



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

CONTRATO N.º 83/2023

INDICE

1. OBJETO
2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA
3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING
4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
5. ANEXO I SERVICIOS A PRESTAR CAFETERIA
6. ANEXO II SERVICIOS A PRESTAR CATERING
7. ANEXO III INVENTARIO
8. ANEXO IV PLANOS

1. OBJETO

Canal de Isabel II, Sociedad Anónima, M.P. (en adelante “Canal de Isabel II” o “Canal”) va a reabrir el servicio de cafetería en sus oficinas centrales y además organiza distintos eventos a lo largo del año, dentro y fuera de las instalaciones, en los que puede resultar necesario el servicio de catering.

El objeto de este Contrato es la prestación del servicio de cafetería en las oficinas centrales del Canal de Isabel II sitas en la C/ Santa Engracia nº 125 para atender las necesidades en las instalaciones de la sede de Canal de Isabel II, S.A., M.P. tanto del personal que desarrolla su actividad en Canal de Isabel II, S.A., M.P., como de aquellas otras personas que, por motivos de colaboración, asistencia a reuniones y otros actos, estén autorizados para acceder a las instalaciones de dicha cafetería en las oficinas centrales, así como los servicios de catering prestados desde la cafetería para eventos organizados por Canal de Isabel II, S.A., M.P. que pueden ser dentro o fuera de las instalaciones de las oficinas centrales, y fuera o dentro del horario de la cafetería

En el Pliego de Prescripciones Técnicas se describen las consideraciones de tipo sociales, ambientales y de innovación que se han tenido en cuenta para configurar las prestaciones objeto del contrato.

2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

2.1. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS

El servicio de cafetería no supondrá coste alguno para Canal de Isabel II, los beneficios empresariales serán los derivados de la venta de productos con las características que a continuación se indican.

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 girasol de primera calidad (o de oliva) en la elaboración de productos cocinados. En la elaboración de ensaladas desayunos será obligatorio utilizar aceite de oliva virgen extra.

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:

1. 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.
2. No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos.
3. 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.
4. Todo el personal de cafetería deberá estar en posesión del carné de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.

2.2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

A. CONDICIONES GENERALES

1. 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 apartado 10.12 del Anexo I del PCAP.

El “menú del día” de la oferta económica, se ofertará 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.

2. 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 con Canal de Isabel II.

El menú del día (plato principal, postre y bebida) se ofertará en un mínimo exigible de 2 platos (uno de ellos saludable, bajo en grasa más vegetales) diferentes cada día de la semana y 2 postres diarios (uno de ellos fruta).

Los productos ofertados deben tener suficiente variedad en su oferta:

- Variedades de leche (vegetales, sin lactosa, entera, semidesnatada y desnatada, etc)
- Distintos tipos de panes (semillas, integral, sin gluten) en formato individual
- Variedad de azúcares y edulcorantes
- Tomate y salmorejo casero para los desayunos

Todos los productos ofertados deben ofertarse para llevar en envases biodegradables.

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, en su caso, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 10.12 del Anexo I del PCAP.

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, en su caso, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 10.12 del Anexo I del PCAP.

Si el adjudicatario tuviese que introducir otros productos no relacionados en la oferta inicial, los precios de tales productos deberán ser objeto de aprobación previa por Canal, en su caso, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 10.12 del Anexo I del PCAP.

B. MEDIOS

1. Personal

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 servicio.

El personal mínimo estimado para cubrir el servicio será el siguiente:

- ☐ 1 Cocinero jornada completa
- ☐ 1 Ayudante de cocina a tiempo parcial
- ☐ 2 Camareros a jornada completa
- ☐ 1 Camarero a tiempo parcial

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 empleador. 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 relación al acceso y permanencia en las oficinas centrales de Canal.

El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales, de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 31.bis del PCAP. 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.

De conformidad con el apartado 4 del presente pliego, 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.

2. 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.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad de Canal de Isabel II que se relacionan en el Anexo II de este pliego; y a abonar los desperfectos que se observen al término del contrato.

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 periodos 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:

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

3. Instalaciones y mobiliario.

Canal pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones, el mobiliario los utensilios y menaje que se detallan en el Anexo II de este pliego 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.

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 del servicio de mantenimiento de Canal.

