



22/03/2019

ENTRADA

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA
DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DE
CAFETERÍA Y DE CATERING PARA EVENTOS EN
"CANAL DE ISABEL II, S.A**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO NO ARMONIZADO
PLURALIDAD DE CRITERIOS**

CONTRATO Nº 62/2019

INDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DE CATERING**
- 3. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE SERVICIOS**
- 4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO**
- 5. CALIDADES DE LOS PRODUCTOS CONSUMIBLES**
- 6. INVERSIONES**
- 7. FORMATO DE LA OFERTA TÉCNICA**
- 8. PENALIZACIONES Y RELACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ESENCIALES CUYO INCUMPLIMIENTO PUEDE LLEVAR APAREJADA LA RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

1. INTRODUCCIÓN

En las instalaciones de las oficinas centrales existe actualmente un servicio de cafetería que utiliza tanto el personal del Canal como colaboradores o proveedores de Canal que estén autorizados para acceder a las instalaciones de Canal. A su vez, Canal de Isabel II organiza distintos eventos a lo largo del año, dentro y fuera de las instalaciones, en los que ocasionalmente se necesita servicio de catering.

2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DE CATERING PARA EVENTOS

El servicio a prestar, así como la calidad de los productos que se ofrezcan al público, deberán ser equivalentes a los de una cafetería de primera categoría, según la reglamentación vigente.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para que ningún producto alimenticio "no conforme" (que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, que tenga un defecto o que sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente) pueda ser aceptado y utilizado. De estas medidas mantendrá informada a Canal. Las materias primas recibidas se ajustarán a las características y calidades que se especifiquen en la oferta presentada y, en el supuesto de considerarse innecesarias estas especificaciones por tratarse de productos de uso generalizado, se entiende que el producto empleado es de primera calidad.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán disponer del registro sanitario correspondiente y gozar de la oportuna homologación, y siempre que sea posible pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio y ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad y fecha de consumo preferente.

El adjudicatario deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por Canal.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán siempre inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la elaboración de los alimentos productos sanos y limpios y dentro de lo posible se conocerá la trazabilidad de los mismos.

Deberá asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.

Será obligatorio utilizar aceite de oliva virgen tanto en la elaboración de productos cocinados como en ensaladas desayunos.

El aceite utilizado en los fritos deberá cumplir la norma de calidad del mismo y sustituirse conforme a lo establecido en la normativa española, recogida en la **Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados**, establece las condiciones

higiénico-sanitarias, las manipulaciones permitidas y prohibidas o las sanciones por incumplimiento de la ley a este respecto. [https://www.boe.es/eli/es/o/1989/01/26/\(1\)](https://www.boe.es/eli/es/o/1989/01/26/(1))

Canal de Isabel II tiene la facultad de inspeccionar este extremo en cualquier momento, a tal efecto el adjudicatario dispondrá en las instalaciones del método necesario para realizar el test que permita verificar la calidad del aceite reutilizado.

Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas en una etapa previa a la transformación. Entre las medidas a tomar se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y las manipulaciones, que deberán siempre ser realizadas garantizando el aseo personal, y la limpieza de la ropa y la de los utensilios a emplear.
- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de manipulación de los alimentos los cabellos tendrán que estar totalmente cubiertos y las manos y uñas deberán estar limpias, aun en el caso de llevar guantes de trabajo.
- Todo el personal de cafetería deberá estar en posesión del carné de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.

SERVICIO DE CAFETERÍA

Horario

El horario en que deberá prestarse el servicio de cafetería durante todo el año es el siguiente:

Cafetería: De 7:00 horas a 16:30 horas de lunes a viernes laborables.

Estos horarios podrán ser objeto de variación para adecuarlos a las necesidades organizativas de Canal, pudiendo concertarse su eventual ampliación o reducción durante determinados periodos de tiempo con objeto de adaptarlos a la actividad de Canal según el artículo 10.13 del PCAP.

A petición de Canal, podrá instaurar servicio de desayunos en el edificio Ríos Rosas, 24 de Madrid con los precios ofertados según lo dispuesto en el artículo 10.13 del PCAP.

El "menú del día" de la oferta económica, se ofertarán a partir de las 15:00 horas.

