



LA PATENTE

DOSSIER TEAMBUILDINGS Y
ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
PARA EMPRESAS Y GRUPOS

09.2026 - 09.2027



Cocinar. Aprender. Disfrutar.



En La Patente reinterpretamos lo cotidiano con **un estilo urbano, original y desenfadado**, poniendo **en valor la cocina artesanal, los productos de proximidad y la buena materia prima.**

Os proponemos una experiencia participativa en la que cocinaréis en equipo guiados por nuestro chef, mientras disfrutáis de una cerveza o una copa de vino.

El objetivo es **compartir un rato agradable, fomentar la interacción entre los participantes y disfrutar de una comida o cena informal en formato cóctel.**

La degustación comienza durante el propio cocinado, creando un ambiente dinámico, cercano y divertido.

EXPERIENCIAS DE TEAMBUILDING **A MEDIDA**

Las mejores experiencias las cuentan
nuestros clientes:



Travellers' Choice
2026

4,8

Excelente



¿PORQUÉ LA PATENTE?

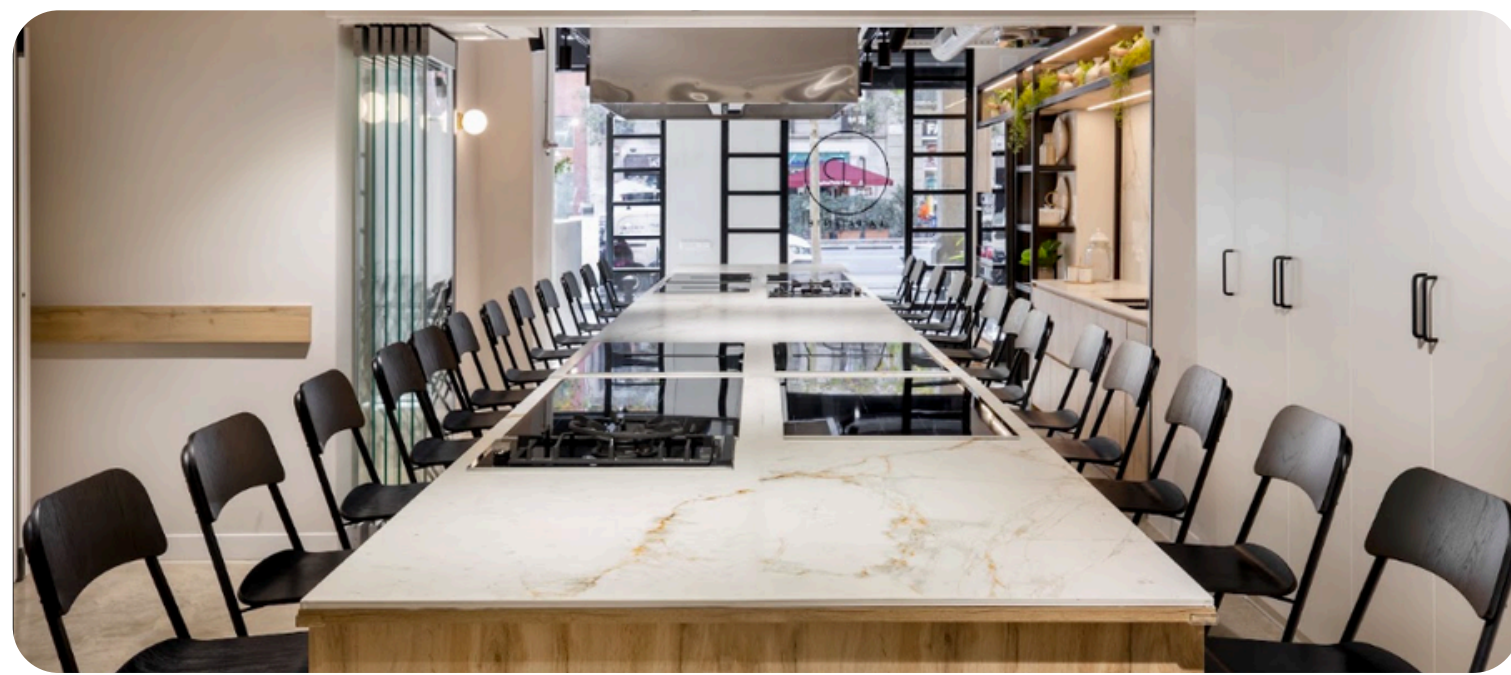
Somos un espacio especializado en experiencias gastronómicas y team building para empresas y grupos, donde la cocina se convierte en una forma de conectar, colaborar y disfrutar.