La reposición de los artículos relacionados en el Anexo II 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 II 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 convenientes para la adecuada prestación del servicio, 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 imputables a Canal, ésta no será responsable de las pérdidas que puedan producirse en los alimentos frescos o congelados

4. Inspección

La inspección del servicio que se contrata estará a cargo del Área determinada por Canal, así como en lo relativo a los aspectos de sanidad e higiene y cumplimiento de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre la manipulación de alimentos.

5. Usuarios/clientes del servicio de cafetería.

A título orientativo, en la actualidad las Oficinas centrales tienen una ocupación estimada de unas 1.400 personas en horario de 7:30 a 16:30 horas.

En las cifras anteriormente indicadas no ha considerado la situación de teletrabajo cuya regulación permite teletrabajar una media de 1,5 jornadas semanales al 90% del personal.

La mayor afluencia de clientes se produce en la hora del desayuno, de 7:30 a 11:30 de la mañana, por lo que en ese horario deberá realizarse el refuerzo mediante el personal a tiempo parcial obligatorio en la oferta, así como el que se haya ofertado de conformidad con el apartado 8. A) 2.3 del Anexo I del PCAP.

C. RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, Hojas Oficiales de Reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible; quedando obligado a dar cuenta a Canal de Isabel II, dentro de las 24 horas siguientes, de toda reclamación que se consigne en las mismas.

3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS

3.1. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS

A. CONDICIONES GENERALES

A.1. Servicio de catering para eventos y reuniones organizados por Canal de Isabel II. Incluido dentro del precio, el servicio de colocación y recogida del material, que se realizará de acuerdo con la oferta presentada por el adjudicatario.

El adjudicatario, a requerimiento de Canal, deberá prestar servicios de catering incluyendo, si es necesario, fines de semana, y dentro o fuera de sus instalaciones, 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.

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 eventos superiores a 200 personas, el adjudicatario está obligado a presentar un menú degustación que debe ser aprobado por Canal de Isabel II.

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 aporta, montaje además del personal necesario para la prestación del servicio, la vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina y utensilios

A.2. Se presentarán opciones de menú de catering: conforme a lo establecido en el Anexo I a este documento. Pudiéndose sustituir en la ejecución del contrato por productos similares o equivalentes en calidad y cantidad, siempre que Canal lo autorice.

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, que figuran en la tabla del Modelo de Proposición Económica del Anexo II del PCAP.

A.3. Dentro del servicio, se incluirá el transporte, los camareros, el menaje y la cristalería. Del mismo modo, deberán traer las mesas y la mantelería necesaria, así como adornos florales/plantas para vestir las mesas.

A.4 Productos:

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 servicio de catering debe prestarse en condiciones de seguridad, evitando la presentación a granel de los productos o cualquier forma de disposición que no evite el contacto entre participantes. Como regla general, se establece la utilización de alimentos en formato individual. Algunos ejemplos pueden ser: porciones individuales tipo pack-lunch, productos estuchados/empaquetados, cafés servidos en vasos desechables cerrados y buffet asistido por personal. Como norma general, todos los envases, vasos y empaquetados deberán ser biodegradables.

En cualquier caso, deben cumplirse con las medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración establecidas en la Especificación UNE 0066-5:2020, en aquello que sea de aplicación.

El adjudicatario deberá incluir en su oferta pan y productos sin gluten, leche y lácteos sin lactosa y productos veganos.

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 girasol (o en su caso, de oliva) en la elaboración de productos cocinados. En la elaboración de ensaladas desayunos será obligatorio utilizar aceite de oliva virgen extra.

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))

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.

B. MEDIOS

1. PERSONAL

De conformidad con el apartado 4 de este pliego, el adjudicatario asignará un **coordinador para gestionar los servicios prestados con suficiente experiencia para gestionar el servicio contratado**.

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.

El personal que preste el servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario, detentando todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador. 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 conformidad con lo dispuesto en la cláusula 31.bis del PCAP. De forma especial lo establecido en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, de coordinación de actividades de prevención.

2. TRANSPORTE

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.

El adjudicatario deberá disponer de un vehículo (coche o furgoneta) con al menos clasificación medioambiental C.

3.2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

A. EVENTOS

EN EL ANEXO I DE ESTE DOCUMENTO SE DESGLOSAN LOS SERVICIOS A OFERTAR Y EL ESCENARIO DE VALORACIÓN ORIENTATIVO OBJETO DE ESTE CONTRATO.

