

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

**PROCEDIMIENTO ABIERTO NO ARMONIZADO
CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**

**SUJETO A RECURSO ESPECIAL EN MATERIA DE
CONTRATACIÓN**

CONTRATO Nº 97/2026

LICITACIÓN ELECTRÓNICA SISTEMA LICIT@

MESA PERMANENTE DE CONTRATACIÓN

INDICE

Cláusula 1. Objeto	3
Cláusula 2. Prestación del servicio de cafetería	3
2.1. Condiciones para la realización de los servicios	3
2.2. Organización del servicio	5
Cláusula 3. Prestación del servicio de catering para eventos	12
3.1 Condiciones para la realización de los servicios	12
3.2 Organización del Servicio	17
Cláusula 4. Obligaciones del contratista	21
4.1 Coordinador de los servicios	21
4.2 Normas de seguridad y confidencialidad	22
ANEXO I	23
SERVICIOS A PRESTAR CAFETERÍA	23
ANEXO II	26
SERVICIOS A PRESTAR CATERING	26
ANEXO III	28
INVENTARIO CAFETERÍA CANAL	28
ANEXO IV	30
PLANO CAFETERÍA CANAL	30
ANEXO V	31
CONTENIDO ESTANDAR SUGERIDO	31

Cláusula 1. Objeto.

El objeto de este Contrato es la prestación del servicio de cafetería en las oficinas centrales de Canal de Isabel II, S.A., M.P. (en adelante "Canal") sitas en la C/ Santa Engracia nº 125 para atender las necesidades en las instalaciones de la sede de Canal tanto del personal que desarrolla su actividad en Canal, 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 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 social, ambiental y de innovación que se han tenido en cuenta para configurar las prestaciones objeto del contrato.

Cláusula 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 07:00 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 10.12.1 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, "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 del Anexo II.I del PCAP, 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 citado 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 10.12.2 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.

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, que cumpla los requisitos del apartado 5.2.1 del Anexo I del PCAP, 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 III** 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 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:

- 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 III** 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. El equipamiento facilitado por Canal de Isabel II —incluyendo maquinaria principal como cafetera semiautomática, cámaras frigoríficas y congeladores, lavavajillas industrial y mesas de trabajo— pertenece a marcas de uso profesional (ver **Anexo III**) y se encuentra en estado operativo, con el desgaste propio de su utilización continuada en las instalaciones. Sin perjuicio de ello, y conforme a lo establecido en este pliego, el adjudicatario asumirá desde el inicio del contrato todos los gastos de mantenimiento ordinario y conservación del equipamiento, tanto el aportado por Canal como el que incorpore por cuenta propia

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 III** 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 III** 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 1.600 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.

B. 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.

Cláusula 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 aportar, 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 II** a este documento, pudiéndose sustituir en la ejecución del contrato por productos similares o equivalentes en calidad y cantidad, siempre que Canal lo autorice de conformidad con el apartado 10.12.3 del Anexo I del PCAP.

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.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.

A.5 Servicio de Kit Alimentario de Emergencia

El adjudicatario deberá proporcionar un **Servicio de Kit Alimentario de Emergencia**, concebido como un recurso individual de primera respuesta destinado a los miembros del Comité de Continuidad del Servicio (CCS) en caso de activación del Plan de Continuidad de Negocio (PCN) o ante escenarios de aislamiento temporal en las instalaciones de Canal de Isabel II, S.A., M.P.

La incorporación de este servicio constituye una prestación nueva respecto de contratos anteriores y responde a las necesidades identificadas tras el evento disruptivo del 28 de abril de 2025, que afectó al suministro eléctrico en España y Portugal. Dicho incidente evidenció la vulnerabilidad de las infraestructuras críticas y la necesidad de garantizar la autosuficiencia alimentaria e hídrica del personal esencial durante las primeras fases de una emergencia. En este contexto, el Comité de Continuidad del Servicio definió la mejora **ME-07-25: Coordinación logística de avituallamiento**, recogida en el documento “SGCS Kit Alimentario para Emergencias”, que establece los requisitos funcionales y operativos de este recurso.

