

INFORME DE NECESIDAD E IDONEIDAD

SERVICIOS PARA CAFETERÍA Y CATERING PARA EVENTOS EN CANAL DE ISABEL II, S.A., M.P.

EXPEDIENTE N.º: 97/2026

Área: Relación con los empleados

1. OBJETO DEL CONTRATO

A. TIPO DE CONTRATO:

- ☐ CONTRATO DE OBRAS
☐ CONTRATO DE SUMINISTROS
☒ CONTRATO DE SERVICIOS

B. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del Contrato es la prestación del servicio de cafetería en las oficinas centrales de Canal de Isabel II, S.A., M.P. 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 social, ambiental y de innovación que se han tenido en cuenta para configurar las prestaciones objeto del contrato.

El presupuesto máximo comprende únicamente el servicio de catering para eventos, puesto que el importe que suponga el servicio de cafetería será satisfecho de forma directa por las personas que vayan a hacer uso del mismo.

Todos los gastos y costes derivados de la gestión de la cafetería serán a costa del adjudicatario, excepto los derivados del consumo de calefacción, refrigeración y energía eléctrica. Eso incluye, a título meramente enunciativo, licencias, gastos generales de mantenimiento, como teléfono, gas, gastos de reparación y conservación, etc.

C. DIVISIÓN EN LOTES:

- ☒ NO
☐ SÍ

Canal de Isabel II, S.A., M.P. no ha dividido el objeto del contrato en lotes debido a que, por la naturaleza del objeto del contrato, se pondría en riesgo la correcta ejecución del mismo al implicar los lotes la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones,

cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes.

En concreto, al tratarse la explotación de la cafetería de un único local ubicado en las oficinas centrales de Canal de Isabel II, S.A., M.P. con el espacio de almacenamiento de alimentos limitado, y consistir la gran mayoría de los eventos de catering objeto del contrato (más de aproximadamente un 80% de los mismos) en desayunos, avituallamiento o almuerzos que pueden resultar necesarios en reuniones de trabajo, formaciones u otros actos institucionales que se producen en las oficinas centrales de la empresa pública, y que en ocasiones no son planificados con antelación, la coordinación de la prestación de los servicios de catering y cafetería en las oficinas centrales por distintos contratistas pondría en riesgo la correcta ejecución del contrato.

2. PLAZO DE DURACIÓN O DE EJECUCIÓN

El plazo de duración de las prestaciones objeto del Contrato será de un (1) AÑO, a contar desde la fecha indicada en el acta de inicio de los trabajos.

No obstante lo anterior, Canal de Isabel II, S.A., M.P. se reserva el derecho a prorrogar el contrato por 2 anualidades de UN (1) año cada una, siendo el plazo de duración total del contrato, eventuales prórrogas incluidas, de TRES (3) años.

3. MEMORIA ECONÓMICA

A. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (PBL)

	BASE	IVA	TOTAL
PBL	152.117,36 €	15.211,74 €	167.329,10 €

* El tipo de IVA aplicado es 10%

B. ÁMBITO DE APLICACIÓN

EMPRESA DEL GRUPO	Importe
CANAL DE ISABEL II, S.A. (M.P.)	152.117,36
TOTAL (Presupuesto Base de Licitación s/ IVA)	152.117,36

C. PARTIDA PRESUPUESTARIA

Gasto:			
CEGE*	CUENTA	POSICIÓN	ORDEN
	627002	G/627002/000003	
	627000	G/627000/000001	

* Aunque el A. de Relación con los Empleados sea el que gestiona el contrato, el CeBe y la orden de imputación del gasto, será la del área que solicite el servicio.

Línea Estratégica:

* Descripción Línea Estratégica	* Descripción Línea Estratégica
☐ LE01: Garantía y continuidad del suministro	☒ LE06: Nuestros profesionales
☐ LE02: Calidad del agua	☐ LE07: Transformación digital e innovación
☐ LE03: Calidad ambiental	☐ LE08: Gestión económico-financiera sostenible
☐ LE04: Transición energética	☐ N/A: No Aplica
☐ LE05: Clientes y sociedad	

D. ESTIMACIÓN DE DISTRIBUCIÓN PRESUPUESTARIA POR ANUALIDADES

D.1 DISTRIBUCION DEL PRESUPUESTO INICIAL:

AÑO	GASTO	INVERSIÓN	TOTAL (s/IVA)
2027	143.900,00	0	143.900,00
2028	8.217,36	0	8.217,36
TOTAL (S/ IVA)	152.117,36	0,00	152.117,36

D.2 DISTRIBUCION DE LAS PRÓRROGAS:

AÑO	GASTO	INVERSIÓN	TOTAL (s/IVA)
2028	143.900,00	0	143.900,00
2029	152.117,36	0	152.117,36
2030	8.217,36	0	8.217,36
TOTAL (S/ IVA)	304.234,72	0,00	304.234,72

E. ¿ESTE CONTRATO ES SUSTITUCIÓN DE UNO YA EXISTENTE?

☒ SI
☐ NO

Este contrato sustituye al Contrato 83/2023 SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS INTERNOS EN CANAL DE ISABEL II, S.A., M.P.

F. ¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN LA PLANIFICACIÓN PLURIANUAL VIGENTE?

☒ SI Código asignado: PCCYII 26-100
☐ NO

4. MEMORIA JUSTIFICATIVA

A. NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO

A.1: NECESIDADES QUE SATISFACER:

En las oficinas centrales de Canal de Isabel II, S.A., M.P. sitas en la C/ Santa Engracia nº 125 existe una cafetería abierta tanto para el personal que desarrolla su actividad en Canal de Isabel II, S.A., M.P. como para aquellas otras personas que, por motivos de colaboración, asistencia a reuniones y otros actos, estén autorizados para acceder a las instalaciones. El presente contrato es necesario para cubrir dicho servicio y 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.

A.2: IDONEIDAD DE LA PROPUESTA PLANTEADA:

La prestación del servicio de catering para los eventos, reuniones y acciones formativas organizados por Canal de Isabel II, S.A., M.P. se considera adecuada para cubrir el conjunto de necesidades previstas, garantizando además la capacidad de atender posibles imprevistos o incrementos puntuales de actividad.

No es posible determinar con exactitud el alcance del servicio, dado que su utilización depende de los requerimientos de diversas áreas de la entidad. Dichos requerimientos pueden variar entre ejercicios en función del número de cursos de formación, eventos corporativos, reuniones institucionales u otras actividades programadas. Por este motivo, el volumen de servicios podrá experimentar variaciones de hasta un máximo del 50%.

En consecuencia, y con el fin de asegurar una correcta ejecución del contrato, el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares establecerá un Alcance Mínimo y un Alcance Máximo de prestación, permitiendo ajustar el servicio a las necesidades reales de cada ejercicio.

A.3: JUSTIFICACIÓN DE LA INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Canal de Isabel II, S.A., M.P. no dispone de medios propios para la gestión de un servicio de cafetería y catering, al tratarse de una actividad ajena a las funciones y competencias propias de la entidad. Por este motivo, resulta necesario acudir a la contratación de una empresa especializada que garantice la adecuada prestación de dicho servicio.

B. JUSTIFICACIÓN DE LOS VALORES ECONÓMICOS

CAFETERÍA

Para la determinación del precio medio ponderado aplicable al servicio de cafetería, se ha tomado como referencia el marco económico del contrato actualmente vigente, cuyos precios unitarios han sido actualizados conforme a la evolución del Índice de Precios del Sector Servicios (IPS) con el fin de obtener valores representativos y alineados con la realidad del mercado. Esta actualización proporciona una base objetiva y verificable, especialmente relevante en un contexto económico caracterizado por una elevada volatilidad en los costes de materias primas, energía y suministros.

A partir de esta referencia, se ha realizado un análisis comparativo de los precios ofertados por los establecimientos de hostelería situados en el entorno inmediato de las oficinas centrales de Canal de Isabel II, en la calle Santa Engracia, 125. Estos locales constituyen los puntos de consumo habituales del personal de la entidad para los servicios de desayuno y restauración, por lo que representan un indicador directo y pertinente del comportamiento del mercado en la zona de prestación del servicio.

La comparación entre los precios actualizados del contrato vigente y los precios observados en los establecimientos colindantes permite obtener un rango económico realista y directamente vinculado a la oferta existente. No obstante, debe señalarse que la situación geopolítica y económica actual introduce un grado de incertidumbre que puede derivar en posibles revisiones al alza de los precios de mercado incluso durante la fase de preparación y publicación del expediente, lo que hace que los valores obtenidos deban considerarse como una referencia razonable en el momento de su elaboración, sin que pueda garantizarse su estabilidad en fechas posteriores.

Como resultado del análisis realizado, el precio medio ponderado aplicable al servicio de cafetería se fija en 5,61 € (IVA incluido).

Dentro de cada tipo de servicio incluido en la carta, los distintos productos no presentan el mismo nivel de demanda. Para obtener un precio medio ponderado que refleje de forma fiel el funcionamiento real del servicio, se ha aplicado una subponderación basada en la diferente frecuencia de consumo de cada artículo.