1) Catering desayuno

- Cada desayuno encargado facturará adicionalmente el precio ofertado por el licitador en concepto de "Transporte, montaje y desmontaje" en el caso de que el mismo se sirva fuera del recinto de la calle Santa Engracia 125, es decir, Edificio Ríos Rosas 24, Jose Abascal 10, Diego de Ordaz y cualquier otra instalación dentro de la Comunidad de Madrid, o siempre que el encargo sea menor de 15 personas
- En el hipotético caso de necesitarse un camarero adicional, se factura por ese gasto adicional el precio ofertado por el licitador en concepto de "Camarero,".

- El menaje podrá ser desechable (biodegradable en ese caso) o cristal, a requerimiento de Canal de Isabel II.
- Un desayuno anual con un máximo de 200 personas en el que el zumo de naranja y una de las piezas de bollería, se sustituirán por un bote de aquarius (o equivalente) y una taza de caldo caliente

2) Catering desayuno básico

- Cada desayuno encargado facturará adicionalmente el precio ofertado por el licitador en concepto de "Transporte, montaje y desmontaje" en el caso de que el mismo se sirva fuera del recinto de la calle Santa Engracia 125, es decir, Edificio Ríos Rosas 24, Jose Abascal 10, Diego de Ordaz y cualquier otra instalación dentro de la Comunidad de Madrid, o siempre que el encargo sea menor de 15 personas.

3) Catering aperitivo

- 1 camarero cada 50 personas incluido en el precio ofertado
- El menaje podrá ser desechable (biodegradable en ese caso) o cristal, a requerimiento de Canal de Isabel II.

4) Coctel

- 1 camarero cada 15 personas incluido en el precio ofertado

Este servicio debe constar de los siguientes productos:

- Lomo, queso manchego o equivalente loncheado, jamón ibérico loncheado y tortilla española
- 5 aperitivos fríos
- 5 aperitivos calientes
- Postre: 2 unidades por comensal
- Refrescos, vino, cerveza con/sin alcohol, agua y zumos naturales
- Café e infusiones

5) Catering Cena Eventos

La fecha del evento será a lo largo del mes de junio en nuestras Oficinas Centrales sitas en la **calle Santa Engracia, 125 de Madrid**. Si la fecha sufre una modificación por causas necesarias para la organización de la empresa, la misma se comunicará con 10 días de antelación como mínimo. Dentro de este plazo, Canal podría anular la realización del evento o modificar la fecha del mismo, únicamente por razones climatológicas o de fuerza mayor.

El servicio de catering estará preparado para servir entre las 19:30 a 23:30 sirviéndose en ese tramo de tiempo el menú contratado y tres horas de la barra libre de bebidas (los horarios son orientativos y dependen del discurrir del acto de clausura).

- o 4 Entrantes: se depositarán en 5 mesas redondas de 2 metros de diámetro facilitadas por Canal de Isabel II y el resto de mesas que aporte el adjudicatario.
 - Tabla de ibéricos (jamón, chorizo, lomo, salchichón) y quesos (45 gr./comensal)

- Chapatita de tortilla
- Chapatita/baguetina de jamón con tumaca
- Empanada de atún
- Pan y picos
- Hamburguesa de vaca 100% premium de 150 gr. Deberán cocinarse en parrillas en nuestras instalaciones y servirse en una caja/envase de material reciclable.
 - Pan Brioche.
 - Queso Cheddar.
 - Lechuga. Cebolla. Bacon. Pepinillo. Salsas y
 - Patatas fritas.
- Hamburguesa vegana para 50 personas
- Postre
 - Tarta al gusto
- Servicio de bebidas (tres horas y media)
 - Cerveza primeras marcas con o y sin alcohol en lata
 - Vinos: blanco y tinto crianza primeras marcas
 - Sangría
 - Refrescos: Coca cola, Pepsi o equivalente , normal, light y cero calorías, naranja, limón
 - Aguas en botellitas de 33 cl.
 - Barra de bebidas vestida, champanera, cubitera y pinzas
- Dentro del servicio se incluirá:
 - Transporte
 - Al menos 4
 - 1 camarero cada 50 personas
 - Menaje, desechable (biodegradable en ese caso) o cristalería con al menos 1,5 vasos por persona.
 - Mobiliario (1 mesa alta con mantel, funda, servilletero cada 25 comensales).