La carga y descarga de productos se realizará de acuerdo con las normas de control de accesos de Canal.

Productos

El servicio de la cafetería comprenderá todo lo relacionado con la actividad hostelera de esta modalidad y ofertará los productos que se relacionan en el cuadro de precios medios unitarios del Modelo de Proposición Económica, a los precios adjudicados. Los precios ofertados no podrán superar en ningún caso los indicados en la columna de precios máximos por unidad de la tabla incluida en el Modelo de Proposición Económica.

El adjudicatario dispondrá en todo momento de existencias suficientes de todos y cada uno de los productos ofertados, de modo que esté siempre garantizada la satisfacción de la demanda de los usuarios. El adjudicatario se compromete a mantener, durante el plazo de duración del Contrato, las calidades de los artículos contenidos en su oferta.

Quedará restringida la oferta de bebidas alcohólicas a aquellas con una graduación inferior a 14,1 y exclusivamente en aquellos entornos, eventos y horarios que quedarán acordados por Canal de Isabel II, S.A.

Toda alteración o modificación que el adjudicatario pretenda efectuar sobre los productos aprobados, o sobre cualquier otro extremo que afecte a la prestación del servicio, deberá estar motivada y justificada y ser autorizada previamente por el Área de Relación con Empleados.

El plato menú del día se ofertará en un mínimo exigible de 2 platos y 2 postres diario, uno de ellos saludable (bajo en grasa, más vegetales ...). A la semana se tendrán que configurar 10 platos principales diferentes y 10 postres (5 de ellos de fruta que variará con la temporada)

En el caso de que se oferte rotación del plato de menú del día, uno de ellos será obligatoriamente saludable (bajo en grasa, más vegetales).

Asimismo, durante la ejecución del contrato, Canal de Isabel II, S.A. podrá proponer otros productos similares o análogos a los referenciados en la presente carta de invitación, valorándose los mismos en base a los precios ofertados por el adjudicatario.

Precios de la cafetería

La lista de precios que esté vigente en cada momento figurará expuesta, en lugar perfectamente visible para el público, en la cafetería. Los precios que figuren en la lista se considerarán precios finales netos por lo que deberán incluir los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

Toda alteración o modificación que el adjudicatario pretenda efectuar sobre precios aprobados, o sobre cualquier otro extremo que afecte a la prestación del servicio, deberá estar motivada y justificada y ser autorizada previamente por el Área Relación con Empleados.

Si el adjudicatario deseara introducir otros productos no relacionados en la oferta inicial, los precios de tales productos deberán ser objeto de aprobación previa por Canal.

Servicios de catering

El adjudicatario, a requerimiento de Canal deberá prestar servicios de catering dentro o fuera del horario de cafetería, inclusive fines de semana, y dentro o fuera del área de la cafetería e incluso de las oficinas centrales, pero siempre dentro de la Comunidad de Madrid.

Los servicios de catering serán encargados por parte de Canal y se contratarán en paquetes globales a los precios ofertados.

En el "Catering comida" el plato del día deberá ofertarse en la misma variedad que se sirva en el menú de Cafetería.

El cuadro de la oferta económica relativa a la descripción de las características de los eventos a realizar se establece a efectos meramente informativos en base a la experiencia de Canal en años anteriores.

En caso de que el evento no pueda facturarse conforme a los precios ofertados, Canal propondrá un nuevo precio al adjudicatario en base a los precios ofertados. En caso de no ser aceptado el nuevo precio, Canal de Isabel II S.A. podrá contratar los servicios con un tercero.

En la oferta económica, los precios por unidad de comensal de los servicios de catering ofertados no podrán ser superiores a los indicados en la columna de precios máximos por unidad de comensal, IVA incluido, que figuran en la tabla del Modelo de Proposición Económica.

El adjudicatario estará obligado a la configuración del catering, en coordinación con el Área responsable de Canal, para su adecuación a cada evento, así como de la limpieza tras el evento, y de aportar, además del personal necesario para la prestación del servicio, la vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina y utensilios

El transporte de material y personal para catering fuera de las instalaciones de Canal se realizará de conformidad con la legislación vigente para el transporte de alimentos destinado a consumo humano, debidamente refrigerados y en vehículos acondicionados. Todos los materiales, personal, transporte, y cualquier otro gasto directo o indirecto a los que tuviera que hacer frente el adjudicatario irán incluidos en los precios ofertados.

3. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS

Es obligatoria para los licitadores la visita a los locales e instalaciones de la cafetería de las oficinas centrales de Canal antes de la presentación de ofertas, para que de este modo realicen su oferta con pleno conocimiento del estado y condiciones actuales de dichas instalaciones. Para ello, Canal convocará una visita a las instalaciones.

a. Personal

El personal mínimo para la prestación correcta del servicio será el siguiente:

- ☐ 2 Cocineros
- ☐ 4 Camareros

El convenio colectivo de ámbito superior a la empresa efectivamente aplicado a los trabajadores del actual contratista de Canal de Isabel II, S.A. establece la obligación de que el nuevo adjudicatario del contrato se subrogue en los derechos y obligaciones laborales de dichos trabajadores. El adjudicatario del contrato objeto del presente procedimiento deberá respetar dicho derecho de subrogación en los

términos y condiciones en que esté configurado en el referido Convenio. Se detalla la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecta la subrogación.

El Convenio Colectivo aplicado es el vigente Convenio Colectivo de Hostelería y Actividades Turísticas (Restauración) de la Comunidad de Madrid.

De Conformidad con el artículo 130 LCSP adjuntamos la información sobre los trabajadores sujetos a los que afecta la subrogación.

PERSONAL	TIPO CONTRATO	ANTIGÜEDAD	SUELDO BRUTO ANUAL	CAT. PROFESIONAL	JORNADA
Trabajador/a A	Indefinido	21/09/1981	21.284,76 €	Camarero	Completa
Trabajador/a B	Indefinido	13/10/1995	15.232,80 €	Camarero	Completa
Trabajador/a C	Indefinido	30/06/2010	15.232,80 €	Camarero	Completa
Trabajador/a D	Indefinido	01/11/2015	14.583,36 €	Camarero	Completa

El adjudicatario se encargará de que en todo momento el servicio de cafetería esté debidamente atendido por el personal necesario y adecuado en cada momento, con la diligencia de un buen empresario.

Todo el personal que intervenga en la ejecución del servicio deberá poseer el título de manipulador de alimentos y tendrá un comportamiento correcto tanto con el personal de Canal como con los particulares que hagan uso del servicio de cafetería.

Canal se reserva el derecho a exigir la sustitución del personal que preste sus servicios en la cafetería por el deficiente desempeño de su labor profesional, deficiente atención al público, incapacidad u otras causas justificadas. En cualquier otra circunstancia, el adjudicatario no podrá disminuir o sustituir el personal existente sin previa autorización de Canal y, en cualquier caso, por causa debidamente justificada.

El personal que preste el servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario, detentando todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono. Deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, referidas al personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse por dicho personal derecho alguno en relación con Canal, ni exigirle a éstos responsabilidades de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aun en el supuesto de que los despidos u otras medidas que aquel adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del Contrato.

Es por ello que, en ningún caso, existirá relación laboral alguna entre Canal y el personal que presta servicio. A la extinción del Contrato de servicios, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado el trabajo como personal de Canal.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto. Además, deberá someterse a las normas de seguridad y control vigentes en Canal.

El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales. De forma especial lo establecido en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, de coordinación de actividades de prevención.

Independientemente de cuanto antecede, el adjudicatario asumirá prioritariamente los siguientes compromisos:

Antes de iniciar la actividad, procederá a la evaluación de los riesgos que pudieran afectar a sus operarios.

- Los trabajadores del adjudicatario que presten sus servicios en Canal tendrán la formación necesaria en la prevención de riesgos.

El adjudicatario designará un responsable-encargado de los servicios que se contratan, con permanencia laboral habitual en las dependencias de Canal y con poderes suficientes para adoptar decisiones en virtud de solicitudes, sugerencias o reclamaciones de Canal o de los usuarios.

b. Locales

Canal pondrá a disposición del adjudicatario para el exclusivo cumplimiento del Contrato, sin coste, el local destinado a la explotación del servicio de cafetería. Canal podrá llevar a cabo los trabajos que considere oportunos a efectos de mejorar las instalaciones, o bien, de adecuarlas a la legislación vigente en caso necesario. Cualesquiera obras que se realicen en las instalaciones quedarán en beneficio de Canal. En ningún caso podrán exigirse a Canal responsabilidades por daños y perjuicios o por lucro cesante por motivo de obras o intervenciones.