Diseñamos eventos dinámicos que combinan gastronomía, diversión y trabajo en equipo para crear experiencias memorables que fortalecen los vínculos entre las personas.

Nuestro objetivo es que cada grupo viva mucho más que un curso de cocina: una experiencia que refuerce los vínculos y deje un gran sabor de boca.



**En La Patente transformamos
la gastronomía en una
experiencia.**



Los mejores
equipos también
se cocinan a
fuego lento.

HORARIOS ORIENTATIVOS:

- **Mediodía:** de 12:00/12:30 a 15:00/15:30.
- **Noche:** de 19:00/19:30 a 22:00/22:30 (cierre del local a las 22:30).

Podemos **adaptar el horario a vuestras necesidades**, respetando la hora de cierre.

También tenéis la opción de utilizar nuestras instalaciones para reuniones antes o después del taller con un coste adicional.



HORARIOS DISPONIBLES



NUESTROS ESPACIOS



Villarroel 123

Una bonita cocina diáfana de 100m2 perfecta para eventos privados, teamcooking o rodajes. Con capacidad para 25 personas.

Paralelo 140

Un espacio diáfano de 300m2 y versátil con 1 sala amplia o bien la posibilidad de 2 salas separadas y con 2 cocinas. Con 8 islas en total. Con capacidad para 80-100 personas.



VILLARROEL 123



PARALELO 140



EXPERIENCIAS CON MENÚ PARA GRUPOS

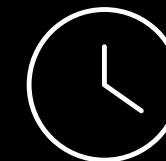


1. TAPAS CREATIVAS

2. FUSIÓN GOURMET

3. PLANT BASED

4. MENÚ XMAS



5. GASTROGAMING
"MASTERCHEF TAPAS"

6. GASTROGAMING
"PAD CHEF"

7. GASTROGAMING
"PAELLA CHALLENGE"

8. PAELLA EXPERIENCE

9. SPANISH &
CATALAN FOOD

10. BRUNCH & TARDEO

11. TEAMBUILDING
SOLIDARIO



BANC DELS ALIMENTS

12. TALLERES DE COCTELERÍA Y CATAS

1. TAPAS CREATIVAS

MENÚ

- Nuestra “Rusa” con Gambas y encurtidos *
- Bikini trufado de butifarra del perol y cheddar *
- “Cresta” de atún y piquillos con salvitxada *
- Tartaletas de cremoso de gorgonzola con anchoas y falso caviar de tomate
- Arroz meloso de langostinos y calamars a la llauna con julivertada *
- Nuestra versión del tiramisú *
- Cafés o infusiones *(si el cliente lo ha contratado)*



* Fácilmente adaptable a veganos
** Fácilmente adaptable para celíacos y veganos.



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h – 3h.

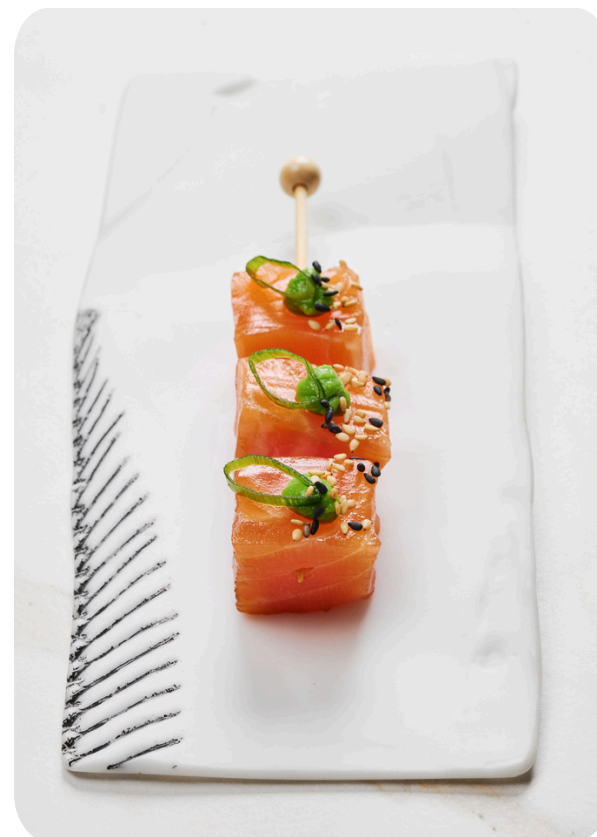
2. FUSIÓN GOURMET

MENÚ

- Bocados beetrot feta con caviar de oliva negra 
- Mini burgers con cebolla al oporto y mayonesa trufada con boletus *
- Yakitori de salmón teriyaki con cremoso de aguacate  
- Samosas de hortalizas con salsa Raita *
- Arroz negro de pulpo al ajillo, langostino i allioli de pimentón  
- Copa cheesecake con gelée de frutos rojos *
- Cafés o infusiones (si el cliente lo ha contratado)

* Fácilmente adaptable a veganos

** Fácilmente adaptable para celíacos y veganos.



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h – 3h.