6) Catering infantil

Este servicio debe constar del siguiente pack:

- 1 bolsa papel reciclable
- 1 Croisant jamón York-queso ó sandwich ó bocadillo variado
- 1 Botella de agua
- 1 Zumos

7) Avituallamientos

a) Avituallamiento interno Tickets Canal Deporte

- De 14 a 16 jornadas con camarero incluido en quiosco/Instalaciones Deportivas del Tercer Depósito Ocio y Deporte Canal (Instalaciones Deportivas del parque Santander), avenida Filipinas S/N o en las Instalaciones Deportivas Canal de Isabel II, sitas en la

Avenida de Filipinas 54, de lunes a jueves a lo largo de los meses de mayo y junio en horario de 15:30 a 21:30 para servir los productos ofertados a cambio de cada ticket (Se estiman un máximo de 300 tickets por jornada.)

- Serán por cuenta de Canal de Isabel II todos los consumos energéticos, facilitando las cámaras frigoríficas necesarias para el suministro de bebidas frías.
- Canal de Isabel II facilitará la jornada anterior la previsión de asistentes al evento.

b) Avituallamiento externo Tickets avituallamiento Piragüismo

- 1 jornada en fin de semana fuera de las instalaciones de Canal de Isabel II (probablemente en Aranjuez), con tres camareros de 11 a 14 horas (se estima un máximo de 1.000 tickets en la jornada) en el mes de mayo. Incluye transporte, mobiliario y servicio de bebidas frías y bocadillo.

8) Desayuno Navidad

La fecha prevista para este evento es la segunda quincena de diciembre y se celebrará en Oficinas Centrales de Canal (Calle Santa Engracia, 125) o en las Instalaciones Deportivas Canal de Isabel II (Avenida Filipinas, 54).

El servicio debe estar preparado para comenzar a las 10:45 horas hasta las 13:30 horas.

Se servirá chocolate caliente facilitado por el adjudicatario y los tres camareros asignados deben partir y servir en porciones individuales los roscones facilitados por el Canal de Isabel II.

El menaje necesario para servir el roscón (platos de material biodegradable) debe ser suministrado por el adjudicatario.

Canal de Isabel II facilitará las mesas para depositar las porciones de roscón en platos individuales.

B. PLAZOS

- Se establece un plazo general de preaviso para el encargo de los eventos de 24 horas.
- Para eventos de más de 50 personas, se establece un plazo de preaviso de encargo de 3 días
- Para eventos de más de 100 personas, se establece un plazo de preaviso de encargo de 7 días.
- Para eventos de más de 200 personas se establece un plazo de preaviso de 10 días
- Canal de Isabel II se reserva la facultad de anular la petición de un servicio con una antelación mínima de 48 horas para servicios de hasta 150 personas.

- Canal de Isabel II se reserva la facultad de anular la petición de un servicio con una antelación mínima de 4 días para servicios de más de 150 comensales.

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

4.1. COORDINADOR DE LOS SERVICIOS

En todas las actividades objeto del presente contrato, el adjudicatario deberá nombrar un coordinador que será el encargado de la coordinación de los servicios y mantendrá relación directa con el responsable del Canal encargado designado a tal efecto.

El coordinador designado por el adjudicatario tendrá las siguientes funciones:

- Coordinar el servicio y realizar las labores de interlocución con Canal.
- Ejecución de los servicios requeridos por Canal, así como de la calidad del servicio y su seguimiento.
- Gestionar y dirigir el equipo profesional que realice el servicio impartiendo a tal efecto las órdenes e instrucciones necesarias para la ejecución de estas.
- Corregir las deficiencias detectadas por el mismo y por Canal en el servicio prestado. El adjudicatario se obliga a subsanar las deficiencias en la mayor brevedad de tiempo posible y, en todo caso, en un plazo no superior a quince días naturales desde la comunicación realizada al efecto por Canal.
- Canal a través del responsable de la Subdirección de Comunicación, comunicará todas las directrices relativas a la supervisión general de los trabajos objeto de los servicios al director del servicio del adjudicatario.
- El adjudicatario será responsable de la falta de aseo, decoro y uniformidad en el vestir del personal adscrito a la ejecución del contrato.

4.2. NORMAS DE SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD

- El adjudicatario en todo momento cumplirá las normas establecidas en los planes de seguridad, emergencia, evacuación de cada uno de los lugares en los que se celebren los eventos, así como la normativa aplicable a las instalaciones provisionales necesarias para el montaje, desmontaje, desarrollo y preparación de la correspondiente actividad. Así como las posibles normas contra el COVID-19 que marque la empresa.
- El adjudicatario está obligado a mantener y conservar las instalaciones y sus equipos en perfecto estado, comunicando de forma inmediata al personal del Canal de cualquier deficiencia que se observe y que pueda afectar al normal funcionamiento del establecimiento, a la seguridad y salud de los trabajadores o de los usuarios de las instalaciones.
- El personal destinado a las visitas deberá someterse a las normas de seguridad y control que Canal determine.
- El adjudicatario se obliga a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato.
- Asimismo, la empresa adjudicataria será la responsable de los accidentes que pudieran producirse en el desarrollo del mantenimiento y de los daños que, por la misma causa, pudiesen ocasionarse a terceros.