Cualquier obra o intervención en las instalaciones que sea necesaria, tanto a juicio de Canal como del adjudicatario, tratarán de realizarse aprovechando fines de semana, festivos, u otros períodos de menor actividad como el mes de agosto", salvo cuando por su urgencia o por su duración sea imposible limitarse a dicho mes.

Excepcionalmente, Canal podrá disponer del citado local fuera del horario de cafetería, cuando así lo requiera, debiendo avisar al adjudicatario con suficiente antelación y haciéndose responsable de que a la finalización de la actividad que originó la necesidad los locales se encuentren en perfecto estado de limpieza y acondicionamiento.

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria del local, tanto en la parte destinada al público como la limpieza diaria de la cocina, almacén, baños para personal, instalaciones y utensilios utilizados por el adjudicatario en la prestación del servicio.

Con el fin de evitar cualquier tipo de deterioro o contaminación de los alimentos, el adjudicatario deberá limpiar todo el material, maquinaria y utensilios, tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcarán, entre otros, los siguientes apartados:

- o Limpieza completa del local destinado al público.
- o Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en la cafetería, cocina, y resto de las instalaciones (cámaras frigoríficas, etc.).
- o Lavado completo de vajillas, bandejas, cuberterías, etc.

- Limpieza de las instalaciones de cocina, baños para personal, interior de la barra de cafetería, interior de la línea de servicio, y almacenes.
- Limpieza interior de los cristales, ya que la limpieza exterior la realiza en Canal.

El servicio de desinsectación y desratización de los locales será por cuenta del adjudicatario y se realizará conforme a la normativa vigente para instalaciones de similares características. Canal podrá solicitar al adjudicatario que se realicen las operaciones extraordinarias que sean necesarias para un perfecto control de plagas en la cafetería.

Diariamente, el personal de la cafetería deberá trasladar la basura generada al lugar designado, según las instrucciones de Canal, donde, hasta su recogida, se almacenará adecuadamente según su composición. Análogo tratamiento se tendrá con aquellas sustancias que, como los restos de aceites, requieren un tratamiento específico diferenciado.

En la prestación del servicio, el adjudicatario se compromete a cumplir con la normativa de Canal en materia medioambiental, a reducir al mínimo posible el impacto ambiental de sus actividades, minimizando el consumo de agua, energía y materias primas, vertidos, ruidos y la emisión de gases de los equipos utilizados, así como al control de la generación y de residuos peligrosos y residuos urbanos, utilizando los contenedores instalados por Canal al efecto.

El adjudicatario no podrá instalar en los locales destinados al servicio, carteles anunciadores, propaganda, máquinas de vending, máquinas recreativas de ninguna categoría, pantallas de TV u otros dispositivos, sin la previa autorización del Área de Relación con Empleados.

c. Instalaciones y mobiliario.

Canal pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones, el mobiliario los utensilios y menaje que se detallan en este Anexo y que el adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de utilización y limpieza, y deberá devolverlos en este estado al concluir el Contrato. Al comenzar la explotación del servicio, Canal levantará, junto con el adjudicatario, acta del inventario, en el que se detallará el estado de conservación de los elementos que lo componen.

El resto del material necesario para la prestación del servicio de cafetería será aportado por el adjudicatario, incluyendo electrodomésticos, cafeteras, vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina, utensilios, etc. precisos para la prestación de todos los servicios, debiendo ser de primera calidad y mantenerse en todo momento en perfecto estado de conservación y limpieza, sustituyendo las piezas que resulten deterioradas.

La vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina y utensilios serán obligatoriamente a estrenar, de calidad media/alta.

En el caso de prestación del servicio de catering para eventos, el adjudicatario será el proveedor del mobiliario y menaje.

