



UD IBIZA

BASES DEL CONCURSO PARA LA SELECCIÓN DE EMPRESA DE CATERING

Espacios VIP / UD Ibiza Hospitality

Temporada 2026/2027

Fecha de publicación: 2 de julio de 2026

Fecha límite de recepción de propuestas: 16 de julio de 2026 a las 20:00 h

Correo de recepción de propuestas: hospitality@ibizaud.com

1. Presentación

La UD Ibiza abre un proceso de selección para la elección de una empresa de catering de cara a la temporada 2026/2027, con el objetivo de mejorar la experiencia gastronómica y de servicio en sus espacios VIP y Hospitality durante los días de partido y en determinados eventos corporativos del club.

El club busca una empresa seria, flexible y con capacidad para ofrecer un servicio de calidad, adaptado al volumen real de asistentes y a las necesidades operativas de la entidad.

La finalidad de este proceso es conocer diferentes propuestas del sector, valorar opciones y seleccionar aquella que mejor encaje con la experiencia que la UD Ibiza quiere ofrecer a empresas, patrocinadores, abonados VIP, invitados y usuarios de boxes privados.

2. Objeto del concurso

El presente documento tiene por objeto establecer las condiciones básicas para la selección de una empresa de catering que preste servicio en los espacios VIP y Hospitality de la UD Ibiza durante los partidos oficiales como local de la temporada 2026/2027.





UD IBIZA

El servicio estará vinculado principalmente a los días de partido, sin perjuicio de que el club pueda solicitar servicios adicionales para eventos privados, eventos vinculados al Club Empresas u otros actos corporativos que puedan surgir durante la temporada.

3. Duración y alcance del servicio

El servicio objeto del presente concurso tendrá una duración inicial correspondiente a la temporada 2026/2027.

El servicio principal estará vinculado a los 19 partidos de liga que la UD Ibiza dispute como local durante la temporada.

Además, el club podrá solicitar servicio de catering para dos eventos privados previstos durante la temporada, concretamente el evento de bienvenida y el evento de clausura de temporada.

Asimismo, durante la temporada podrán surgir otros eventos vinculados al Club Empresas u otros actos corporativos del club. En estos casos, las necesidades de catering se valorarán de forma independiente, en función del número de asistentes, formato, temática y características concretas de cada evento.

En caso de que la UD Ibiza dispute otros partidos o eventos deportivos adicionales que requieran servicio de catering, el club lo comunicará a la empresa adjudicataria en tiempo y forma, acordando previamente las condiciones del servicio.

Una vez finalizada la temporada 2026/2027, ambas partes podrán valorar la posibilidad de alcanzar un acuerdo para la continuidad del servicio en temporadas posteriores.

Dado que la temporada deportiva se desarrolla de agosto a junio, será requisito que la empresa seleccionada tenga capacidad para prestar servicio en Ibiza durante todo el periodo de la temporada 2026/2027, garantizando disponibilidad, personal y capacidad operativa suficiente para cubrir los partidos y eventos incluidos en el alcance del presente proceso.



4. Espacios y volumen de servicio

El servicio de catering se prestará en los espacios VIP / Hospitality de la UD Ibiza durante los días de partido.

Los espacios incluidos en el servicio son:

- 9 boxes privados, con capacidad aproximada para 8 personas cada uno, hasta un máximo de 72 personas.
- Zona Hospitality VIP, que incluye palco presidencial, Club Empresas, abonados VIP, patrocinadores, invitados y compromisos del club, con una capacidad de servicio estimada de hasta 120 personas.

A efectos de propuesta económica y operativa, las empresas deberán dimensionar su oferta teniendo en cuenta la ocupación completa de los espacios previstos, con un volumen máximo orientativo de hasta 192 personas por partido.

La asistencia real podrá variar en cada encuentro. En caso de que la asistencia final sea inferior a la previsión inicial, la tarifa base acordada se mantendrá, pudiendo el club redistribuir el producto o ajustar la disposición del servicio en los diferentes espacios.

El servicio de catering se prestará en todos los partidos de liga como local incluidos en el alcance del presente concurso.

La UD Ibiza comunicará antes de cada partido la previsión de asistentes y las necesidades específicas del servicio.

La propuesta gastronómica será común para los diferentes espacios VIP, sin perjuicio de que el club pueda solicitar adaptaciones puntuales de determinados partidos o eventos concretos.