3. PLANT BASED

MENÚ

- Patatas Hach Browns veggies
- Pico de gallo con totopos hechos al momento
- Gremolata de pesto Rosso con cogollos
- Musabaha de piquillos con crudités
- Pink rice
- Mousse de chocolate y naranja con garrapiñadas
- Cafés o infusiones (si el cliente lo ha contratado)

* Fácilmente adaptable a veganos
*** Fácilmente adaptable para celíacos y veganos.



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h – 3h.

4. MENÚ XMAS

MENÚ

- Brocheta de langostino kataifi con mahonesa de mostaza, cúrcuma y lima
- Caldo de Escudella de Nadal con galets y pelota trufadas
- Canelón XL de Pollo rey con setas, foie y bechamel de boletus
- Panacotta de turrón Jijona con crujiente de caramelo y garrapiñadas
- Surtido de dulces Navideños
- Copa de cava Bertha Brut Nature



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

**Mínimo 12 personas.
Máximo 20 personas.**

Este menú será servido en mesa e incluye servicio de camarero.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h - 3h.

5. GASTROGAMING "MASTERCHEF TAPAS"

Pensado para jugar, crear, cocinar, colaborar, competir, fortalecer el equipo... y disfrutar juntos de una buena comida.

Un teambuilding en formato competición que combina un quiz, un cocinado en equipo y un reto para elaborar el mejor postre, con ingredientes secretos incluidos.



**¡El equipo ganador
recibirá un fantástico
premio!**



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 20 personas.
Para grupos inferiores hay un coste extra (a consultar)

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h - 3h.

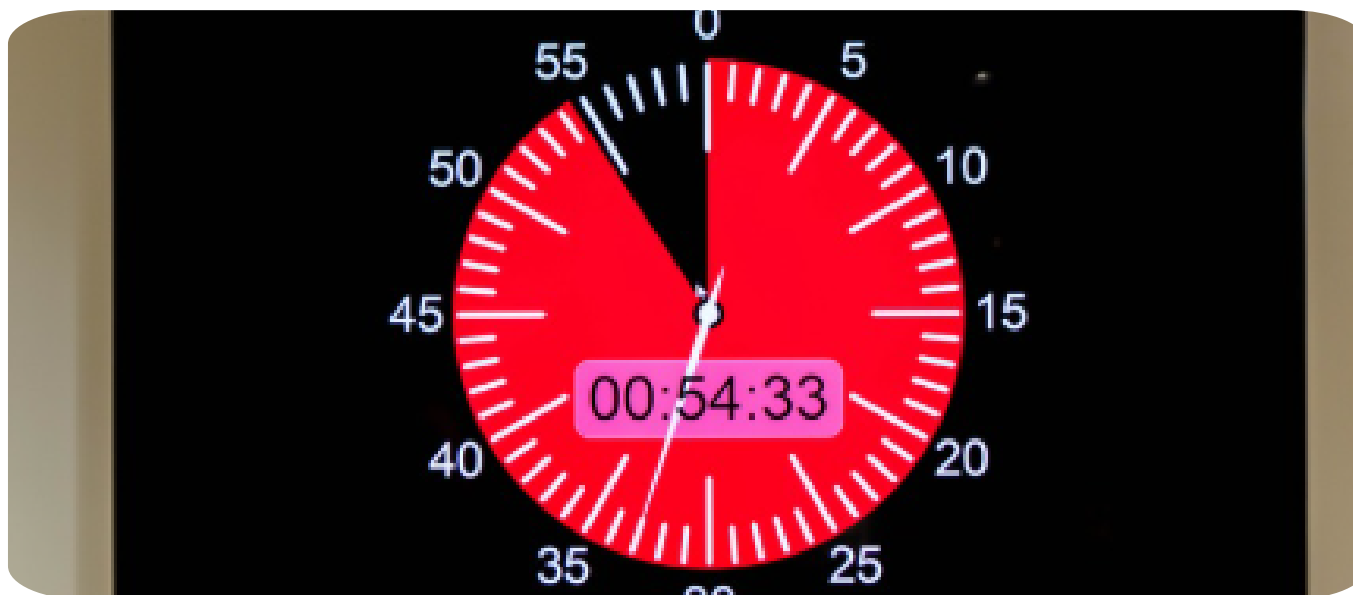
6. GASTROGAMING "PAD CHEF"

Una experiencia gastronómica inspirada en un escape room culinario.