Este enfoque evita otorgar el mismo peso a productos con comportamientos de venta muy dispares y permite que el valor económico resultante sea representativo, equilibrado y coherente con el uso efectivo del servicio.

El importe estimado para la prestación del servicio de cafetería se ha determinado mediante la actualización de los precios unitarios del contrato vigente, tomando como referencia la evolución registrada en el Índice de Precios del Sector Servicios (IPS) correspondiente al ámbito de hostelería, publicado por el Instituto Nacional de Estadística. Este indicador muestra un incremento sostenido de los precios del sector en los últimos ejercicios, lo que evidencia una tendencia al alza en los costes asociados a este tipo de servicios.

Asimismo, se ha realizado una comparación de precios con establecimientos de restauración del entorno, constatándose que los valores resultantes se sitúan dentro de los rangos habituales del mercado y permiten mantener la coherencia con la oferta existente en la zona. El valor obtenido:

- Refleja adecuadamente la evolución reciente del sector y la previsión de incrementos durante la tramitación del expediente.
- Garantiza la viabilidad económica del servicio en las condiciones actuales de mercado.
- Se sitúa dentro de los rangos habituales observados en los establecimientos de restauración del entorno.
- Mantiene un marco competitivo adecuado para favorecer la concurrencia en la licitación.
- Asegura que el precio de venta al empleado permanezca alineado con los precios reales del mercado, evitando distorsiones respecto a la oferta existente en los locales próximos.

En conjunto, el importe resultante constituye una base razonable y proporcionada para la licitación del servicio, ajustada a la realidad económica del sector.

Este precio medio ponderado se utilizará exclusivamente como referencia para la valoración económica de las ofertas relativas al servicio de cafetería y para la determinación del precio unitario de venta al empleado/cliente, sin que suponga coste alguno para Canal de Isabel II, S.A., M.P., dado que la contraprestación económica será abonada directamente por los usuarios del servicio.

Se adjunta el desglose de la oferta PVP (IVA incluido) de la licitación:

Canal de Isabel II, Sociedad Anónima, M.P. inscrita en el Registro Mercantil de Madrid al Tomo 29.733, Folio 86, Sección 8, Hoja M-534929, Inscripción 1ª. Denominación en inscripción 126, NIF A86488087, Domicilio Social: c/ Santa Engracia, 125, 28003 Madrid.

CATERING

El escenario de licitación del servicio de catering se ha definido tomando como referencia el Contrato 83/2023, "Servicio de catering para eventos internos en Canal de Isabel II, S.A., M.P.", actualmente vigente y que ha venido satisfaciendo adecuadamente las necesidades de la entidad durante el último ejercicio. Este contrato constituye el marco operativo y económico más adecuado para estimar el volumen y características del servicio requerido, al tratarse de un contrato plenamente comparable en objeto, alcance y tipología de prestaciones.

El valor estimado del nuevo contrato se ha calculado a partir de los precios habituales de mercado para servicios de catering de características similares, del importe del contrato vigente, así como de la duración prevista del nuevo contrato, incluyendo las posibles prórrogas. A ello se añade la ausencia de mecanismos de revisión de precios durante toda la vigencia contractual, lo que exige proyectar un escenario económico estable y suficientemente representativo que permita garantizar la adecuada cobertura de las necesidades previstas.

Dentro del análisis económico realizado, debe señalarse que el Contrato 97/2026 supone un incremento del 16,99% respecto al presupuesto asignado al servicio de catering en el contrato actualmente vigente.

Adicionalmente, debe considerarse que en el ejercicio 2026 está prevista la celebración del evento conmemorativo del 175 aniversario de Canal de Isabel II, un acto de carácter extraordinario que, por su magnitud y relevancia institucional, supone un incremento significativo en las necesidades de servicios de catering respecto a ejercicios ordinarios. Aunque se trata de un evento singular, es previsible que en los próximos años puedan celebrarse actos de naturaleza y alcance similar, por lo que resulta necesario dimensionar el contrato contemplando escenarios de demanda reforzada y no únicamente los consumos habituales del último ejercicio.

Partiendo de la previsión de necesidades para los próximos ejercicios, se ha aplicado una proyección razonable de evolución de precios para un horizonte temporal de tres años. Para ello, se ha tomado como referencia la tendencia observada en el Índice de Precios del Sector Servicios (IPS) correspondiente al ámbito de hostelería, publicado por el Instituto Nacional de Estadística, que evidencia un comportamiento creciente y sostenido de los precios del sector en los últimos periodos analizados.