Todos los gastos de mantenimiento ordinario para la conservación en perfecto estado de uso, instalación y retirada de todo el mobiliario, instalaciones y resto de equipamiento necesario para la prestación del servicio, tanto los aportados por Canal, con independencia del estado en que les hubiesen sido entregados, como los aportados por el adjudicatario, serán a cargo del adjudicatario.

Las actividades de mantenimiento ordinario de locales e instalaciones se realizarán de acuerdo con las pautas fijadas por Canal.

Cuando las instalaciones y equipos que Canal ha puesto a disposición del adjudicatario precisen reparaciones o revisiones técnicas, estas se deberán comunicar al Área Relación con Empleados de Canal. El adjudicatario no podrá gestionar las mismas sin la expresa intervención de mantenimiento de Canal.

La reposición de los artículos relacionados en el Anexo I debido a un deterioro producido por un uso habitual será realizada a cargo de Canal. La reposición del resto de equipamiento necesario para la prestación del servicio que será aportado por el adjudicatario correrá a su cargo.

Asimismo, en el caso de que la citada reposición de los artículos relacionados en el Anexo I sea causada por un uso indebido de los mismos, el adjudicatario correrá al cargo de los gastos de reposición, así como de la subsanación de los desperfectos que se observen al término del Contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso correcto de aquéllos. Además, el adjudicatario deberá indemnizar de los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que realice en ejecución del Contrato dado que es el responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones ocasionados por su culpa o negligencia o por el personal a su servicio.

Canal podrá exigir, de forma motivada, la sustitución o reparación de cualquier material o instalación que no esté en perfecto estado de uso.

El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, alarmas, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes, pero podrá efectuar, a su cargo, aquellas modificaciones que considere conveniente, previa aprobación escrita de Canal.

Cuando se produzcan cortes eléctricos programados, éstos se comunicarán con la suficiente antelación al adjudicatario para que pueda proceder a la adecuada protección de los alimentos.

En caso de cortes eléctricos no programados, de naturaleza imprevista y no achacables a Canal, ésta no será responsable de las pérdidas que puedan producirse en los alimentos frescos o congelados.

4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Para poder valorar la capacidad de la empresa se aportará una memoria conteniendo la descripción de los trabajos y servicios a realizar, que comprenderá los medios operativos, apoyo logístico, métodos de trabajo e infraestructura, con cuadrantes indicativos de los servicios, horarios, y personal destinado en cada tarea, todo ello en orden a un eficaz cumplimiento de la prestación del servicio y en base a los siguientes servicios prestados:

1. Servicio de cafetería
2. Catering desayuno
3. Catering almuerzo
4. Catering comida.

5. Catering merienda
6. Catering Comida Eventos
7. Catering Cena Eventos
8. Catering Infantil
9. Avituallamientos externos
10. Avituallamientos internos
11. Bolsa picnic
12. Tickets Canal Deporte
13. Café Solidarios
14. Desayuno reuniones
15. Desayuno Navidad

5. CALIDADES DE LOS PRODUCTOS CONSUMIBLES

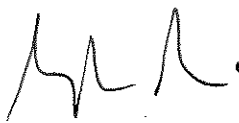
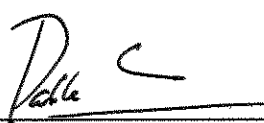
Se deberá rellenar la tabla del Modelo de Oferta Técnica que en el anexo II B del, en la que se deben detallar, principalmente, las calidades de los productos y materias primas a emplear, con descripción de sus características, entre las cuales debe estar necesariamente el peso de cada uno de sus componentes, y marcas comerciales o similares.

