



Nº DE EXPEDIENTE: SP15-0242

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE MEDIALAB-PRADO MADRID, CON INCLUSIÓN DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ORDINARIO.

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO

- 1.1.- Alcance del objeto del contrato**
- 1.2.- Productos de comercio justo**

2.- INSTALACIONES Y ELEMENTOS EXISTENTES

- 2.1.- Planos y fotografías del estado actual**
- 2.2.- Descripción General**
- 2.3.- Instalaciones generales**
- 2.4.- Terraza**
- 2.5.- Aforo**

3.- PROPUESTA DE DOTACIÓN Y DISEÑO

- 3.1.- Presentación**
- 3.2.- Proyecto**
- 3.3.- Dirección Técnica de la adecuación**

4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

- 4.1.- Horario de prestación**
- 4.2.- Personal**
- 4.3.- Productos**
- 4.4.- Limpieza**
- 4.5.- Mantenimiento**
- 4.6.- Seguridad**
- 4.7.- WI-FI e Internet**
- 4.8.- Música y TV**

5.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO

6.- PLAZO DE VIGENCIA

7.- PROHIBICIONES

8.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

9.- CONTRATOS RELATIVOS A LA GESTION DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS

10.- COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD. PATROCINIOS

11.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD

12.- VISITA DE LAS INSTALACIONES

13.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

ANEXO I: DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN SOPORTE DIGITAL (CD)



Nº DE EXPEDIENTE: SP15-0242

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE MEDIALAB-PRADO MADRID, CON INCLUSIÓN DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ORDINARIO.

NOTA: PARA LA CORRECTA PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS, A LOS PLIEGOS QUE RIGEN LA PRESENTE CONTRATACIÓN LES ACOMPAÑA UN CD QUE CONTIENE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

LOS LICITADORES INTERESADOS PUEDEN RETIRARLO EN EL ÁREA LEGAL DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., SITO EN LA CALLE CONDE DUQUE Nº 9-11, 2ª PLANTA, EN HORARIO DE LUNES A VIERNES DE 9 A 15 HORAS.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO

La sociedad mercantil municipal Madrid Destino Cultura Turismo Negocio, S.A., (en adelante, MADRID DESTINO) tiene, entre otros objetivos, la gestión de programas y actividades culturales, formativas y artísticas, la organización, apoyo y difusión de las mismas, la prestación de todos los servicios e infraestructuras integrantes o complementarios de estos programas y actividades, la gestión de cualesquiera centros, espacios, recintos, dependencias y/o servicios culturales, cuya gestión le fuera encomendada temporal o indefinidamente, o cuyo uso le fuera cedido por el Ayuntamiento de Madrid, incluida la contratación y ejecución de las obras, instalaciones, servicios y suministros para los mismos.

En base a lo anterior, el objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la prestación del servicio de bar-cafetería en las instalaciones del espacio cultural Medialab-Prado Madrid (en adelante, el "Centro") –que gestiona el Ayuntamiento de Madrid a través de MADRID DESTINO- todo ello de conformidad con lo señalado en el presente pliego, así como en el correspondiente a las cláusulas administrativas particulares (en adelante, el "Servicio").

Como parte integrante del objeto de la presente contratación, se incluye la obligación del adjudicatario y a su costa, de la dotación, acondicionamiento y decoración del espacio destinado a bar-cafetería, incluida la terraza.

De conformidad con lo señalado en el artículo 4 de la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid y del Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, se entiende por:



Cafeterías: establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.

Bares y café-bares: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos donde se sirve al público de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones y similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración.

Terrazas: son recintos o instalaciones al aire libre, anexas o accesorias a establecimientos de cafeterías, bares, restaurantes y asimilables. Se practican las mismas actividades que en el establecimiento de que dependen.

La gestión y explotación ha de tener en cuenta el espacio en que se encuentra y que debe adaptarse conceptual y funcionalmente como servicio al público, al personal que presta sus servicios en el Centro y al hecho de ser complemento y dotación del mismo, debiendo servirle de apoyo y elemento auxiliar en sus horarios y actividades, y quedando sujeta a las exigencias que de la actividad principal se deriven, cualesquiera que éstas sean, debiendo por tanto obedecer las instrucciones que al respecto indique MADRID DESTINO. El adjudicatario conoce que debe respetar en todo caso la actividad que se desarrolla en el Centro.