UD IBIZA

5. Servicio solicitado

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio de catering en los espacios VIP / Hospitality de la UD Ibiza durante los partidos incluidos en el alcance del presente concurso.

La propuesta deberá incluir, como mínimo:

- Comida para el número de asistentes previsto.
- Servicio de camareros.
- Cortador de jamón.
- Jamón incluido.
- Personal de cocina y/o producción necesario para la correcta prestación del servicio.
- Montaje previo del servicio.
- Reposición durante el evento.
- Recogida y limpieza básica del espacio utilizado para el servicio.
- Coordinación con la persona responsable designada por el club.
- Adaptación del servicio al número de asistentes confirmado por la UD Ibiza.

Las bebidas no formarán parte del servicio solicitado, salvo que el club lo requiera expresamente para algún evento o necesidad puntual.

La empresa deberá indicar en su propuesta si incluye el menaje necesario para el servicio, como platos, servilletas, cubiertos, bandejas, vasos u otros elementos auxiliares, detallando en su caso qué conceptos están incluidos y cuáles quedarían fuera.

El formato de servicio no queda cerrado en estas bases, por lo que las empresas podrán presentar la propuesta que consideren más adecuada para un entorno VIP / Hospitality en día de partido.

El servicio al público se desarrollará, de forma orientativa, desde una hora antes del inicio del partido hasta la finalización del mismo. La duración estimada del servicio desde la apertura del espacio será de





UD IBIZA

aproximadamente tres horas, sin perjuicio de los tiempos previos necesarios para montaje, preparación y coordinación.

Los horarios definitivos de llegada, montaje, apertura, servicio y recogida serán coordinados entre la UD Ibiza y la empresa adjudicataria antes de cada partido.

6. Propuesta gastronómica

La UD Ibiza busca una propuesta gastronómica de calidad, adaptada a un entorno VIP / Hospitality en día de partido, que contribuya a mejorar la experiencia de empresas, patrocinadores, abonados VIP, invitados y asistentes a los boxes privados.

No se solicita un menú cerrado definitivo en esta fase, sino una propuesta orientativa que permita valorar la calidad del producto, el estilo gastronómico, la presentación, la variedad y la capacidad de adaptación de cada empresa.

Las empresas participantes deberán presentar ejemplos de menús, servicios realizados anteriormente o propuestas gastronómicas que consideren adecuadas para este tipo de servicio.

La propuesta deberá contemplar, de forma orientativa:

- Snacks o aperitivos de bienvenida.
- Platos fríos.
- Dos o tres opciones calientes.
- Producto de calidad y fácil consumo en un entorno de estadio.
- Posibilidad de adaptar parte de la propuesta según temporada, horario del partido y necesidades del club.
- Opciones para personas con intolerancias o necesidades alimentarias específicas, previa comunicación del club.

El servicio podrá contar con una base de productos o platos fijos durante la temporada, combinada con otras elaboraciones variables en función del calendario, el horario de los partidos y la disponibilidad de producto.





UD IBIZA

El jamón cortado al momento será un punto fijo del servicio en la zona Hospitality, no necesariamente en los boxes privados.

La propuesta gastronómica definitiva se trabajará posteriormente entre la UD Ibiza y la empresa seleccionada, una vez finalizado el proceso de valoración.

7. Servicio en boxes privados

La UD Ibiza cuenta con 9 boxes privados, con capacidad aproximada para 8 personas por box.

Todos los boxes recibirán, de forma general, la misma propuesta gastronómica, adaptada al número de asistentes confirmado por el club.

El servicio en boxes deberá estar adaptado al formato y espacio disponible en cada box, garantizando una presentación cuidada, práctica y cómoda para los asistentes.

De forma orientativa, el servicio en boxes se organizará de la siguiente manera:

- Preparación inicial de una propuesta de bienvenida antes de la llegada de los asistentes.
- Incorporación progresiva del resto de platos durante el desarrollo del servicio.
- Formato adaptado al consumo en box, mediante platos, bandejas o presentaciones adecuadas para compartir.
- Atención mediante personal de sala/camareros asignados a las zonas de boxes.
- Organización de los boxes en dos zonas de servicio: una zona de 4 boxes y otra zona de 5 boxes.
- Un camarero asignado a cada zona de boxes.
- Atención de bebidas en los boxes por parte del personal de servicio, aunque las bebidas serán aportadas por el club.
- Reposición parcial de producto cuando sea necesario, según operativa y necesidades del servicio.