A.5.1 Objeto y finalidad del servicio

El Kit Alimentario de Emergencia tendrá como finalidad:

- Garantizar la **autonomía alimentaria e hídrica durante 72 horas** en ausencia de suministro externo.
- Asegurar un **aporte energético mínimo de 2.000–2.400 kcal/persona/día**, mediante alimentos no

perecederos, listos para consumir y de fácil manipulación.

- Facilitar la **continuidad operativa del CCS** en escenarios de crisis, confinamiento temporal o interrupciones prolongadas del suministro.

A.5.2 Requisitos técnicos y de diseño

El adjudicatario deberá suministrar kits que cumplan, como mínimo, las siguientes especificaciones:

- **Durabilidad:** productos con caducidad mínima de 12 meses sin necesidad de refrigeración.
- **Peso máximo total:** ≤ 8 kg por kit, incluida la dotación de agua.
- **Volumen:** aproximadamente 15 litros, en contenedor tipo mochila o caja hermética.
- **Dotación de agua:** 9 litros por persona (3 L/día), en botellas de 1,5 L o bolsas flexibles.
- **Modo de consumo:** alimentos listos para su consumo directo, sin necesidad de cocinado.
- **Control y revisión:** inventario y verificación de caducidades cada 6 meses por el Área de Relación con Empleados.

La composición sugerida detallada del kit, incluyendo productos, cantidades, formatos y requisitos de calidad, se recoge en el **Anexo V**.

A.5.3 Procedimiento de custodia, activación y reposición

- **Ubicación:** el kit será almacenado en el punto logístico central definido por el Área de Relación con Empleados.
- **Custodia:** corresponderá al Área de Relación con Empleados.
- **Activación:** únicamente podrá realizarse por instrucción del Comité de Continuidad del Servicio o del Comité de Gestión de Crisis.
- **Reposición:** tras cada activación, ejercicio o revisión anual.
- **Rotación de stock:** mediante consumo planificado, donación interna o sustitución progresiva, garantizando la vigencia de los productos.

A.5.4 Condiciones de suministro y obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá garantizar:

- La disponibilidad permanente de los kits en las cantidades definidas por Canal.
- La reposición inmediata de cualquier kit activado o consumido.
- El cumplimiento de los requisitos de calidad, trazabilidad, etiquetado y seguridad alimentaria establecidos en este pliego y en la normativa vigente.

- El uso de envases biodegradables siempre que sea posible, en coherencia con los criterios ambientales del contrato.

Cualquier modificación en la composición, formato o características del kit deberá ser previamente autorizada por el Área de Relación con Empleados, conforme a lo dispuesto en el apartado 10.12.3 del Anexo I del PCAP.

Los productos incluidos en la composición del kit tendrán carácter orientativo y no exhaustivo. En caso de que alguno de los productos propuestos no esté disponible en el mercado o sea sustituido por el adjudicatario, dicho producto deberá ser equivalente en calidad, aporte nutricional, formato, durabilidad y funcionalidad a los indicados en el presente pliego. Cualquier sustitución deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos y mantener la capacidad del kit para proporcionar la autonomía alimentaria e hídrica prevista durante 72 horas.

B. MEDIOS

1. PERSONAL

De conformidad con el apartado 4 de este pliego, el adjudicatario asignará un **coordinador para gestionar los servicios prestados que cumpla los requisitos establecidos en el apartado 5.2.1 del Anexo I del PCAP.**

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 exigirse 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 completo

- 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 50 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 100 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 35 personas incluido en el precio ofertado. 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 las Oficinas Centrales de Canal de Isabel II 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).

- 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 Zumo

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 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.

Cláusula 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 cumpla los requisitos establecidos en el apartado 5.2.1 del Anexo I del PCAP, que será el encargado de la coordinación de los servicios y mantendrá relación directa con el responsable de 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

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

**DEL RÍO
CEBALLOS MARÍA
TERESA -**
AUTH
Firmado digitalmente
por DEL RÍO CEBALLOS
MARÍA TERESA -
AUTH
Fecha: 2026.07.29
09:54:07 +02'00'

M. Teresa del Río Ceballos
Jefa de Área de Relación con los Empleados

**PEMAU
GONZÁLEZ ISABEL**
(AUTENTICACION)
Firmado digitalmente por
PEMAU GONZÁLEZ
ISABEL -
(AUTENTICACION)
Fecha: 2026.07.29
14:19:42 +02'00'