El adjudicatario no está autorizado a realizar en las instalaciones eventos o actividades ajenos al Centro sin la correspondiente autorización por escrito de MADRID DESTINO.

La gestión se considerará otorgada dejando a salvo el derecho de propiedad o cualquier otro derecho real que pudiera existir sobre los bienes objeto del Servicio.

Independientemente de los derechos y obligaciones comprendidos en el presente Pliego, el adjudicatario queda sometido a cualquier norma jurídica de ámbito municipal, autonómico o estatal en vigor o que pueda dictarse durante la vigencia de la presente contratación, que afecte al objeto y contenido de la adjudicación.

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- Dotar al Centro de un servicio de bar-cafetería que dé servicio al personal del Centro, a los profesionales que desarrollen las actividades programadas, y al público en general que acceda a las instalaciones o participe en sus diversas actividades (exposiciones, cursos, talleres, etc.). En el caso de la terraza la necesidad a satisfacer es la de extender el servicio y dotar al pasaje de un espacio que incorpore flujo de personas al Centro.



- Asimismo, se establece la necesidad de que el adjudicatario ofrezca como parte de su proposición un servicio de “catering” para las actividades, eventos, encuentros, cursos, conferencias, ruedas de prensa etc. que organice el Centro, así como para aquellos eventos organizados por MADRID DESTINO o terceros (eventos privados) y que se celebren en las dependencias del Centro y para los que en todos los supuestos relacionados se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario.

El adjudicatario ofrecerá el servicio de catering de conformidad con los precios que consten en su oferta y éste podrá o no ser aceptado, puesto que en ningún caso dicho servicio tendrá carácter de exclusividad a favor del adjudicatario, reservándose el Centro, MADRID DESTINO y/o el tercero que realice el evento privado, el derecho de solicitar presupuesto de catering a empresa distintas al adjudicatario.

El adjudicatario deberá contar con los medios (materiales y humanos) necesarios para la óptima prestación del servicio de bar-cafetería y terraza, así como el de catering en su caso, de conformidad con las condiciones, horarios y términos establecidos en los pliegos que rigen la presente contratación.

1.2.- PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO

De conformidad con lo establecido en el Decreto de 18 de julio de 2016, del Delegado del Área de Gobierno de Economía y Hacienda, por el que se aprueban la Instrucción 2/2016 sobre la incorporación de cláusulas éticas de comercio justo en contratos, concesiones y autorizaciones en el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y entidades del sector público municipal, se establecen los siguientes criterios:

- Se entiende por productos de comercio justo aquéllos que están producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el Artículo 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). En dicho Artículo se incluyen los diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir.
- Se consideran como productos de comercio justo a los efectos de la presente licitación, los siguientes: café, té y otras infusiones, azúcar, caramelos, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, cacao puro, bombones, tabletas y barritas de chocolate.
- **MUY IMPORTANTE:** en este sentido y como especificación técnica de carácter obligatorio, las ofertas deberán contener como mínimo exigible, la incorporación del siguiente producto de comercio justo:

Café: todo el café ofrecido a los clientes y usuarios deberá ser procedente de comercio justo.

A efectos de la acreditación de su cumplimiento, los licitadores deberán presentar **en el Sobre B (Criterios no valorables en cifras o porcentajes) una Ficha Técnica del citado producto,** que debe contener la siguiente información:



- Identificación.
- Características técnicas: descripción del producto.
- Relación de ingredientes principales que lo componen, especificando cuáles son de comercio justo.
- Sello o etiqueta de comercio justo correspondiente.

A título informativo, las siguientes certificaciones contienen los citados diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir, sin perjuicio de que el licitador aporte otras equivalentes, que serán valoradas por el órgano de contratación:

- World Fair Trade Organization.
- Fairtrade.
- Naturland Fair.
- EcoCert.
- Fair for Life.
- Símbolo de Pequeños Productores.

En caso de no incluirse el sello o etiqueta de comercio justo, la presentación de dicha ficha incluirá la certificación expedida por la entidad acreditadora correspondiente mencionando expresamente que estos productos cumplen con los diez (10) principios de comercio justo establecidos en el citado Artículo 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)).

La ausencia en la oferta de la inclusión expresa del café o la no presentación de la ficha técnica con el sello o etiqueta de comercio justo o certificación acreditadora semejante, determinará la exclusión de la licitación.

