

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CATERING PRESENTACIÓN PROGRAMACIÓN RTVE OTOÑO 2026

EXPEDIENTE S-03186-2026

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto la contratación del servicio de catering para la presentación de la Programación de RTVE, que se celebrará el 2 de septiembre de 2026 en las instalaciones de Prado del Rey.

El contrato comprende la prestación de dos servicios diferenciados:

- Servicio 1. Copa de bienvenida, previa al acto de presentación.
- Servicio 2. Cóctel, al término del acto.

Ambos servicios deberán ser prestados por el mismo adjudicatario, de acuerdo con las condiciones técnicas establecidas en el presente pliego.

ITEM 1. COPA DE BIENVENIDA

Lugar: Jardines exteriores del Estudio 5 de Prado del Rey.

Horario de montaje: A determinar según plan de trabajo de la empresa adjudicataria

Horario del servicio: 18:30 a 20:15 horas.

Asistentes previstos: 200 personas (confirmación definitiva 5 días antes, mínimo 150 personas).

La propuesta incluirá agua, refrescos y cerveza.

1. Visita obligatoria de localización al menos un día antes del evento.
2. Montaje completamente finalizado una hora antes del inicio.
3. Camareros profesionales con experiencia y debidamente uniformados.
4. Aportación de toda la infraestructura necesaria: mesas, mantelería, vajilla y cristalería reutilizable.
5. Transporte, montaje, desmontaje y retirada a cargo del adjudicatario.
6. Comunicación, con al menos 24 horas de antelación, del personal (nombre, apellidos y DNI) y matrículas de los vehículos.
7. El desmontaje se realizará únicamente cuando lo autorice la Subdirección de Relaciones Públicas de RTVE.
8. Durante el servicio se atenderán exclusivamente las instrucciones del personal de la Subdirección de Relaciones Públicas de RTVE.

ITEM 2. CÓCTEL CENA

Lugar: Jardines exteriores del Estudio 5 de Prado del Rey.

Horario de montaje: A determinar según plan de trabajo de la empresa adjudicataria

Inicio del servicio: Al finalizar la presentación. (Aproximadamente a las 21.30h)

Duración estimada: 2 horas (hasta las 23:30 horas).

Asistentes previstos: 350 personas (confirmación definitiva 5 días antes, mínimo 300 personas).

La propuesta deberá incluir:

- 6 piezas frías.
 - 6 piezas calientes
 - 1 principal caliente elaborado tipo buffet (carrilleras, arroz o similar)
 - 2 postres.
 - Bebidas: agua, refrescos, cerveza, vino mínimo crianza blanco y tinto.
 - Menús adaptados para intolerancias y dietas especiales, sin coste adicional.
 - Un camarero por cada 15 asistentes, un cocinero, un maître y una propuesta básica de decoración.
1. Visita obligatoria de localización al menos un día antes del evento.
 2. Montaje completamente finalizado una hora antes del inicio del servicio.
 3. La terminación de la elaboración y presentación de los alimentos se realizará en el lugar del evento, utilizando productos de primera calidad y cantidad suficiente (mínimo estimado de una pieza y media por asistente).
 4. El maître será responsable de coordinar el servicio y garantizar la correcta distribución de bandejas y bebidas.
 5. Todo el personal deberá ser profesional, con experiencia y debidamente uniformado.
 6. Aportación de toda la infraestructura necesaria: mesas altas y bajas, barras, mesas de trabajo, mantelería, vajilla, cristalería reutilizable y equipos de apoyo (hornos, freidoras o similares) con el cableado necesario.
 7. Transporte, montaje, desmontaje y retirada de todos los elementos a cargo del adjudicatario.
 8. Comunicación, con al menos 24 horas de antelación, del personal y matrículas de vehículos para su acreditación.
 9. Durante toda la prestación se seguirán las instrucciones del personal de la Subdirección de Relaciones Públicas de RTVE.