Con la ayuda de iPads, pondréis a prueba vuestra creatividad, vuestro paladar y vuestra capacidad para trabajar en equipo, superando retos y desafíos mientras cocináis y disfrutáis de una experiencia tan divertida como deliciosa.



**¡El equipo ganador
recibirá un fantástico
premio!**



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 20 personas.

Para grupos inferiores hay un coste extra (a consultar)

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h - 3h.

7. GASTROGAMING "PAELLA CHALLENGE"

El reloj empieza a correr y, guiados por el chef, pero sin receta, los equipos deberán poner a prueba su ingenio para elaborar la mejor versión de un gran clásico: la paella.

Solo uno conseguirá conquistar al jurado y alzarse con la victoria. Además, nuestros chefs les servirán dos tapas incluidas: torradas con tomate, jamón ibérico y queso manchego; pincho de tortilla española; y, como postre, crema catalana.



¡El equipo ganador se llevará un fantástico premio!

Disponible con **Paella tour Market**: pensado para grupos pequeños que quieren una experiencia personal única

- Servicio premium con recogida en hotel
- Aperitivo en Bar típico del mercado



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 20 personas.

Para grupos inferiores hay un coste extra (a consultar)

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h - 3h.

***OPCIÓN CON
PAELLA DE MARISCO**

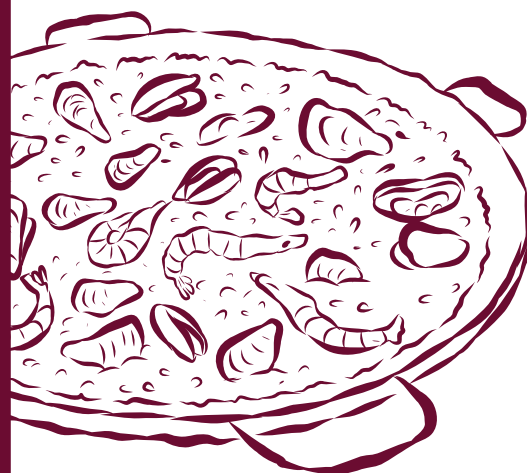
8. PAELLA EXPERIENCE

MENÚ

- Torrades con tomate, jamón ibérico y queso manchego
- Pincho de tortilla española
- Paella Valenciana (vegetal o de marisco)
- Crema catalana

Disponible con **Paella tour Market**: pensado para grupos pequeños que quieren una experiencia personal única

- Servicio premium con recogida en hotel
- Aperitivo en Bar típico del mercado



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h - 3h.

***OPCIÓN CON
PAELLA DE MARISCO**

9. SPANISH & CATALAN FOOD

MENÚ

- Bravas, las auténticas
- Gildas
- Montaditos de Chistorra al Jerez
- Arroz meloso de setas y butifarra esparracada
- Crema Catalana

Disponible con **Paella tour Market**: pensado para grupos pequeños que quieren una experiencia personal única

- Servicio premium con recogida en hotel
- Aperitivo en Bar típico del mercado



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h – 3h.

10. BRUNCH & TARDEO

Una propuesta “entre horas” para vuestros equipos donde podrán disfrutar de un teambuilding en el que cocinarán y degustarán opciones saladas y/o dulces.

MENÚ

- Surtido de Hojaldres salados y dulces
- Cocktail o Mocktail
- Nuestro Tiramisú en vasitos
- Coca De Vidre

**Posibilidad de adaptar el menú.*



Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2h.

11. TEAMBUILDING SOLIDARIO



¿Sabías que?

El desperdicio alimentario en los hogares de Cataluña supone una **pérdida de 902,85 millones de euros**.

Cada catalán desperdicia **21,56 kg de alimentos** al año en su hogar.

La producción, distribución y comercialización de los alimentos desperdiciados genera **462.347.277 kg** de emisiones de CO₂.

El agua utilizada para producir estos alimentos permitiría llenar **496.000 piscinas olímpicas**.



Queremos impulsar un sistema alimentario más justo, saludable y sostenible para todos.

#trabajoenequipo



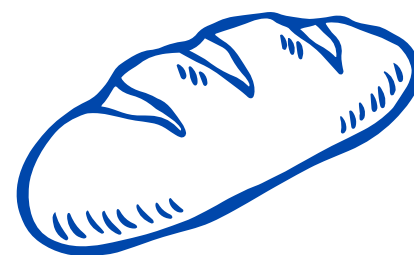
11. TEAMBUILDING SOLIDARIO



WORKSHOP DE COCINA DE APROVECHAMIENTO Y SENSIBILIZACIÓN CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Impulsado por el **Banc dels Aliments**, La Patente desarrolla este workshop experiencial en el que los participantes cocinan, aprenden y disfrutan de las recetas elaboradas.