<p>DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA -</p> <p>FIRMA</p> <p>Firmado digitalmente por DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - FIRMA Fecha: 2023.09.26 14:21:46 +02'00'</p>	<p>Firmado electronicamente por: Mónica Fierro Martín En la fecha y hora 26.09.2023 17:43:41</p>
Mayte del Río Ceballos	Mónica Fierro Martín
Jefa Área de Relación con los Empleados	Directora de Recursos

ANEXO I

Detalle de la carta de los productos de cafetería

SERVICIO DE CAFETERÍA		
	DESAYUNOS (Ponderación w1 = 0,20)	OBSERVACIONES
Bebidas calientes	Café (solo, con leche, descafeinado)	Leche semidesnatada, soja, sin lactosa
	Infusiones y té	
	Leche con cacao	
Pan / bollería / churrería	Barrita individual/tostada (con mantequilla y mermelada o AVOE y tomate)	Barrita individual 95 gr (pan blanco (normal/candeal), integral o semillas)
	Bollería	
	Churros (3)/porras (2)	
Frutas / Zumos	Vaso de fruta 200ml	Según temporada
	Zumo natural 200ml	
	Zumos envasados extra 200ml	
Desayuno	Bebida caliente + pan/bollería/churrería	
Extras desayuno	1/2 Aguacate	
	Salmón ahumado	
	Paleta ibérica	
	Zumo naranja natural 200ml	
35% Ponderación w1 = 0,35		
GRUPO 2: BEBIDAS (Ponderación w2 = 0,10)		
	Refresco lata 330 ml (Coca Cola, Acuaris, Fanta,... o equivalente)	
	Cerveza normal/sin alcohol botella 220 ml	Varias marcas
	Cerveza normal/sin alcohol lata 330 ml	Varias marcas
	Cerveza especiales /artesanales lata/botella 330 ml	Varias marcas
	Vino blanco /Vino tinto copa 150 ml	Tinto mínimo crianza D.O.
15% Ponderación w2 = 0,15		
GRUPO 3: BOCADILLOS 120 gr. pan / MEDIO BOCALIDLO 60 gr. pan SÁNDWICHES (Ponderación w3 = 0,15)		Montado (50% cantidad y 60% PVP)
Grupo 1	Bocadillos tipo 1	Jamón, queso, chorizo, salchichón Queso semicurado de oveja Lacón a la gallega Bonito con pimientos
Grupo 2	Bocadillos tipo 2	Ibericos Tortilla de patatas/francesa 1 ingrediente Bacon con queso
Grupo 3	Sándwich de mixto	
	Sandwich club	jamón, queso, bacon, lechuga, tomate, mahonesa, huevo duro
	Sandwich vegetal	lechuga, tomate, mahonesa, atún, espárrago, huevo duro
	Pincho de tortilla	
	Hamburguesa extra/huevo/tomate /lechuga/queso/bacon + patatas	
20% Ponderación w3 = 0,2		
GRUPO 4: RACIONES (Ponderación w4 = 0,05)		Tapa (50% cantidad y 60%PVP)
	Queso semicurado	150 gr.
	Ibéricos	90 gr.
	Calamares/Chopitos	200 gr.
	Huevos rotoscon jamón o similar	250 gr.
	Croquetas	10 unidades
	Ensaladilla rusa	250 gr.
	Patatas bravas/alioli	200 gr.
10% Ponderación w4 = 0,1		
GRUPO 5: MENU DEL DIA/ENSALADAS (Ponderación w5 = 0,15)		
	Menú del día (un plato, bebida y postre)	150 gr.
	Ensalada mixta	Bowl 1.600 cc capacidad
	Ensalada cesar con pollo	Bowl 1.600 cc capacidad
	Ensalada de pasta	Bowl 1.600 cc capacidad
	Ensalada caprese	Bowl 1.600 cc capacidad
	Ensalada complemento plato del día	Bowl 700 cc capacidad
20% Ponderación w5 = 0,2		
100% IMPORTE MEDIO UNITARIO PONDERADO		IVA incluido