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE LOS EVENTOS A OFERTAR					
DESCRIPCIÓN	Nº de EVENTOS	LUGAR	Nº de COMENSALES POR EVENTO	FIN DE SEMANA	HORARIO
Catering Desayuno	3	Recinto Oficinas Centrales	150	No	09:00 a 13:00
	130	Recinto Oficinas Centrales	20	No	08:00 a 12:00
Catering Almuerzo	3	Recinto Oficinas Centrales	150	No	09:00 a 13:00
Catering Comida	65	Recinto Oficinas Centrales	20	No	09:00 a 20:00
Catering Merienda	65	Recinto Oficinas Centrales	20	No	09:00 a 13:00
Catering Comida Eventos	5	Jardines Oficinas Centrales	50-150	No	17:00 a 24:00
Catering Cena Eventos	1	Jardines Oficinas Centrales	600	No	17:00 a 24:00
Catering Infantil	1	Jardines Oficinas Centrales	200	No	17:00 a 24:00
Avituallamientos externos	6/8	Comunidad de Madrid	65- 90	Si	08:00 a 15:00
Avituallamientos internos	1	Recinto Oficinas Centrales	90	Si	10:00 a 13:00
Bolsa Picnic	1	Instalaciones C/Isas Filipinas	4500	Si	16:00 a 22:00
Ticket Canal Deporte	1	Instalaciones C/Isas Filipinas	4500	Si	16:00 a 22:00
Café Solidario	2	Recinto Oficinas Centrales	350	No	08:00 a 14:00
Desayuno Reuniones	500	Recinto Oficinas Centrales	1-5	No	08:00 a 12:00
Desayuno Navidad	1	Recinto Oficinas Centrales	335	Si	10:00 a 14:00

DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EVENTOS A OFERTAR
Catering Desayuno
• Zumos natural 200 ml
• Café/infusiones
• Bollería 2 piezas pequeñas
• 1 Mini bocadillo salado
• Fruta natural (1 pieza troceada)
Catering Almuerzo
• Refrescos o Cerveza o Zumos (33 ml)
• Tablas de Embutidos Ibéricos 30 gr.
• Tablas de quesos 30 gr.
• Croquetas/empanadillas 1 unidad
• Tortilla española 60 gr.
• 3 Saladitos/canapes o 1 bocadillo
Catering Comida
• Refrescos 1 lata unidad
• Ensalada Bowl 700 cc. o Sopa caliente/fría
• Plato del día
• Tortilla española 60 gr. o croquetas/empanadillas 1 unidad
• Saladitos o rollitos o embolitos 2 unidades
• Rollitos 1 unidad
• Fruta natural (1 pieza troceada)
Catering Merienda
• Café /infusiones
• 2 bollería pequeña
• Fruta natural (1 pieza troceada)
Catering Comida Eventos
• Vinos Rioja /Rueda 1 copa
• Cerveza /Refrescos 1 unidad
• Tablas de Embutidos Ibéricos 30 gr.
• Tablas de quesos 30 gr.
• Saladitos, bocadillos
• Croquetas /empanadillas unidad
• Tortilla española 60 gr.
• Rollitos
• Embolitos
• Croissant relleno
• Salmón
• Fruta natural (1 pieza troceada)
Catering Cena Eventos
• Vinos Rioja /Rueda 1 copa
• Cerveza sin alcohol 3 copas.
• Refrescos 1 ud.
• Gazpacho 100 ml.
• Jamón Ibérico 25 gr.
• Embutidos Ibéricos 40 gr.
• 5 ud. Canapés variados (mini sandwich, mini croissant relleno, saladitos, etc.)
• Quesos 40 gr.
• Empanada 60 gr.
• Tortilla española 60 gr.
• Hogaza pan con chistorra 60 gr.
• Croquetas o empanadillas 2 ud.
• Sorbete de cava
• Fruta troceada 70 gr.
Catering Infantil
• 1 Bocadillo
• 2 Mini Croissant rellenos
• Zumo ó Batido ó Bebida
Avituallamientos externos
• 2 Bocadillos variados
• Caldo ó Café ó Zumo 150 ml.
• 2 Bote de bebida
• Fruta troceada 70 gr.
Avituallamientos internos
• 2 Bocadillos variados
• Caldo ó Café ó Zumo 150 ml.
• 2 Bote de bebida
• Fruta troceada 70 gr.
Bolsa Pícnic
• 1 Barra energética o bocadillo
• 2 Bote de bebida o agua o zumo
• 1 piezas Fruta
Ticket Canal Deporte
• 1 Bocadillos variados ó Fruta ó Snack ó Refresco ó Aquarius
Café Solidario
• Termos de café
• Termos de leche
• Infusiones
• Minibollería/pastas
Desayuno Reuniones
• Café /infusiones
• 2 bollería pequeña
Desayuno Navidad
• Chocolate