Isabel Pemau González
Directora de Recursos

ANEXO I
SERVICIOS A PRESTAR CAFETERÍA

TIPO DE SERVICIO	DESAYUNOS	OBSERVACIONES	PONDERACIÓN SERVICIO	SUBPONDERACIÓN SERVICIO
Desayuno	Bebida caliente + barrita/bollería/churrería	Media barrita 75% sobre precio barrita individual	40%	55,0%
Bebidas calientes	Café (solo, con leche, descafeinado) Infusiones y té Leche con cacao	Leche semidesnatada, soja, sin lactosa	40%	25,0%
Pan / bollería / churrería	Barrita/tostada (con mantequilla y mermelada o AVOE y tomate) Bollería Churros (3)/porras (2)	Barrita individual 95 gr (pan blanco (normal/candeal), integral o semillas Media barrita 75% sobre precio barrita individual	40%	5,0%
Pincho de tortilla	Pincho de tortilla	No aplica	40%	12,5%
Extras desayuno	Jamón reserva, Queso curado, Atún, Pavo, Queso Crema, Huevo Frito	Media barrita 65% sobre precio	40%	2,5%
TIPO DE SERVICIO	BEBIDAS	OBSERVACIONES	PONDERACIÓN SERVICIO	SUBPONDERACIÓN SERVICIO
Bebidas	Refresco lata 330 ml	No aplica	20%	35%
	Cerveza doble grifo	No aplica	20%	35%
	Cervezas especiales/artesanales Botella/lata 330ml	Varias tipologías	20%	20%

	Vino blanco /Vino tinto copa 150 ml	Tinto mínimo crianza D.O.	20%	10%
TIPO DE SERVICIO	BOCADILLO/ SÁNDWICHES	OBSERVACIONES	PONDERACIÓN SERVICIO	SUBPONDERACIÓN SERVICIO
Grupo 1	Bocadillos grupo 1 Jamón, queso, tortilla de patatas/francesa, Bacon plancha con queso, atún con pimientos, morcilla con pimientos, lomo plancha	BOCADILLOS 120 gr. Pan Montado (50% cantidad y 60% PVP)	15%	25%
Grupo 2	Bocadillos grupo 2 Ibéricos, Pepito de ternera Pollo empanado con lechuga, tomate y mahonesa, chopitos alioli	BOCADILLOS 120 gr. Pan Montado (50% cantidad y 60% PVP)	15%	25%
Grupo 3	Sándwich de mixto vegetal	No aplica	15%	25%
	Sandwich Canal	Jamón, queso, bacon, lechuga, tomate, mahonesa, huevo duro	15%	10%
	Hamburguesa extra ternera/Pollo flakes queso en lonchas, bacon, lechuga, tomate, cebolla, huevo frito y patatas fritas	220gr de carne vacuno/pollo (50% cantidad 75% PVP)	15%	15%

TIPO DE SERVICIO	RACIONES	OBSERVACIONES	PONDERACIÓN SERVICIO	SUBPONDERACIÓN SERVICIO
RACIONES	Oreja o patatas con salsa brava/Croquetas/Morcilla con pimientos/Huevos rotos con jamón o similar/Queso curado (150gr)	No aplica	10%	90%
	Chopitos de salsa alioli	300 gr.	10%	10%
TIPO DE SERVICIO	ENSALADAS/PLATOS COMBINADOS	Tapa (50% cantidad y 60%PVP)	PONDERACIÓN SERVICIO	SUBPONDERACIÓN SERVICIO
Menú del día/Ensaladas/Platos combinados	Menú del día (un plato, bebida y postre)	150 gr.	15%	45%
	Ensalada mixta/cesar con pollo	Bowl 1.600 cc capacidad	15%	20%
	Lomo de cerdo, filete de pollo, tortilla francesa, croquetas, huevo frito, patatas/ensalada	No aplica	15%	35%