ANEXO II

Se detallan las distintas opciones de menú a ofertar, así como un escenario detallado e hipotético anual de los distintos servicios a prestar

SERVICIO DE CATERING (18 puntos)
DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EVENTOS A OFERTAR
Catering Desayuno completo
• Zumos natural 200 ml
• Café/infusiones
• 2 piezas bollería pequeñas
• 2 piezas saladas (mini sandwich/bocatin)
• Transporte y montaje y desmontaje para eventos fuera de Santa Engracia 125 o menos de 15 Ud.
• Camarero (opcional)
TOTAL DESAYUNO COMPLETO
Catering Desayuno basico
• Café/infusiones
• Bollería 2 piezas pequeñas
• Transporte y montaje y desmontaje para eventos fuera de Santa Engracia 125 o menos de 15 Ud.
TOTAL DESAYUNO BASICO
Catering aperitivo
• Refrescos o Cerveza o vino (2 Ud. por persona)
• Tablas de Embutidos ibéricos 30 gr.
• Tablas de quesos 30 gr.
• Tortilla española 60 gr.
• 4 Saladitos/canapes/bocatin/empanada/canape (2 frios-2 calientes)
• Postre minibrocheta fruta o dulce
• Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero cada 50 personas
• Camarero extra
TOTAL CATERING APERITIVO
Coctel
• Refrescos, cerveza, vino, agua, zumos
• Tablas de Embutidos ibéricos 30 gr.
• Tablas de quesos 30 gr.
• Tortilla española 60 gr.
• 5 aperitivos calientes
• 5 aperitivos frios
• Postre 2 ud. Minibrocheta fruta o dulce
• Café e infusiones
• Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero cada 15 personas
• Camarero extra
TOTAL COCTEL
Catering cena
• 4 Entrantes (tabla ibericos/tortilla patata/chapata jamón tumaca/empanada). Pan y picos
• Hamburguesa de vaca 100% premium de 150 gr. Pan Brioche. Queso Cheddar. Lechuga. Cebolla. Bacon. Pepinillo. Salsas y patatas fritas.
• 1 Postre
• Transporte, mobiliario y personal según pliego prescripción técnicas
• 1 camarero cada 50 personas
• 3,5 horas de barra libre según pliego prescripción técnicas
TOTAL CATERING CENA
Catering infantil
• 1 Croisat jamón York-queso ó sandwich ó bocadillo variado
• 1 Botella de agua
• 1 Zumos
TOTAL CATERING INFANTIL
Avituallamiento externo ticket
1 Ticket comida
1 Ticket bebida o tentempié
Avituallamiento interno ticket bebida o tentempié
• 1 Refresco (acuarius incluido) o 1 snack o 1 barrita energetica o 1 pieza fruta
Avituallamiento interno ticket comida
• 1 bocadillo variado 120 gramos
TOTAL AVITUALLAMIENTO CANAL DEPORTE
Desayuno Navidad
• Chocolate
Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero
TOTAL DESAYUNO NAVIDAD