- Todo incremento del mínimo de productos de comercio justo que se acaba de establecer, será objeto de valoración de conformidad con lo establecido en el Apartado 19 del Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- El adjudicatario deberá comunicar de forma visible a los usuarios del servicio, que se dispensa producto o productos de comercio justo y en qué consiste el mismo.



2.- INSTALACIONES Y ELEMENTOS EXISTENTES

2.1.- Planos y fotografías del estado actual

Se adjuntan como ANEXO I (Documentación técnica en formato digital (CD)) planos y fotografías de emplazamiento y del espacio destinado a cafetería así como de las instalaciones que los espacios de acceso y servicio. Incluyen, asimismo, los correspondientes a la Terraza.

2.2.- Descripción General

El local ocupado por la cafetería se encuentra ubicado en la planta baja, donde se realizará la prestación del Servicio. Se trata de un local de 296 m² más 50 m² de terraza, dividido en los siguientes espacios:

1. Zona de uso para el servicio de bar-cafetería (220,30 m²), situado en la planta baja del edificio principal del Centro. Se trata de una sala diáfana de 4 metros de altura con acceso desde el vestíbulo principal, y un acceso directo desde el patio entre naves. La sala contiene una barra de 6,17 metros lineales situada en el lado de la fachada de la calle Cenicero, junto al acceso de la cocina. La barra tiene una dotación de:

- Fregadero.
- Placa vitrocerámica
- Campana extractora de humos de uso doméstico.

2. Cocina de uso exclusivo (24,00 m²).

La cocina consta de toma de agua, desagües, cuadro y tomas eléctricas, pero no cuenta con toma de suministro de gas, no siendo posible este suministro en la cocina.

La cocina no tiene mobiliario, ni equipamiento.

La instalación de la extracción de humos en la cocina, no está realizada.

3. Almacén de 8,30m²

Situado en el fondo de la sala principal con acceso directo a la misma.

4. Cuarto de Basuras (2,20 m²).

Se encuentra situado en el pasillo posterior que comunica con el montacargas de la nave. Cuenta con sumidero y toma de agua.

5. Dos vestuarios, de 3,60m² y 3,75 m² situados en el pasillo posterior junto al cuarto de basuras.

Cada uno cuenta con un lavabo y una cabina con inodoro.

6. Aseos de uso público (22,60m²). La dotación de aseos consta de un aseo adaptado para personas con movilidad reducida, un aseo masculino con un lavabo, dos urinarios y dos cabinas, y un aseo femenino con un lavabo y dos cabinas. Los aseos serán de libre acceso para los usuarios del Centro en el horario de apertura. En la franja horaria de cierre del Centro, se cerrará el acceso del vestíbulo y los aseos se incorporarán al espacio de la cafetería, con acceso al exterior por la puerta directa al patio central.



Se adjunta como ANEXO I a este Pliego (Documentación técnica en formato digital (CD)) una selección de la documentación técnica correspondiente a las instalaciones del edificio, con carácter indicativo, para facilitar la elaboración de la oferta por parte del licitador.

Además de una selección de los principales planos y memoria del proyecto de ejecución del edificio Medialab (año2008), la documentación técnica puesta a disposición de los licitadores en soporte digital, incluye una descripción técnica con fotografías de los distintos equipos y elementos que se encuentran actualmente, tanto en la cocina, como en la barra de la planta baja del edificio.

Igualmente y CON CARÁCTER MERAMENTE INDICATIVO, se incluye, tanto un plano de posible distribución de la cocina (previsto en el proyecto de 2008), como una estimación de posibles costes de inversión mínima del equipamiento de cocinas con unas calidades medias conforme al mercado (sin incluir ni mobiliario, ni menaje de cocina), para facilitar el trabajo de los licitadores.

2.3.- Instalaciones generales

Instalación Eléctrica: la instalación eléctrica es vista con montaje sobre bandeja de rejilla del tipo “Rejiband” con tabique separador con objeto de separar la instalación eléctrica de la de redes y resto de instalaciones especiales (Megafonía, Detección, CCTV, etc.):

- El cableado de la instalación eléctrica es cable libre de halógenos RZ1-K(AS) ,
- El cableado de la instalación voz datos es cable Cat 6 100 Ohms 23 AWG LSZH 4 pares.
- El cableado de la instalación de megafonía es libre de halógenos apantallado 2x1mm2
- El cableado de la instalación de CCTV es tipo RG59 75ohms para señal de alta frecuencia.