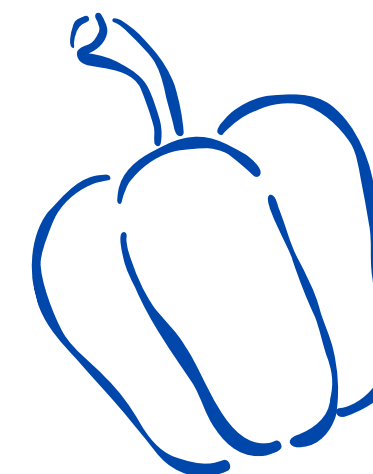
A través de **recetas diseñadas para aprovechar al máximo los alimentos y alargar su vida útil**, la actividad fomenta hábitos de consumo más responsables y sensibiliza sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario; además, el **Banc dels Aliments** ofrecerá una breve charla sobre esta temática.



¿QUÉ TRABAJAMOS DURANTE EL WORKSHOP?

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y DE TEMPORADA

Cocinamos con alimentos de temporada y de kilómetro cero, promoviendo un consumo más sostenible.



COCINA DE APROVECHAMIENTO

Aprendemos a reducir el desperdicio utilizando los alimentos que ya tenemos en casa.

COCINA SALUDABLE

Elaboramos platos equilibrados con ingredientes frescos y nutritivos.



11. TEAMBUILDING SOLIDARIO



Los precios del teambuilding incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y un regalo.

Incluye 1 plato principal, 3 tapas y 1 postre.

Mínimo 15 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas + cafes o infusiones.

La empresa efectuará un **donativo mínimo de 50 € por persona al Banc dels Aliments**, que emitirá el correspondiente certificado para su deducción en el Impuesto sobre Sociedades (hasta un 50 %, según la normativa vigente).



12. TALLERES DE COCTELERÍA Y CATAS

En La Patente transformamos cada taller en **una experiencia participativa y sensorial, centrada en el mundo del vino, la coctelería y las bebidas premium.**

A través de nuestras catas y talleres de mixología, **descubrirás los secretos de la degustación, aprenderás a identificar aromas, matices y combinaciones, y conocerás las claves para preparar cócteles equilibrados y creativos.**

Trabajaremos con vinos seleccionados, destilados premium, mixers y botánicos de alta calidad, explorando diferentes estilos y técnicas de preparación en un formato dinámico y práctico.

Además de degustar distintas propuestas, compartirás una experiencia divertida y enriquecedora, con consejos, trucos y recetas para poder reproducir las combinaciones aprendidas en casa y seguir disfrutándolas con amigos, familia o clientes.



Solicítanos información y te prepararemos una oferta a medida.



TEAMBUILDING CON FORMACIÓN **BONIFICABLE**

En nuestros **teambuildings** **formativos** desarrollamos competencias como:

Capacidad de aprendizaje
e improvisación

Liderazgo y dirección
de equipos

Compañerismo

Habilidades de
negociación

Orden y gestión
de los recursos

Gestión del
tiempo

A través de una actividad lúdica como la cocina, potenciamos estas habilidades en un entorno diferente al habitual, favoreciendo la **colaboración** y la **cohesión del equipo**.



Además, somos de las pocas escuelas de cocina cuya actividad puede ser bonificable a través de **FUNDAE**. Consúltanos y te explicaremos cómo gestionarlo o, si lo preferís, os pondremos en contacto con una empresa especializada que se encargará de toda la tramitación.



CÓMO FUNCIONAN NUESTROS TEAMBUILDINGS



Incluye

- Espacio privado.
- Actividad de 2,5 a 3 horas.
- Curso de cocina con chef privado.
- Comida o cena en formato cóctel.
- Bebidas: 1 botella de vino por cada 3 personas, 2 cervezas o refrescos por persona y agua.
- Dinamización de la actividad.
- Auxiliar de limpieza.
- Responsable del espacio.
- Delantal de regalo para cada participante.

No incluye

- Servicio de camarero (excepto en el menú Xmas).
- Cena sentados en mesa presidencial.
- Alquiler del espacio para un evento previo.
- Servicio de catering.