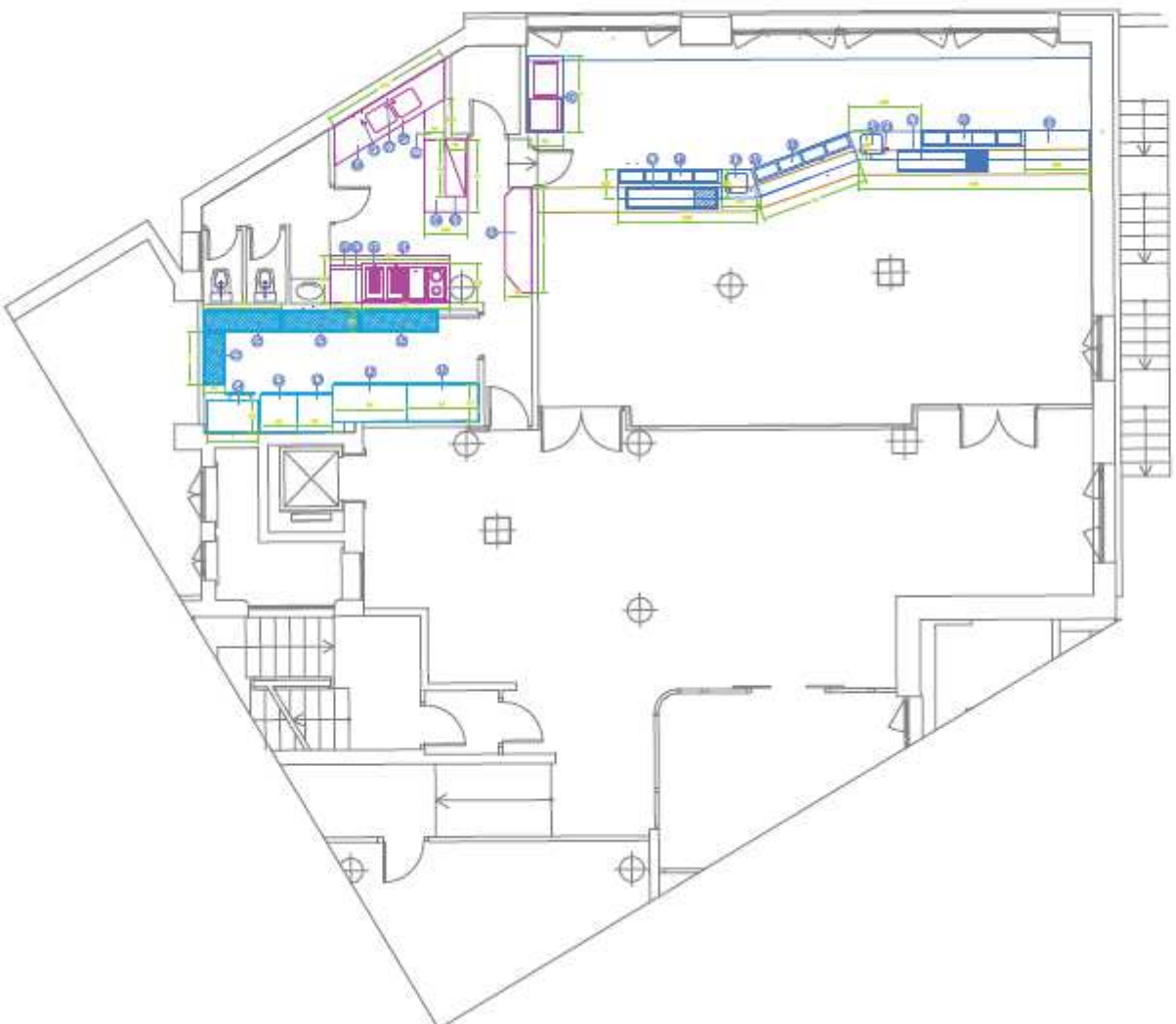
DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE LOS EVENTOS A OFERTAR					
DESCRIPCIÓN	Nº EVENTOS		Nº COMENSALES POR EVENTO	FIN DE SEMANA	HORARIO
Catering Desayuno	20	80% en Recinto Oficinas Centrales 20% Comunidad de Madrid	100	No	08:00 a 13:00
	5		120		
	2		50		
	14		25		
	1		10		
Catering desayuno básico	50	80% en Recinto Oficinas Centrales 20% Comunidad de Madrid	10	No	08:00 a 13:00
	10		100		
Catering Aperitivo	3	80% en Recinto Oficinas Centrales 20% Comunidad de Madrid	100	No	09:00 a 14:00
	2		75		
	6		50		
	10		15		
	1		200		
Coctel	10	Comunidad de Madrid	105	Si	08:00 a 24:00
Catering Cena	1	Oficinas Centrales	1000	No	18:00 a 24:00
Catering Infantil	1	Oficinas Centrales	250	No	18:00 a 24:00
Avituallamiento externo ticket	1	Comunidad de Madrid	1000	Si	10:00 a 14:00
Avituallamiento interno ticket bebida o tentempié	15	Instalaciones C/Islas Filipinas	200	No	16:00 a 22:00
Avituallamiento interno ticket comida	15	Instalaciones C/Islas Filipinas	100	No	16:00 a 22:00
Desayuno Navidad	1	Recinto Oficinas Centrales/ C/Islas Filipinas	500	Si	10:00 a 14:00