Los mecanismos para el control y mando de la instalación eléctrica son marca JUNG serie LS 990 en acabados blanco alpino y acero.

La zona de cantina cuenta con tomas de fuerza sobre rejiband y bajo canal de suelo. Los mecanismos sobre rejiband son caja de conexiones tipo AK1 CC2280 con dos enchufes dobles CC2236 acoplados, racor y prensaestopas M20 para las entradas de cable de alimentación. Para el canal de suelo se ha optado por mecanismos estancos tipo Plexo de la marca Legrand.

Los circuitos de fuerza se distribuyen de la siguiente manera:

- 3 Circuitos en tomas de fuerza sobre Rejiban.
- 2 Circuitos bajo canal de suelo.
- 1 Circuito bajo cana de suelo con alimentación SAI.
- 9 Circuitos de fuerza para usos propios de cocina, como plancha, lavavajilla, horno etc...
- 3 Circuitos para tomas usos varios en cocina.

La iluminación general de la cantina es por fluorescencia, con luminarias de la marca ETAP modelo R8 con tubo T5 de 2x35W en tono 840. Estas se encuentran suspendidas a través de toda la sala y cuentan con regulación DALI programable desde el cuadro de control de iluminación de Luxmate. Además de poseer alguna de ellas Kit de emergencia.



La zona de los baños cuenta con lámparas de bajo consumo de 9W tono cálido, sobre apliques RZB con base portalámparas de porcelana para casquillo E27 y difusor de cristal transparente.

Para el alumbrado de emergencia además de los kits de emergencia con los que vienen equipadas las luminarias de ETAP, se ha considerado la instalación de aparatos autónomos de los fabricantes LUZ NOR y DAISALUX.

Aire acondicionado centralizado: para la climatización de la zona de cantina, se cuenta con dos sistemas.

Sistema aire –agua para producción de agua fría y caliente de forma centralizada. Dicha producción se realiza mediante una unidad tipo Bomba de calor con recuperación a cuatro tubos, condensada por aire, con refrigerante R134A.

Para la climatización de las distintas zonas se ha previsto sistemas todo aire zonificado por usos mediante unidades de tratamiento de aire (UTA), con caudal constante y temperatura variable. Todos los climatizadores estarán equipados con baterías de frío y calor a cuatro tubos.

La distribución del aire se realizará a través de conductos de lona flexible vistos. La impulsión se realiza a través de perforaciones con micro toberas en los laterales del mismo y el retorno a través de una rejilla y conducto circular de chapa galvanizada forrada con material textil del mismo color que los conductos de impulsión.

Su funcionamiento va enclavado con el extractor de la cocina de tal forma que cuando funciona el extractor, el climatizador funciona con aire exterior, quedando cerrada la compuerta del retorno.

Al mismo tiempo la planta de cantina cuenta con suelo radiante para dar apoyo a la climatización.

Instalación de emergencia: la instalación cuenta con circuitos alimentados por la línea de alimentación eléctrica de socorro en caso de caída de tensión de red.

Suministros a través de contadores: existe un contador de agua exclusivo para la cocina y un contador de consumo eléctrico situado en el cuadro general de baja tensión situado en esa misma planta.

Dado que el coste del consumo de agua y electricidad será de cuenta del adjudicatario, MADRID DESTINO ha instalado contadores individualizados de agua y electricidad, con el fin de que MADRID DESTINO mensualmente y previa lectura de los consumos realizados en cada periodo, repercuta al adjudicatario el importe que proceda previa emisión de la factura correspondiente.

2.4.- Terraza

La terraza es un espacio diáfano exterior situado junto a la fachada acristalada de la cafetería, en el que se permitirá el establecimiento de mesas, sillas, jardineras, toldos y demás elementos que resulten necesarios para la correcta atención del público, siempre que los mismos respeten lo establecido en las condiciones técnicas y específicas de instalación que determina la Ordenanza Reguladora de Terrazas de



Veladores y Quioscos de Hostelería dictada por el Ayuntamiento de Madrid y normas concordantes. MADRID DESTINO, además de velar por el cumplimiento de dicha norma por parte del adjudicatario, deberá aprobar previamente todos los elementos de la terraza y dará las indicaciones precisas para su instalación una vez resulte adjudicado el presente procedimiento.