ANEXO INVENTARIO				
Nº	UD.	ARTICULO	DESCRIPCIÓN	ÁREA
1	1	Fregadero	Con un seno y un escurrer platos de 90 x 50 x 72 cm	CAFETERÍA
2	1	Botellero	Marca Comersa con dos puertas arriba	CAFETERÍA
3	1	Botellero	Marca Comersa con cuatro puertas arriba	CAFETERÍA
4	1	Botellero	Marca Comersa con tres puertas laterales	CAFETERÍA
5	3	Cubreplatos	Cristal de 118 x 30 x 18 cm	CAFETERÍA
6	2	Vitrina expositora barra	Marca Valde-Inox 8 bandejas 1780x450x220	CAFETERÍA
7	1	Mostrador de acero inoxidable	11,5 m. con: dos cajones para posos de café, dos baldas y diez compartimentos	CAFETERÍA
8	1	Encimera de acero inoxidable	4,7m., con un fregadero de un seno y un escurrer platos y dos estanterías de 70 cm	CAFETERÍA
9	1	Campana extractora	135 x 73 x 80 cm	CAFETERÍA
10	1	Plancha de acero inoxidable	50 x 80 cm	CAFETERÍA
11	1	Microondas	Marca Moulinex Mod. FM 410	CAFETERÍA
12	1	Máquina de hielo		CAFETERÍA
13	1	Lavavajillas	Marca Domus	CAFETERÍA
14	1	TPV	Marca WINCOR	CAFETERÍA
15	1	Vitrina frigorífica	Marca Comersa de 1,20 x 1,40 m. con dos repisas de cristal	CAFETERÍA
16	1	Máquina Zumo		CAFETERÍA
17	1	Lavaplatos Industrial	Marca Jemi	CAFETERÍA
18	2	Mesas altas		CAFETERÍA
19	3	Taburetes		CAFETERÍA
20	2	Cámara Frigorífica	Marca EDENOX 1388x730x2060 mm	COCINA
21	2	Armario Congelador	Marca EDENOX 690x730x2060 mm	COCINA
22	1	Mesa trabajo acero	Marca VALDE-INOX 1000x600x750 mm.	COCINA
22	4	Estantería modular pie	Marca VALDE-INOX 1500x400x1800 mm.	COCINA
23	1	Fregadero acero	Marca VALDE-INOX 1300x550 mm. Seno integrado	COCINA
22	1	Mesa acero	Marca VALDE-INOX 1250x550x800 mm. Con estante inferior y peto trasero	COCINA
23	1	Lavamanos acero	Marca VALDE-INOX con pedal a dos aguas, caño giratorio	COCINA
24	1	Módulo cocina	Marca VALDE-INOX, unidad vitrocerámica dos fuegos, plancha eléctrica, 2 freidoras y encimera. Medidas 1700x700x850	COCINA
25	1	Horno mixto	Marca VALDE-INOX con 4 parrils 590x700x540 mm.	COCINA
26	1	Mesa acero soporte horno	Marca VALDE-INOX 600x900x800 mm.	COCINA
27	1	Campana extractora	Marca VALDE-INOX 2300x1000x700 mm.	COCINA
28	1	Mueble acero lavado	Marca VALDE-INOX, dos cubas, hueco para lavavajillas. Medidas 2600x700x850	COCINA
29	1	Grifo ducha	Monomando, a dos aguas, caño intermedio	COCINA
30	1	Mesa central acero	Marca VALDE-INOX 1400x850x850 mm. Con 2 estantes inferiores.	COCINA
31	1	Estante sobremesa acero	Marca VALDE-INOX 1100x400x700 mm. Con 2 alturas.	COCINA
32	1	Mesa trabajo mural acero	Marca VALDE-INOX 2000x500x850 mm. Dos estantes inferiores y encimera doble chafán	COCINA
33	1	Lavavajillas	Marca Silanos	COCINA
34	1	Máquina cortafiambres	Marca Braher	COCINA
35	1	Calentador de agua	De 50 l. marca Fagor	COCINA
36	4	Taquillas ropero		COCINA

Madrid, 20 de marzo de 2019

	
Mayte del Río Ceballos	Pablo Galán González
Jefa Área de Relación con los Empleados	Director de Recursos