
PLIEGO TÉCNICO

S-01684-2026 - SERVICIO DE CATERING - PREMIOS EL OJO CRITICO

1. OBJETO DEL PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En este pliego se describen las especificaciones técnicas del servicio de catering que tendrá lugar el día 14 de mayo, tras la entrega de la XXXVII Edición de los Premios El Ojo Crítico en el Centro de Arte Museo Reina Sofía de Madrid.

2. DESCRIPCIÓN

Contratación de un CATERING VIP:

- Fecha: 14 de mayo 2026.
- Será para 375 personas.
- Horario: 20 a 22 h. El servicio tendrá una duración de dos horas, aproximadamente.
- Deberá incluir al menos un camarero por cada 15 comensales, y un cocinero.
- En el lugar de celebración del evento no se puede cocinar, pero si calentar, por lo que el catering debe estar adaptado a este condicionante.
- La propuesta de menú deberá incluir, al menos:
 - 6 piezas frías.
 - 4 piezas calientes.
 - 1 postre.
 - 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 por la mañana del día del evento al menos 2 horas antes del comienzo del photocall (este empieza a las 18:00).
3. La comida deberá 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 acreditarlos en el Museo.
10. El desmontaje deberá realizarse el mismo día, una vez finalice el servicio, y siguiendo en todo momento las indicaciones de los responsables del Museo. 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.

Será imprescindible aportar al menos tres referencias de prestación de servicio de catering de similares características en eventos de al menos 300 personas.

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.

3. PLAN DE TRABAJO

Localización: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía.

Calle de Santa Isabel, 52- 28012 Madrid.

Fecha del evento: 14 de mayo de 2026.

4. CONTENIDO OFERTA TÉCNICA

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