ANEXO II
SERVICIOS A PRESTAR CATERING

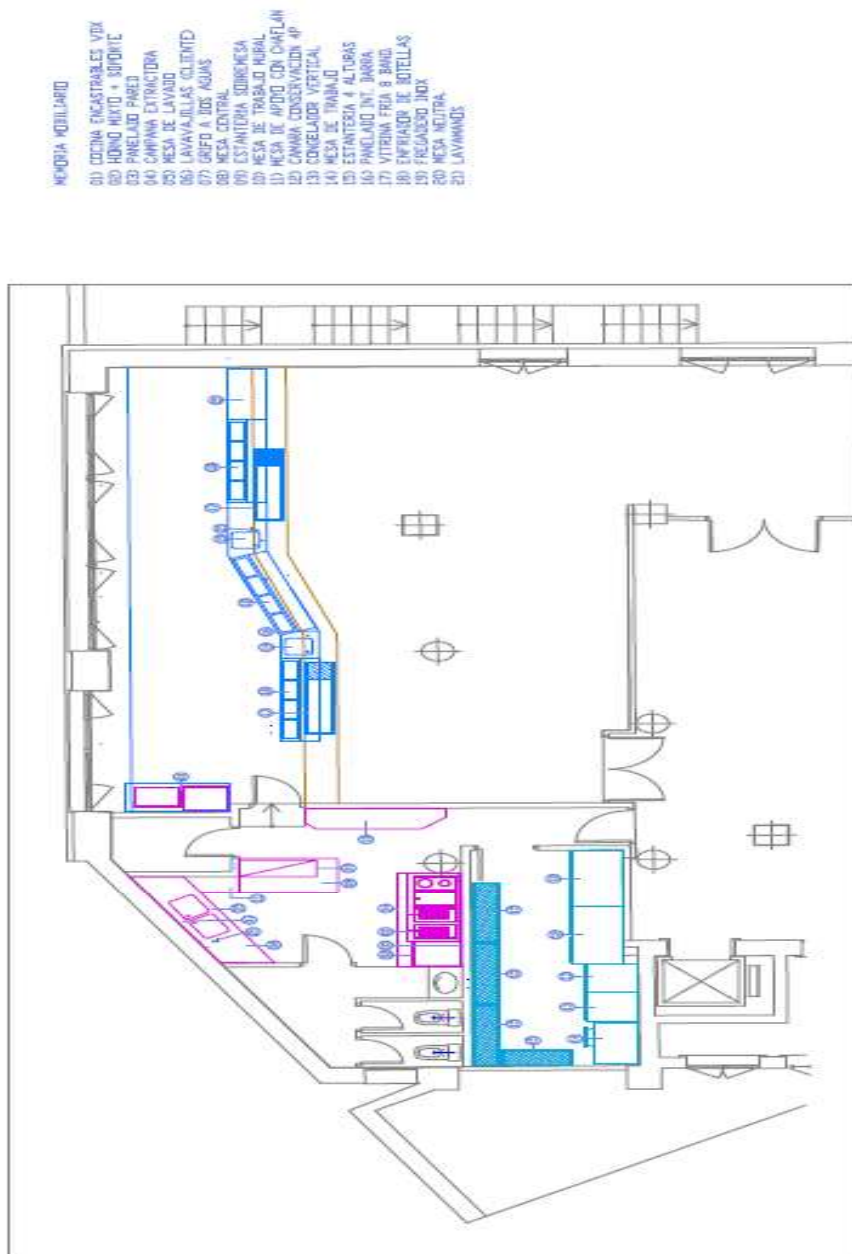
DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EVENTOS A OFERTAR	UNIDADES	PRECIO UNITARIO MÁXIMO	TOTAL
Catering Desayuno completo	1434	9,44 €	13.536,96 €
• Zumos natural 200 ml			
• Café/infusiones			
• 2 piezas bollería pequeñas			
• 2 piezas saladas (mini sandwich/bocadillo)			
• Transporte y montaje y desmontaje para eventos fuera de Santa Engracia 125 o menos de 15 U.d. y 1 camarero cada 50 personas	223	35,40 €	7.894,20 €
• Camarero extra	14	47,20 €	660,80 €
TOTAL DESAYUNO COMPLETO			22.091,96 €
Catering Desayuno básico	598	4,72 €	2.822,56 €
• Café/infusiones			
• Bollería 2 piezas pequeñas			
• Transporte y montaje y desmontaje para eventos fuera de Santa Engracia 125 o menos de 15 U.d. y 1 camarero cada 100 personas	112	35,40 €	3.964,80 €
• Camarero extra	6	47,20 €	283,20 €
TOTAL DESAYUNO BÁSICO			7.070,56 €
Catering aperitivo	1033	15,34 €	15.846,22 €
• Refrescos o Cerveza o vino (2 U.d. por persona)			
• Tablas de Embutidos ibéricos 30 gr.			
• Tablas de quesos 30 gr.			
• Tortilla española 60 gr.			
• 4 Saladitos/canapes/bocadillo/empanada/canape (2 frios-2 calientes)			
• Postre minibrocheta fruta o dulce			
• Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero cada 50 personas			
• Camarero extra	3	47,20 €	141,60 €
TOTAL CATERING APERITIVO			15.987,82 €
Coctel	90	25,96 €	2.336,40 €
• 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 fríos			
• Postre 2 ud. Minibrocheta fruta o dulce			
• Café e infusiones			
• Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero cada 15 personas			
• Camarero extra	3	47,20 €	141,60 €
TOTAL COCTEL			2.478,00 €
Catering cena	2000	34,22 €	68.440,00 €
• 4 Entrantes (tabla ibéricos/tortilla patata/chapatá jamón tumaca/empanada). Pan y picos			
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			68.440,00 €
Catering infantil	200	8,26 €	1.652,00 €
• 1 Croissant jamón York-queso ó sandwich ó bocadillo variado			
• 1 Botella de agua			
• 1 Zumos			
TOTAL CATERING INFANTIL			1.652,00 €
Avituallamiento externo ticket			
1 Ticket comida	1002	4,72 €	4.729,44 €
1 Ticket bebida o tentempié	982	2,36 €	2.317,52 €
Avituallamiento interno ticket bebida o tentempié	4866	2,36 €	11.483,76 €
• 1 Refresco (a cuatruis incluido) o 1 snack o 1 barrita energética o 1 pieza fruta			
Avituallamiento interno ticket comida	2606	4,72 €	12.300,32 €
• 1 bocadillo variado 120 gramos			
TOTAL AVITUALLAMIENTO CANAL DEPORTE			30.831,04 €
Desayuno Navidad	500	4,13 €	2.065,00 €
• Chocolate			
Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero	1	94,40 €	94,40 €
TOTAL DESAYUNO NAVIDAD			2.159,40 €
Kit emergencias	17	82,74 €	1.406,58 €
TOTAL KIT EMERGENCIAS			1.406,58 €
PRESUPUESTO TOTAL			152.117,36 €