UD IBIZA

- Adaptación del número de platos o cantidades según la ocupación comunicada por el club.

La UD Ibiza está abierta a que las empresas participantes propongan mejoras o formatos alternativos para el servicio en boxes privados, siempre que mejoren la experiencia del usuario y sean viables a nivel operativo.

La propuesta definitiva para boxes privados se acordará entre la UD Ibiza y la empresa seleccionada, atendiendo al tipo de menú, número de asistentes, horarios y operativa de cada partido.

8. Personal y coordinación operativa

La empresa adjudicataria deberá contar con el personal necesario para garantizar la correcta prestación del servicio en los espacios VIP / Hospitality de la UD Ibiza durante los días de partido.

La propuesta deberá contemplar, como mínimo:

- Responsable del servicio de catering presente durante cada partido.
- Camareros suficientes para atender correctamente la zona Hospitality y los boxes privados.
- Personal de cocina y/o producción necesario para el montaje, preparación, reposición y correcta ejecución del servicio.
- Cortador de jamón para la zona Hospitality.
- Personal con experiencia en servicios de catering, eventos o hospitality.
- Personal uniformado, con buena presencia y trato profesional hacia los asistentes.

La empresa deberá proponer el número de camareros y personal operativo necesario para cubrir correctamente el volumen de servicio previsto, tomando como referencia la ocupación completa de los espacios indicados en estas bases.

Durante el servicio, la empresa adjudicataria deberá coordinarse con la persona responsable designada por la UD Ibiza, tanto en la preparación previa como durante el desarrollo del evento y la recogida posterior.





El objetivo es garantizar un servicio ordenado, puntual, profesional y adaptado a las necesidades de los asistentes, empresas, patrocinadores, abonados VIP, invitados y usuarios de boxes privados.

9. Propuesta económica solicitada

Las empresas participantes deberán presentar una propuesta económica clara y detallada para la prestación del servicio de catering en días de partido durante la temporada 2026/2027.

La propuesta deberá contemplar una tarifa base fija por partido para cubrir el servicio de catering de los espacios previstos, tomando como referencia la ocupación completa de los mismos: 9 boxes privados, con capacidad máxima aproximada de 72 personas, y zona Hospitality VIP, con capacidad de servicio estimada de hasta 120 personas.

La tarifa base por partido deberá incluir la preparación del servicio acordado para los espacios VIP / Hospitality. En caso de que la asistencia final sea inferior a la previsión inicial, la tarifa base se mantendrá, pudiendo el club redistribuir el producto o ajustar la disposición del servicio en los diferentes espacios. La propuesta económica deberá incluir, como mínimo:

- Tarifa base fija por partido.
- Volumen de servicio incluido en la tarifa base.
- Precio o condiciones orientativas para eventos privados, Club Empresas u otros actos corporativos.
- Detalle de conceptos incluidos y no incluidos.
- Indicación expresa de si los importes incluyen o no incluyen IVA.
- Condiciones de pago propuestas.
- Coste de posibles extras, como menaje, transporte, personal adicional, horas extra u otros servicios no incluidos en la tarifa base.

La UD Ibiza podrá comunicar la previsión de asistentes antes de cada partido, con el objetivo de ajustar la operativa del servicio a la ocupación real estimada.





UD IBIZA

Los eventos privados, eventos de Club Empresas u otros actos corporativos se valorarán de forma independiente, en función del número de asistentes, formato, temática, duración y necesidades específicas de cada evento.

10. Documentación a presentar

Las empresas interesadas deberán presentar una propuesta en formato PDF que incluya, como mínimo:

1. Breve presentación de la empresa.
2. Experiencia en servicios de catering, eventos, hospitality, empresas o similares.
3. Ejemplos de menús, servicios realizados o propuestas gastronómicas adaptadas al tipo de servicio solicitado.
4. Propuesta gastronómica orientativa para día de partido.
5. Propuesta de servicio para zona Hospitality y boxes privados.
6. Personal incluido en el servicio.
7. Propuesta económica, indicando tarifa base fija por partido, rango o volumen de servicio incluido, precio por persona adicional y posibles extras.
8. Indicación clara de qué conceptos están incluidos y cuáles no.
9. Fotografías, referencias o ejemplos de presentación de trabajos anteriores.
10. Persona de contacto, teléfono y correo electrónico.

La UD Ibiza podrá solicitar documentación legal, sanitaria, fiscal, laboral o seguros a las empresas finalistas o a la empresa seleccionada antes de formalizar cualquier acuerdo.