2.5.- Aforo

La ocupación total del local y de la terraza se calculará en función de la distribución final de usos después de su adecuación, teniendo en cuenta los parámetros definidos en el código Técnico de la Edificación, es decir para bares y cafeterías se considera 1 m²/persona en zonas de pie, 1,5 m²/persona sentados y 10 m²/persona en zonas de servicio.

El Plan de Autoprotección actualmente en vigor, establece para el local un aforo máximo de ciento veinte (120) personas, incluida la terraza.

En todo caso el adjudicatario deberá destinar cada uno de los espacios al uso para el que están concebidos.

El adjudicatario se compromete a hacer un uso propio de un empresario leal de las instalaciones y equipos cedidos por MADRID DESTINO.

3.- PROPUESTA DE DOTACIÓN Y DISEÑO

3.1.- Presentación

La cafetería está íntimamente ligada a la actividad del Centro, debiéndose potenciar los espacios diáfanos y flexibles que aprovechen la iluminación natural diurna y la adaptación a las distintas configuraciones posibles según la actividad a realizar.

La distribución de espacios será libre, aunque se deberá mantener la ubicación actual de la cocina y las zonas de servicio y personal, así como la ubicación actual de los aseos de público, ya que estas zonas están conectadas con instalaciones generales del Centro.

En cuanto al carácter de las propuestas se buscará una imagen actual tanto en soluciones formales como en materiales. Los electrodomésticos y el mobiliario serán de primera calidad, cumpliendo con todas las especificaciones técnicas exigidas por la normativa europea. Los materiales serán los idóneos para la actividad, siendo no tóxicos e ignífugos.

La decoración de las dependencias responderá a la imagen, contenidos y características del Centro, que deberá respetar el adjudicatario en todo caso. Esta decoración debe tener en consideración la misión y líneas estratégicas del Centro.

Cuando el espacio exterior (terraza) se ceda para la celebración de eventos de carácter privado a partir de las 22:00 horas, deberá el adjudicatario despejar la zona de cualquier mobiliario incompatible con el evento.



MADRID DESTINO informará al adjudicatario de la fecha de celebración de un evento privado, con una antelación de entre 15 días y un mes.

3.2.- Proyecto

La propuesta presentada deberá incluir todos los elementos necesarios, a juicio del licitador para la adecuada definición de la propuesta. Los planos se representarán a escala definida y de uso común y se incluirá escala gráfica. Se admitirán infografías, perspectivas o cualquier otra expresión gráfica que explique la propuesta, así como maquetas. Toda la documentación, tanto gráfica como escrita, estará contenida en un documento formato A3, en los que se incluirá una memoria que describa la solución aportada.

En cualquier caso el proyecto deberá contener:

- Descripción, en su caso, de las instalaciones a realizar.
- Modelos y unidades de Maquinaria y electrodomésticos de hostelería.
- Menaje completo.
- Mobiliario (sillas, mesas, carros de transporte de platos preparados, transporte de alimentos, etc.).
- Elementos decorativos.
- Tipos y calidad de los materiales a emplear.
- Justificación del cumplimiento de la normativa vigente.
- Planos y resto de material gráfico.
- Presupuesto mínimo comprometido de la intervención por capítulos.
- Plazos para la ejecución del proyecto.

Además se presentará un escrito en el que se comprometa a realizar en los plazos previstos en este pliego, si resulta adjudicatario, la realización del proyecto en los términos establecidos, con las modificaciones que en su caso determine el Director Técnico designado por MADRID DESTINO.

El plazo para que el adjudicatario realice la adecuación del espacio con carácter previo al inicio de la actividad será de dos (2) meses, a contar desde la fecha de formalización del contrato de adjudicación.

El inicio de la actividad dependerá de la consecución de la licencia de actividad ante los organismos competentes, por parte del adjudicatario.

Serán por cuenta del adjudicatario con carácter obligatorio todos aquellos elementos que no se hayan indicado en el pliego expresamente como aportados o a aportar por cuenta de MADRID DESTINO.

El adjudicatario procederá a la gestión y el abono de cuantas licencias, permisos, impuestos, tasas y exacciones en general correspondan por la explotación del negocio, salvo en los supuestos expresamente asumidos por MADRID DESTINO en este documento



3.3.- Dirección Técnica de la adecuación

MADRID DESTINO designará un Director Técnico, que llevará a cabo la supervisión de la adecuación, en cuanto a materiales, propuestas, soluciones y actuaciones a lo largo de la ejecución y podrá inspeccionar la actividad a desempeñar por el adjudicatario, sus instalaciones y equipamiento, así como cualquier documentación relacionada con el objeto de la explotación del establecimiento, dentro de sus funciones, control y coordinación.