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE LOS EVENTOS 2025					
DESCRIPCIÓN	Nº EVENTOS	LUGAR	Nº COMENSALES POR EVENTO	FIN DE SEMANA	HORARIO
Catering Desayuno	16	Recinto Oficinas Centrales	622	No	08:00 a 13:00
	8	Comunidad de Madrid	125	No	08:00 a 13:00
	1	Jardines Oficinas Centrales	30	No	08:00 a 13:00
Catering Desayuno básico	20	Recinto Oficinas Centrales	635	No	08:00 a 13:00
	1	Comunidad de Madrid	115	No	08:00 a 13:00
Catering Aperitivo	28	Recinto Oficinas Centrales	862	No	09:00 a 14:00
	2	Comunidad de Madrid	85	No	08:00 a 24:00
	1	Instalaciones C/Islas Filipinas	80	No	08:00 a 24:00
Coctel	1	Recinto Oficinas Centrales	130	30	08:00 a 24:00
	2	Comunidad de Madrid	130	No	08:00 a 24:00
	1	Recinto Oficinas Centrales	30	No	18:00 a 24:00
Catering Infantil	1	Jardines Oficinas Centrales	200	No	18:00 a 24:00
Avituallamiento externo ticket	1	Comunidad de Madrid	642	Si	10:00 a 14:00
	1	Recinto Oficinas Centrales	400	Si	10:00 a 14:00
Avituallamiento interno ticket bebida o tentempié	1	Comunidad de Madrid	150	Si	16:00 a 22:00
	1	Instalaciones C/Islas Filipinas	456	Si	16:00 a 22:00
	1	Recinto Oficinas Centrales	7472	No	16:00 a 22:00
Desayuno Navidad	1	Instalaciones C/Islas Filipinas	500	Si	10:00 a 14:00
Catering Cena	1	Jardines Oficinas Centrales	1400	No	18:00 a 24:00