11. Criterios de valoración

La UD Ibiza valorará las propuestas recibidas teniendo en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Calidad del producto y propuesta gastronómica.





UD IBIZA

- Variedad, presentación y adecuación del menú a un entorno VIP / Hospitality.
- Servicio, personal incluido y capacidad operativa en día de partido.
- Experiencia en servicios de catering, eventos, empresas u hospitality.
- Flexibilidad para adaptarse a horarios, asistencia y necesidades del club.
- Claridad de la propuesta económica y relación calidad-precio.
- Confianza, profesionalidad y capacidad de coordinación con la UD Ibiza.
- Disponibilidad y capacidad operativa en Ibiza durante todo el periodo de la temporada deportiva, de agosto a junio.

La decisión final no dependerá únicamente del precio, sino de la propuesta que mejor encaje con las necesidades del club y con la experiencia que la UD Ibiza quiere ofrecer en sus espacios VIP / Hospitality.

12. Calendario del proceso

El calendario previsto del proceso será el siguiente:

Fase	Fecha prevista
Publicación del concurso	Jueves 2 de julio de 2026
Fecha límite de recepción de propuestas	Jueves 16 de julio de 2026 a las 20:00 h
Valoración interna de propuestas	Del 17 al 20 de julio de 2026
Reuniones y/o degustaciones con empresas finalistas	Semana del 21 de julio de 2026
Elección de la empresa seleccionada	Antes del 31 de julio de 2026
Cierre del acuerdo	Principios de agosto de 2026
Inicio previsto del servicio	Finales de agosto de 2026

La UD Ibiza podrá contactar con las empresas participantes para solicitar aclaraciones, reuniones o degustaciones antes de tomar una decisión definitiva.





UD IBIZA

13. Forma de presentación

Las empresas interesadas deberán enviar su propuesta en formato PDF al siguiente correo electrónico:

hospitality@ibizaud.com

El asunto del correo deberá ser:

Propuesta Catering Hospitality UD Ibiza 2026/2027

La fecha límite de recepción de propuestas será el jueves 16 de julio de 2026 a las 20:00 h.

Las propuestas recibidas fuera de plazo podrán no ser tenidas en cuenta dentro del proceso de valoración.

14. Reuniones y degustaciones

La UD Ibiza podrá seleccionar a una o varias empresas finalistas para mantener reuniones, solicitar aclaraciones o realizar una degustación de producto antes de tomar la decisión definitiva.

La degustación, en caso de realizarse, tendrá como objetivo valorar la calidad del producto, la presentación, la adecuación de la propuesta gastronómica y el encaje del servicio con las necesidades del club.

La participación en esta fase no implicará adjudicación automática del servicio.

15. Condiciones operativas básicas

La empresa seleccionada deberá garantizar el cumplimiento de las condiciones necesarias para la correcta prestación del servicio, incluyendo:

- Puntualidad en el montaje, servicio y recogida.





UD IBIZA

- Coordinación previa con la persona responsable designada por la UD Ibiza.
- Correcta conservación, manipulación y presentación de los alimentos.
- Mantenimiento del orden y limpieza en las zonas utilizadas para el servicio.
- Cumplimiento de la normativa sanitaria, laboral y de seguridad aplicable.
- Personal propio debidamente formado para la prestación del servicio.
- Capacidad de adaptación ante cambios de asistencia, horarios o necesidades operativas comunicadas por el club.
- Buena imagen, presencia y trato profesional hacia los asistentes.

La empresa será responsable de su personal, productos, materiales y correcta ejecución del servicio durante los días de partido y eventos contratados.

16. Observaciones finales

La participación en este proceso no implica obligación de adjudicación por parte de la UD Ibiza.

La UD Ibiza se reserva el derecho de solicitar información adicional, aclaraciones, reuniones o degustaciones a las empresas participantes o finalistas.

La UD Ibiza podrá declarar el proceso desierto si ninguna de las propuestas recibidas se ajusta a las necesidades del club.

La decisión final corresponderá a la UD Ibiza, atendiendo a criterios de calidad, servicio, operativa, confianza, flexibilidad y relación calidad-precio.





UD IBIZA

17. Contacto

Para cualquier consulta relacionada con el presente proceso, las empresas interesadas podrán contactar con:

Área UD Ibiza Hospitality
hospitality@ibizaud.com

