

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**EXPEDIENTE S-03043-2026****CATERING PRESENTACIÓN "CAMPAÑA DE VERANO EDICIÓN LIMITADA"****DESCRIPCIÓN:**

Se requiere la contratación de un servicio de catering para los invitados a la presentación de la "Campaña de Verano- edición limitada".

Debido a la época del año y a la buena temperatura exterior, el cóctel/cena, se ofrecerá en los jardines de RTVE en Prado del Rey, para los 100 invitados acabada la Presentación.

Al desarrollarse el evento en un recinto privado, como es RTVE, no es necesario solicitar ningún permiso 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, aunque sí tendrán que ajustarse a las directrices de la Dirección de Prevención de riesgos.

Contratación de un CÓCTEL/CENA

Fecha: 14 de julio 2026

Horario:

- Montaje: el montaje de cocina y previa preparación se deberá hacer antes y durante el evento en los jardines de RTVE en Prado del Rey, sin poder entrar a los edificios.
- El servicio se dará a la finalización de la presentación aproximadamente una hora después del inicio.
- Catering/cena tipo Cóctel. El servicio tendrá una duración de hora y media aproximadamente (después de la Presentación).
- Horarios exactos a reconfirmar 2 días antes del evento.
- El servicio está previsto para unas 100 personas aproximadamente. El número definitivo de comensales se confirmará 2 días antes del evento.
- Se deberá 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 los jardines del recinto de RTVE en Prado del Rey.
- Deberá incluir propuesta de decoración.
- 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 al menos una hora antes del comienzo del evento y estar finalizado antes de las 19:30h, ya que empiezan a llegar los invitados a la Presentación.
3. La comida deberá terminar de elaborarse en el lugar del servicio. 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 cóctel.
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 100 comensales, con:
 - Carpas impermeables y resistentes, con iluminación en su interior
 - Centros de mesas florales
 - 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 recinto de RTVE en Prado del Rey 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 RTVE. Si necesitase mayor potencia, aportarán un grupo electrógeno de mínimo 35kwa.
12. El adjudicatario deberá seguir instrucciones únicamente del personal de la Subdirección de Relaciones Públicas RTVE. Antes del evento deberán ponerse en contacto con la Dirección de Prevención de Riesgos 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 del jardín.
16. Para ofrecer una imagen cuidada, la misma empresa se encargará de vestir las mesas, así como camuflar con separadores, las mesas de apoyo que deberán ser utilizadas como mesas auxiliares de cocina, bajo las carpas, ubicadas en el jardín.

LOCALIZACIÓN:

RTVE en Prado del Rey

Avenida Radio Televisión, 4.

28223 Pozuelo de Alarcón- Madrid

OFERTA TÉCNICA:

La oferta técnica deberá incluir 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.