ANEXO III
INVENTARIO CAFETERÍA CANAL

INVENTARIO CAFETERÍA CANAL DE ISABEL II			
UD.	ARTICULO	DESCRIPCION	AREA
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 chaflan	COCINA
1	Mesa trabajo acero	Marca VALDE-INOX 1000x600x750 mm.	COCINA
1	Estanteria modular pie	Estantería sobremesa 2 alturas 1300x400 mm Valdeinox	COCINA
2	Estante Chaflan	Estante chaflan 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 cortafiebres	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	Estanteria modular pie	Marca VALDE-INOX 1500x400x1800 mm.	ALMACEN
3	Estanteria 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	Enfria tapas	Enfrietapas 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 V
CONTENIDO ESTANDAR SUGERIDO

Tipo	Elementos recomendados	Observaciones
Proteicos	3 latas de atún en aceite, 1 lata de legumbres cocidas (garbanzos/lentejas), 1 lata de sardinas, 1 lata de caballas, 1 tarrina de paté, 1 lata de albóndigas, 1 lata de magro de cerdo.	Con anilla de apertura
Energéticos	6 barritas de cereales o proteínas, 300 g de frutos secos variados, 150 g de fruta deshidratada	Alta densidad calórica
Carbohidratos	2 paquetes de crackers/pan tostado, 2 paquetes de galletas tipo María	Fácil conservación
Lácteos	6 briks individuales de leche UHT + 3 sobres isotónicos	Incluye aporte mineral
Bebidas y agua	9 L de agua embotellada, 3 briks individuales de zumo.	Incluye líquidos azucarados para energía rápida
Complementos	1 kit de cubiertos desechables, 1 vaso reutilizable, 1 paquete de toallitas, servilletas, 1 abrelatas manual, 1 encendedor	Todos los kits deben incluir utensilios básicos
Fruta/postre	3 latas de fruta en almíbar (pera/mix/melocotón) y 1 lata de arroz con leche.	Aporte vitaminas.
Suplementos	3 sobres de café o infusión instantánea, 3 sobres de azúcar, 1 paquete pequeño de sal, 1 paquete de galletas saladas y 3 pastas de	Refuerzo de confort y moral

	almendras envasadas individualmente.	
Complementos	1 paquete pañuelos 10 unidades, 6 sobros toallita húmeda perfumada, 6 sobros gel desinfectante de manos, 1 paquete de chicles dentífrico, 6 juego de cubiertos (3 piezas), 6 bolsas para desperdicios autocierre tamaño intermedio, 1 hornillo quemador, 2 pastillas combustible, 1 paquete cerillas madera 40 fósforos.	

Los productos, cantidades y formatos incluidos en este Anexo tienen carácter orientativo. En caso de no disponibilidad o necesidad de sustitución, el adjudicatario deberá proporcionar productos de características equivalentes en calidad, aporte energético, composición nutricional, durabilidad, formato y facilidad de consumo. En ningún caso la sustitución podrá alterar la capacidad del kit para garantizar la autonomía alimentaria e hídrica durante 72 horas, ni reducir los estándares técnicos definidos en el apartado A.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

MENÚ INDIVIDUAL SUGERIDO PARA 72 HORAS

Día	Desayuno	Comida	Cena
1	Galletas o barrita energética. Leche + café soluble/ infusión + agua / brik zumo.	Lata de albóndigas+panecillos tostados+lata de frutas (pera)	Lata ensalada pasta+lata de atún+panecillos tostados+fruta deshidratada
2	Galletas/barritas energéticas, pasta almendra/frutos secos Leche+café/infusión+agua, brik de zumo	Lata legumbres+panecillo tostado+lata fruta (mix)	Lata de magro cerdo+panecillo tostado+arroz con leche
3	Galletas/barritas energéticas, pasta almendras/frutos secos Leche+café/infusión+agua+brik zumo	Lata sardinas+lata caballas+lata atún+panecillos tostados Arroz con leche	Paté de untar+panecillos tostados+lata de frutas(melocotón)