

PLIEGO TÉCNICO
EXPEDIENTE S-03414-2026

Catering Inauguración Centro de Producción RTVE Andalucía 2026

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto la contratación del servicio de catering (cóctel cena) para la inauguración del Centro de Producción RTVE Andalucía, que se celebrará el 14 de septiembre de 2026 en las instalaciones de Centro de Producción RTVE Andalucía: Parque del Alamillo, 41092 Sevilla.

DESCRIPCIÓN:

Contratación de un Catering Menú Cóctel Cena para 150 personas:

- Fecha: 14 de septiembre
- Número de personas: 150
- Horario: 20.15 a 21.45. El servicio tendrá una duración de dos horas.
- Lugar: Centro de Producción RTVE Andalucía: Parque del Alamillo, 41092 Sevilla.
- Todos los platos, tanto fríos como calientes deberán prepararse en el momento en las zonas habilitadas.
- Deberá incluir al menos un camarero por cada 10 comensales, un cocinero y un maître.
- Deberá incluir traslado, montaje y desmontaje.
- Deberá contar con su propia carpa de trabajo
- Deberá incluir una mesa alta por cada 10 comensales
- Deberá contar con su propio grupo electrógeno independiente
- Deberá contar con elementos de decoración para las mesas como flores o pequeñas lámparas
- Deberá contar con mobiliario y mantelería necesaria
- Deberá incluir cristalería y hielo durante el evento
- La propuesta de menú cóctel deberá incluir, al menos:
 - 6 piezas frías
 - 6 piezas calientes
 - 1 principal caliente elaborado tipo buffet (carrilleras, arroz o similar)
 - 2 Postres
 - Variedad de bebidas (refrescos, agua, cerveza, vino mínimo de crianza: blanco y tinto)
 - 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.
3. La comida deberá 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 y deberán ir debidamente uniformado.
6. El adjudicatario deberá tener la capacidad para montar la infraestructura necesaria para el servicio: mesas altas, mesas bajas de apoyo, barras de bebidas, vajillas, cristalería, (no desechable), manteles. También dispondrá de hornos-freidoras para calentar, con cable suficiente para llegar a los puntos de luz.
7. El adjudicatario deberá contar con su propio suministro eléctrico mediante un grupo electrógeno independiente de los equipos técnicos.
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 Públicas. 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 Subdirección de Relaciones Públicas RTVE. Antes del evento deberán ponerse en contacto con Relaciones Públicas para especificar las necesidades de obligado cumplimiento.