Extras Opcionales

Alquiler de salas (3 horas):

- Sala Villarroel / Parallel (Sala 1 o Sala 2) para reuniones previas a la actividad: 400€
- Espacio completo Parallel: 700€

Servicios adicionales:

- Café o infusión: 2 € por persona
- Gin Tonic o Mojito: +8 € por persona
- Tabla de jamón y quesos: +8 € por persona
- Aperitivo de fuet, aceitunas y queso: +5 € por persona
- Tabla de quesos: +5 € por persona
- Visita guiada a un mercado de Barcelona con uno de nuestros chefs: +15 € por persona
- Visita al mercado + degustación en un bar tradicional: +25 € por persona
- Coffee break (café e infusiones, bollería variada y zumos), con servicio de 30 minutos: +8 € persona
- Copa brut nature: +6€



ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y DIETAS **ESPECIALES**



Para garantizar el correcto desarrollo de la experiencia, es necesario elegir un único menú para todo el grupo.

Si hay asistentes con alergias, intolerancias, dietas veganas, necesidades alimentarias especiales o requisitos religiosos, recomendamos nuestro **Menú Plant Based**, diseñado para garantizar la máxima seguridad alimentaria y trazabilidad.

Si preferís otro menú, prepararemos una alternativa individual para las personas que lo necesiten, siguiendo todos los protocolos de seguridad.

En ese caso, será imprescindible que nos indiquéis con varios días de antelación el número de personas y sus necesidades específicas.

Sorpréndete de lo
que un equipo es
capaz en la
cocina.



EMPRESAS
QUE YA HAN
CONFIADO EN
NOSOTROS

Booking.com

EssilorLuxottica

Grupo  Planeta



 PURINA®



TOUS



FUJIFILM 90
Value from Innovation Toward 100

 Roland

SAP

esade
UNIVERSIDAD RAMON LLULL

MONTSIÀ



Veepee 

GRIFOLS

sanofi

King

 MAPFRE

 ISDIN

 PEPSICO

Coca-Cola®



CLÍNIC
BARCELONA
Hospital Universitari



 quirónsalud

Desigual.

ESTEVE

dsm-firmenich 

 BOSCH

 MEDIAPRO

Adeslas

H&M

 caser
Grupo Helvetia

 CaixaBank

 HEWLETT®
PACKARD
MegaOffice

El Corte Inglés

 BBVA

BOX of IDEAS 
marketing, comunicación y eventos

BCNFarma
Distribución farmacéutica

 EMAILING
NETWORK

ANKO

 Sabadell

 Meta

Deloitte.

 wallapop

 Biokit
A Werfen Company

 Socialpoint

 NOVARTIS

TÉRMINOS, CONDICIONES Y FACTURACIÓN.

1. CONDICIONES GENERALES

1.1 Este documento contiene las condiciones generales aplicables al uso del Local y recepción de Servicios para eventos (el Acuerdo o Contrato) entre LA PATENTE BARCELONA S.L. y un tercero (el Cliente). Las Condiciones Generales han sido elaboradas de conformidad con la normativa vigente y son las únicas aplicables al Contrato.

1.2. Objeto del Contrato. – Por el Contrato, LA PATENTE BARCELONA S.L. facilita al Cliente a cambio del Precio presupuestado el derecho a desarrollar un evento en el espacio durante el tiempo autorizado, con suministro de ciertos servicios auxiliares para la celebración de eventos y actividades, así como (cuando se dé el caso), los servicios adicionales que se soliciten dentro de los ofrecidos por La Patente Barcelona SL y el cliente acepte por escrito (Servicios Complementarios).

1.3. Prestador. – El uso del inmueble, los Servicios y los Servicios Complementarios se facilitan por La Patente Barcelona , S.L., sociedad de nacionalidad española con domicilio social en C/ Villarroel 123, 08011, Barcelona, y con CIF B65893935.

1.4. Local. – La Patente dispone de dos locales: 1- Villarroel 123 2- Para.lél 140

El presupuesto indicará a cual de los dos locales hace referencia. El área del inmueble cuyo uso se cede (el espacio) será el que se acuerde dentro del presente presupuesto. El uso del Local por el Cliente será exclusivamente para la celebración de las actividades comunicadas a La Patente Barcelona SL y recogidas en la licencia de actividad. El Cliente tendrá asimismo derecho a hacer uso del mobiliario y menaje que La Patente asigne. El horario de uso del Local comprende todas las actividades de preparación del evento (entregas de proveedores, montajes, desmontajes o recogida de materiales, etc.), desarrollo del evento, así como el desmontaje y retirada de material posterior. Este horario deberá estar siempre dentro del tiempo contratado y del horario pactado. El Cliente conoce y ha revisado el Local y está conforme con obtener su uso temporal en su situación actual. El cliente se hace responsable de la limpieza y empaquetado de todo el equipo ajeno a La Patente. Ningún material puede almacenarse en las instalaciones, salvo acuerdo previo con la dirección de La Patente.