ANEXO III

INVENTARIO CAFETERÍA CANAL DE ISABEL II			
UD.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	ÁREA
1	Módulo cocina	Marca VALDE-INOX, unidad vitroceramica dos fuegos, plancha eléctrica, 2 freidoras y encimera. Medidas 1700x700x850	COCINA
1	Horno mixto	Marca VALDE-INOX con 4 parrils 590x700x540 mm.	COCINA
1	Horno Bosch	Horno Bosch	COCINA
1	Mesa acero soporte horno	Marca VALDE-INOX 600x900x800 mm.	COCINA
1	Campana mural	Marca VALDE-INOX 2300x1000x700 mm.	COCINA
1	Mueble acero lavado	Marca VALDE-INOX, dos cubas, hueco para lavavajillas. Medidas 2600x700x850	COCINA
1	Mueble lavado	Mueble de lavado con dos senos a medida Valdeinox	COCINA
1	Grifo ducha	Monomando, a dos aguas, caño intermedio	COCINA
1	Mesa central acero	Marca VALDE-INOX 1400x850x850 mm. Con 2 estantes inferiores.	COCINA
1	Estante sobremesa acero	Marca VALDE-INOX 1100x400x700 mm. Con 2 alturas.	COCINA
1	Mesa acero	Marca VALDE-INOX 1250x550x800 mm. Con estante inferior y peto trasero	COCINA
1	Mesa trabajo mural acero	Marca VALDE-INOX 2000x500x850 mm. Dos estantes inferiores y encimera doble chafan	COCINA
1	Mesa trabajo acero	Marca VALDE-INOX 1000x600x750 mm.	COCINA
1	Estantería modular pie	Estantería sobremesa 2 alturas 1300x400 mm Valdeinox	COCINA
2	Estante Chafan	Estante chafan Valdeinox	COCINA
1	Congelador	Congelador 600 mm Cool Head	COCINA
1	Lavamanos acero	Marca VALDE-INOX con pedal a dos aguas, caño giratorio	COCINA
1	Lavavajillas	Marca Silanos	COCINA
1	Armario limpieza	Armario limpieza 600x500 mm Valdeinox	COCINA
1	Máquina cortafiambres	Marca Braher	COCINA
1	Calentador de agua	De 50 l. marca Fagor	COCINA
2	Armario conservación	Armario conservación 4 puertas Edenox APS-1400	ALMACEN
4	Armario congelador	Marca EDENOX 2 puertas AN-702	ALMACEN
3	Estantería modular pie	Marca VALDE-INOX 1500x400x1800 mm.	ALMACEN
3	Estantería modular pie	Marca VALDE-INOX 1500x400x1800 mm.	ALMACEN
1	Mueble cafetero	Mueble cafetero trasero con 2 tolvas de posos de café	CAFETERÍA
1	Mesa	1 mesa 1350x500 mm Valdeinox	CAFETERÍA
1	Mesa	1 mesa 1250x550 mm Valdeinox	CAFETERÍA
1	Vitrina circular	Vitrina circular Edenox 3 estantes	CAFETERÍA
1	Exprimidor	Zumex	CAFETERÍA
2	Enfría tapas	Enfriatapas 8 bandejas Edenox	CAFETERÍA
3	Botellero	Botellero 4 puertas Edenox 2000	CAFETERÍA
4	Mesas altas	Mesas alta blanca	CAFETERÍA
4	Mesas bajas	Mesa baja blanca	CAFETERÍA
26	Taburetes	Taburete blanco	CAFETERÍA
17	Sillas bajas	Silla blanca	CAFETERÍA
1	Lavavajillas	Marca Silanos 600	CAFETERÍA
1	Barra	Barra madera 5000x300	CAFETERÍA
2	Pantallas Tv.	Pantalla visualización 43" con soporte de techo. Marca LG	CAFETERÍA

ANEXO IV

OFICINAS CENTRALES — Sta. Engracia 125



MEMORIA MOBILIARIO

- 01) COCINA ENCASTRABLES VDX
- 02) HORNO MIXTO + SOPORTE
- 03) PANELADO PARED
- 04) CAMPANA EXTRACTORA
- 05) MESA DE LAVADO
- 06) LAVAVAJILLAS (CLIENTE)
- 07) GRIFO A DOS AGUAS
- 08) MESA CENTRAL
- 09) ESTANTERIA SOBREMESA
- 10) MESA DE TRABAJO MURAL
- 11) MESA DE APOYO CON CHAFLÁN
- 12) CAMARA CONSERVACION 4P
- 13) CONGELADOR VERTICAL
- 14) MESA DE TRABAJO
- 15) ESTANTERIA 4 ALTURAS
- 16) PANELADO INT. BARRA
- 17) VITRINA FRIA 8 BAND.
- 18) ENFRIADOR DE BOTELLAS
- 19) FREGADERO INOX
- 20) MESA NEUTRA
- 21) LAVAMANOS