Esta actualización no se fundamenta únicamente en la evolución estadística del índice, sino también en el contexto socioeconómico actual, caracterizado por incrementos generalizados en los costes asociados a materias primas alimentarias, transporte, suministros energéticos y servicios auxiliares necesarios para la prestación del catering. Dichos factores inciden directamente en la estructura de costes de los operadores del sector y justifican la necesidad de prever una evolución al alza durante la vigencia del contrato.

En este marco, se han considerado distintos escenarios de evolución de precios, incluyendo uno de carácter conservador y otro de evolución máxima, con el fin de garantizar que el valor estimado del contrato resulte suficiente para cubrir las necesidades previstas durante todo el periodo de ejecución y asegurar tanto la adecuada concurrencia como la viabilidad económica de la licitación.

Sobre esta base, se ha establecido un escenario económico de valoración que permite dimensionar adecuadamente el volumen del contrato y asegurar que la licitación se ajuste a las necesidades reales de Canal de Isabel II, S.A., M.P., manteniendo al mismo tiempo un marco competitivo adecuado para la concurrencia empresarial.

Kit Alimentario de Emergencia

La necesidad de incorporar un kit alimentario para situaciones de emergencia dentro del contrato de cafetería y catering se fundamenta en los riesgos operativos identificados tras el apagón que afectó a España y Portugal el 28 de abril de 2025, que dejó sin suministro eléctrico a más de 50 millones de personas. Este incidente, originado por un aumento incontrolado de la tensión en el sistema eléctrico que provocó la desconexión de la generación, evidenció la vulnerabilidad de las infraestructuras críticas y la posibilidad real de que el personal esencial quede temporalmente aislado o sin acceso a suministros básicos.

En el análisis interno posterior, el Comité de Continuidad del Servicio (CCS) identificó la mejora ME 07 25: Coordinación logística de avituallamiento, recogida en el documento “SGCS KIT Alimentario para Emergencias”. En dicho documento se establece que “el kit se concibe 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”.

Como consecuencia directa de este análisis y de las necesidades detectadas, la incorporación del kit alimentario constituye un servicio nuevo dentro del presente contrato, no contemplado en contratos anteriores, y cuya inclusión resulta imprescindible para garantizar la capacidad de respuesta de la organización ante situaciones de emergencia o interrupciones prolongadas del suministro. Su integración en el contrato de cafetería y catering permite asegurar su disponibilidad, mantenimiento y gestión bajo un marco contractual estable y operativo, alineado con las recomendaciones del CCS y con los requisitos del Plan de Continuidad de Negocio.

Este kit tiene como finalidad garantizar la autosuficiencia alimentaria e hídrica del personal crítico durante las primeras 72 horas de una emergencia, asegurando un aporte energético adecuado y permitiendo la continuidad operativa del CCS incluso en ausencia de suministro externo.

Las características técnicas del kit, incluyendo su composición, dotación mínima, formatos, requisitos de calidad, parámetros de conservación y cualquier otra condición necesaria para garantizar su funcionalidad en escenarios de emergencia, se incorporarán de forma completa y vinculante en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

Asimismo, la relación detallada de productos, cantidades y condiciones de suministro, junto con los criterios administrativos aplicables, se recogerá en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), que constituirá el documento de referencia para los licitadores y para la ejecución del contrato.

A continuación, se desglosa el presupuesto por unidades de ejecución:

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/bocatin)			
• 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 basico	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 BASICO			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/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	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 frios			
• 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 ibericos/tortilla patata/chapata 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 (acuarius incluido) o 1 snack o 1 barrita energetica 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 DESYUNO NAVIDAD			2.159,40 €
Kit emergencias	17	82,74 €	1.406,58 €
TOTAL KIT EMERGENCIAS			1.406,58 €
PRESUPUESTO TOTAL			152.117,36 €

Se adjunta a continuación el presupuesto del contrato 83/2023 por unidades de ejecución para su comparativa:

DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EVENTOS A OFERTAR	UNIDADES (1)	PRECIO UNITARIO MAXIMO (2)	PRECIO UNITARIO OFERTADO (2)	TOTAL (3)
Catering Desayuno completo	3060	8,00 €	8,00 €	24.480,00 €
• 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.	75	30,00 €	30,00 €	2.250,00 €
• Camarero	75	40,00 €	40,00 €	3.000,00 €
TOTAL DESAYUNO COMPLETO			29.730,00 €	
Catering Desayuno basico	1500	4,00 €	4,00 €	6.000,00 €
• Café/infusiones				
• Bollería 2 piezas pequeñas				
• Transporte y montaje y desmontaje para eventos fuera de Santa Engracia 125 o menos de 15 Ud.	80	30,00 €	30,00 €	2.400,00 €
TOTAL DESAYUNO BASICO			8.400,00 €	
Catering aperitivo	1100	13,00 €	13,00 €	14.300,00 €
• 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/canares/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	30	40,00 €	40,00 €	1.200,00 €
TOTAL CATERING APERITIVO			15.500,00 €	
Coctel	1250	22,00 €	22,00 €	27.500,00 €
• 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	30	40,00 €	40,00 €	1.200,00 €
TOTAL COCTEL			28.700,00 €	
Catering cena	1000	29,00 €	29,00 €	29.000,00 €
• 4 Entrantes (tabla ibéricos/tortilla patata/chapata/jamón lúmaca/empanada). Pan y picos				
Pepinillo. Salsa 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			29.000,00 €	
Catering infantil	250	7,00 €	7,00 €	1.750,00 €
• 1 Croisat jamón York-queso ó sandwich ó bocadillo variado				
• 1 Botella de agua				
• 1 Zumos				
TOTAL CATERING INFANTIL			1.750,00 €	
Avituallamiento externo ticket				
1 Ticket comida	400	4,00 €	4,00 €	1.600,00 €
1 Ticket bebida o tentempié	600	2,00 €	2,00 €	1.200,00 €
Avituallamiento interno ticket bebida o tentempié	3000	2,00 €	2,00 €	6.000,00 €
• 1 Refresco (acuarius incluido) o 1 snack o 1 barrita energetica o 1 pieza fruta				
Avituallamiento interno ticket comida	1500	4,00 €	4,00 €	6.000,00 €
• 1 bocadillo variado 120 gramos				
TOTAL AVITUALLAMIENTO CANAL DEPORTE			14.800,00 €	
Desayuno Navidad	500	3,50 €	3,50 €	1.750,00 €
• Chocolate				
Transporte, mobiliario, menaje, montaje, desmontaje y 1 camarero	5	80,00 €	80,00 €	400,00 €
TOTAL DESAYUNO NAVIDAD			2.150,00 €	
TOTAL				130.030,00 €

Los eventos de este contrato se desglosan de la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE LOS EVENTOS OFERTADOS 2025					
DESCRIPCIÓN	Nº EVENTOS	LUGAR	Nº COMENSA- LES POR EVENTO	FIN DE SE- MANA	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 Filipi- nas	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 ti- cket	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 Filipi- nas	456	Si	16:00 a 22:00
	1	Recinto Oficinas Centrales	7472	No	16:00 a 22:00
Desayuno Navidad	1	Instalaciones C/Islas Filipi- nas	500	Si	10:00 a 14:00
Catering Cena	1	Jardines Oficinas Centrales	1400	No	18:00 a 24:00

A continuación, se relacionan los eventos del contrato 83/2023 para su comparativa con el nuevo contrato

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE LOS EVENTOS A OFERTAR					
DESCRIPCIÓN	Nº EVENTOS		Nº COMENSALES POR EVENTO	FIN DE SEMANA	HORARIO
Catering Desayuno	20	Recinto Oficinas Centrales	100	No	08:00 a 13:00
	5		120		
	2		50		
	14		25		
	1		10		
Catering desayuno básico	50	Comunidad de Madrid	10	No	08:00 a 13:00
	10		100		
Catering Aperitivo	3	Recinto Oficinas Centrales	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	Jardines Oficinas Centrales	1000	No	18:00 a 24:00
Catering Infantil	1	Jardines 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	500	Si	10:00 a 14:00

Los costes asociados a los servicios de catering para actividades institucionales de Canal de Isabel II, S.A., M.P., incluyendo el personal necesario para la prestación de desayunos, aperitivos, cenas, cócteles, avituallamientos, servicios infantiles y de Navidad, así como el menaje y el mobiliario, representan la totalidad del coste imputable al servicio.

5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

- ☒ **ABIERTO** (en cualquiera de sus modalidades: ordinario, simplificado...)
☐ **NEGOCIADO**
☐ **CONTRATACIÓN BASADA EN ACUERDO MARCO (AM)**
☐ **CONTRATACIÓN ESPECÍFICA DERIVADA DE SISTEMA DINÁMICO DE ADQUISICIÓN (SDA)**

RESPONSABLE DEL CONTRATO:

Se designa como responsable del contrato a efectos de lo establecido en el artículo 62 de la LCSP a la Jefatura de Área de Relación con los Empleados.

DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - AUTH Firmado digitalmente por DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - AUTH Fecha: 2026.07.29 09:48:08 +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 14:21:29 +02'00' Isabel Pemau González Directora de Recursos
--	--