1.5. Servicios. – Los Servicios comprenderán únicamente la limpieza del espacio antes y después del evento, y en el caso que sea contratado atrezzo, vajilla, batería... durante l evento; la puesta a disposición de equipo y mobiliario. Espacio La Patente no prestara en ningún caso servicios considerados de seguridad privada.

1.6. Servicios Complementarios. – A petición del Cliente, La Patente podrá proporcionar otros servicios, según se indique en la propuesta. En tal caso, ésta podrá subcontratar dichos servicios y repercutirá el gasto correspondiente en la factura final al Cliente.

1.7. La formalización de la reserva mediante el primer pago del 50% del importe total estimado implica la aceptación de estos “Términos condiciones”.

1.8. Notificaciones. – El domicilio de las Partes a efectos de notificaciones es el que conste en la propuesta.

1.9. Veracidad de los datos. – El Cliente es responsable de la veracidad de los datos proporcionados. La Patente podrá resolver el Contrato anticipadamente en caso de falsedad de los mismos.

2. PRECIO Y FACTURACIÓN

2.1. Precio. – El Contrato tiene carácter oneroso. El Cliente abonará a La Patente Barcelona, el importe indicado, incluyendo gastos suplidos acordados con antelación.

2.2. Tarifas. – El Precio se determinará según las tarifas del Servicio y/o presupuesto (con una validez de 90 días desde la entrega) que La Patente Barcelona SL pondrá en conocimiento del Cliente con antelación a la firma del Contrato. La Patente Barcelona, podrá incrementar las tarifas por Servicios Complementarios solicitados por el Cliente en las cantidades que se comuniquen de antemano.

2.3. Impuestos indirectos. – El Precio del presupuesto se indicará sin impuestos indirectos. Las facturas detallarán los impuestos indirectos que correspondan, que el Cliente se compromete a abonar.

2.4. Facturación. – La reserva y bloqueo de la fecha debe efectuarse lo antes posible para garantizar disponibilidad. En el momento de formalizar la reserva el cliente debe abonar el 50% del importe total estimado por adelantado mediante transferencia bancaria (que dará por aceptado el presupuesto). El restante 50% se facturará al contado como máx. en la semana previa a la actividad. Para formalizar la reserva, el Cliente deberá solicitar a La Patente Barcelona, la emisión de factura y abonará el importe correspondiente. La factura incluirá, en su caso, los bienes y servicios contratados a La Patente Barcelona, correspondientes al espacio y Servicios Complementarios. La Patente Barcelona no garantiza que la fecha solicitada esté disponible o bloqueada sin el previo abono del pago que formaliza la reserva.

2.5 Pagos. El cliente deberá abonar el 100% del presupuesto como máximo 4 días antes de la fecha de la actividad o evento

2.6. Cancelación anticipada. – En caso de cancelación anticipada por el Cliente, se producirá el reembolso del importe de la reserva siempre y cuando se avise con más de 3 semanas de antelación a la fecha de celebración de la actividad.

3. DERECHOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

3.1. Derechos y obligaciones de La Patente Barcelona

La Patente Barcelona SL se obliga a facilitar al Cliente el uso del espacio y prestar los Servicios y, en su caso, los Servicios Complementarios en las condiciones de la oferta realizada. La Patente tendrá los derechos que correspondan según la ley, estas Condiciones Generales y la propuesta, en particular a recibir el precio incluyendo los Servicios Adicionales y excesos de tiempo; a suspender o cancelar la celebración del evento si estimara que existe riesgo para sus asistentes, a realizar mediciones para asegurar el cumplimiento por el Cliente de los niveles máximos de ruido permitidos en el Local durante el evento, y modificarlos para asegurar el cumplimiento de la norma o detener el evento en caso de incumplimiento; a expulsar del evento a cualquier asistente que lleve a cabo cualquier conducta ilegal, consuma o facilite drogas o estupefacientes, contravenga las indicaciones de la organización o que interrumpa o dificulte su desarrollo; y en caso de interrupción o suspensión del evento por causas externas ajenas a su voluntad, a ofrecer a su libre arbitrio una o varias fechas alternativas para desarrollar o continuar con el evento.

3.2. Derechos y obligaciones del Cliente

El Cliente se compromete a pagar el precio en tiempo y forma, incluyendo los Servicios Complementarios y excesos de tiempo; a hacer uso del local sin producir daños y sin exceder las limitaciones físicas y de licencia del mismo, en particular sin exceder ni permitir que los asistentes excedan el nivel máximo de ruido permitidos en el Local según normativa municipal durante el evento; a garantizar que los asistentes al evento en que consista el Servicio no realizan durante el mismo actividades ilícitas, insalubres o contrarias a normas de orden público, en particular no consumen o facilitan estupefacientes, o dificultan u obstaculizan la prestación del Servicio; a evitar que los asistentes causen molestias o daños en los alrededores del Local; a colaborar con La Patente para el buen fin de la actividad y para impedir la realización de las conductas anteriores por los invitados.

