lliure.
12. El adjudicatario deberá seguir instrucciones únicamente del personal de la Subdirección de Relaciones Públicas RTVE. Antes del evento deberán ponerse en contacto con Dirección de RTVE para especificar las necesidades de obligado cumplimiento.
13. En ningún momento podrá iniciarse el servicio antes de que lo indiquen los responsables de Relaciones Públicas RTVE.
14. El desmontaje deberá realizarse el mismo día, una vez finalice el servicio, y siguiendo en todo momento las indicaciones de los responsables de Relaciones Públicas RTVE.

15. Las carpas deberán estar homologadas, y deberán estar aseguradas con el peso necesario, sin ninguna fijación al suelo de la terraza.
16. Para ofrecer una imagen cuidada, la misma empresa se encargará de vestir las mesas velador que dispone el propio Teatre Lliure, así como camuflar con separadores, las mesas de apoyo que deberán ser utilizadas como mesas auxiliares de cocina, bajo las carpas, ubicadas en la terraza del Teatre, sin poder utilizar las cocinas de la Fundació/Restaurant Mescladís
17. Para alimentación autónoma de dicho montaje, la empresa contratada deberá adaptarse a la oferta de suministro del Teatre Lliure, y en caso de necesitar mayor potencia, aportar un grupo electrógeno de mínimo 35kwa.

LOCALIZACIÓN:

Teatre Lliure de Barcelona

(Montjuïc)

OFERTA TECNICA:

La oferta técnica deberá incluir obligatoriamente un dossier en el que especifique los recursos puestos a disposición del contrato y justifique que cumple con todos los requerimientos técnicos,

Incluirá toda la información necesaria para poder hacer una correcta valoración de la propuesta, en la que se puntuará muy favorablemente la aportación de fotos y ejemplos del servicio, montaje, uniformes, material, etc.