4. HORARIO

4.1. El número máximo del espacio estará determinado por La Patente que informará al cliente en el presupuesto.

4.2. La falta de asistencia reducida al evento no dará derecho a reducir Precio.

4.3. El Cliente tramitará con los asistentes las acreditaciones o inscripciones necesarias para el acceso con anterioridad al evento. Si el acceso fuera libre, el Cliente será responsable de controlar el acceso, la identificación o edad mínima, en su caso, y que no se exceda el número máximo de asistentes contratado.

4.4 La duración de la actividad y horario será fijado por La Patente. El cliente se compromete a respetar la hora de finalización y cierre fijada por La Patente. Para los Teambuilding y Cooking Party privadas de mediodía proponemos que el inicio de la actividad sea sobre las 12h o 12.30h, lo que da tiempo de sobra para disfrutar tranquilamente del taller y la comida. La hora de fin de la actividad serán las 15h – 15.30h.

Las actividades de tarde/noche comienzan sobre las 19h o 19.30h y finalizan a las 22h o 22.30h. La hora de cierre del local son las 22:30h. El horario se puede ajustar en función de vuestras necesidades, o acortar el tiempo de actividad, respetando las horas de cierre si previamente ha sido pactado con La Patente. Es necesaria puntualidad una vez acordada la hora de comienzo. Una demora en el inicio de la actividad causada por parte del cliente no significará un retraso en la hora prevista para su finalización. En el caso de Uso del espacio, shottings y rodajes el horario será acordado previamente por ambas partes. El horario de uso deberá estar siempre dentro del tiempo contratado. En el caso que se alargue o se necesite un tiempo adicional, Se deberá comunicar a La Patente y esta deberá autorizar, si es posible, la ampliación de horario. El tiempo excedente será facturado según precios establecidos como horas extra y liquidado por cliente al contado.

5. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN

5.1. El Cliente no podrá ceder ni subcontratar su posición contractual o sus derechos a terceros sin el previo consentimiento expreso y por escrito de La Patente Barcelona.

6. RESPONSABILIDAD

6.1. Daños y modificaciones en el Local, a La Patente o a terceros. – El Cliente será responsable de indemnizar, sin limitación de cantidad, las modificaciones o daños producidos en el Local, mobiliario o equipo suministrado y los ocasionados a La Patente Barcelona SL o a terceros, así como los derivados de incumplimiento por los asistentes de la normativa o de las normas del evento e indicaciones de La Patente Barcelona. El cliente asume toda responsabilidad civil sobre cualquier posible daño, pérdida de material o desperfecto que pudiera producirse, viéndose obligado a restituir a su condición original los daños en la estructura, instalaciones, electrodomésticos, parquet, isla, conducciones o instalación eléctrica, mobiliario, etc. tanto del local como del edificio, y cubrir a su coste cualquier otro posible riesgo derivado (prohibido subirse o aplicar peso o presión en la isla de porcelánico, o fijar carteles en paredes y muebles). Será necesaria la firma y aceptación del inventario de material que La Patente Barcelona entregará al cliente a la llegada.

6.2.Exclusión de responsabilidad por interrupción.– La Patente Barcelona, no será responsable y el Cliente no tendrá derecho a indemnización alguna por imposibilidad de celebración o suspensión del evento durante su celebración por causas ajenas a la Sociedad, debidas a casos fortuitos y de fuerza mayor, entendidos como eventos impredecibles o inevitables que no deriven de un incumplimiento de las obligaciones de La Patente Barcelona; situaciones que generen un riesgo de seguridad para los asistentes e incumplimiento por el Cliente o los asistentes de la normativa aplicable de las reglas del uso del Local.

7.PROTECCIÓN DE DATOS

7.1. Los datos tratados serán los facilitados por el Cliente o sus representantes para la ejecución del Contrato y los necesarios para facturación y pagos, y serán tratados exclusivamente a los efectos de la gestión y cumplimiento del Contrato, facturación y contabilidad, y garantía de los derechos de La Patente Barcelona. Los datos no serán objeto de cesión de los supuestos legalmente permitidos.

CONTACTO



JOSÉ LUIS MATEU
+34 609 342 066

JOSELUIS@LA-PATENTE.ES

ESPACIO VILLARROEL: C. DE VILLARROEL, 123, 08011 BARCELONA
ESPACIO PARALELO: AV. DEL PARAL·LEL, 140, 08015 BARCELONA