El adjudicatario deberá informar con la suficiente antelación de las actuaciones que vaya a llevar a cabo a dicho Director Técnico para obtener su aprobación previa, estando sometido a sus indicaciones e instrucciones.

El Director Técnico tiene la facultad de dar instrucciones en nombre de MADRID DESTINO verificar la correcta ejecución del proyecto y resolver cuantas cuestiones o incidencias se susciten durante la vigencia del contrato.

A la terminación de la adecuación y decoración se procederá a levantar un acta de comprobación por parte de MADRID DESTINO. Previamente a la formalización del acta de comprobación, el adjudicatario deberá aportar los dictámenes, informes, boletines, permisos, certificados o visados y licencias que sean exigibles legalmente.

Asimismo con un mes de antelación a la finalización del contrato, MADRID DESTINO y la adjudicataria inspeccionarán conjuntamente el estado en que se encuentran las instalaciones a efectos de que MADRID DESTINO determine las intervenciones que hay que llevar a cabo antes de su devolución, para que esta se produzca en los mismos términos de la entrega, salvo en el desgaste normal de uso, momento en el que se levantará el correspondiente acta de recepción. Las obras, modificaciones y las incorporaciones de materiales y mobiliario que queden incorporados al inmueble revertirán a MADRID DESTINO al final del contrato, debiendo mantener hasta ese momento un estado de conservación adecuado y hallarse en unas condiciones normales de uso.

4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

De conformidad con lo señalado en el Apartado 1 del presente pliego, el objeto del presente procedimiento es dotar al Centro de un servicio de bar-cafetería que dé servicio al personal del Centro, a los profesionales que desarrollen las actividades programadas, y al público en general que acceda a las instalaciones o participe en sus diversas actividades (exposiciones, cursos, talleres, etc.). Asimismo, se establece la necesidad de que el adjudicatario ofrezca como parte de su proposición un servicio de “catering” para las actividades, eventos, encuentros, cursos, conferencias, ruedas de prensa etc. que organice el Centro, así como para aquellos eventos organizados por MADRID DESTINO o terceros (eventos privados) y que se celebren en las dependencias del Centro y para los que en todos los supuestos relacionados se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario.



4.1.- Horario de prestación

El adjudicatario realizará la actividad de cafetería de manera regular, como mínimo, de acuerdo con los horarios del Centro, que son los siguientes.

Lunes de 16:00 a 21:00 horas; martes a viernes de 10:00 a 21:00 horas y los sábados de 11:00 a 21:00 horas, pudiéndose ampliar el horario en la época estival hasta las 24:00 viernes, sábados y vísperas de festivos, siempre y cuando la normativa aplicable así lo permita y no afecte a las fincas colindantes. Los domingos el Centro permanecerá cerrado

Dicho horario podrá verse ampliado por el adjudicatario desde las 07:00 previa autorización de MADRID DESTINO. En ningún caso podrá permanecer abierta la terraza transcurridas las 24:00 horas.

Cualquier gasto derivado de la ampliación del horario propuesto por el adjudicatario, será de cuenta del mismo.

El horario de prestación del servicio podrá verse modificado previa comunicación al adjudicatario por parte de MADRID DESTINO con la suficiente antelación, por circunstancias de la programación o la realización de eventos.

La Gerencia del Centro entregará al adjudicatario la programación de actividades con una antelación mínima de 15 días o un mes.

En todo caso el bar-cafetería deberá estar abierto siempre que exista actividad en el Centro. De conformidad con la vigente Ordenanza del Ayuntamiento de Madrid relativa a las terrazas y veladores, el calendario anual de apertura de la terraza es del 15 de marzo al 31 de octubre de 2015, ambos incluidos.

La terraza no podrá ser cubierta en ningún caso y no se podrá cocinar, ni hacer uso de barbacoas, planchas, etc.

En el supuesto de que el adjudicatario manifieste su voluntad de que el bar-cafetería permanezca abierto durante el mes de agosto, deberá ponerlo en todo caso en conocimiento de MADRID DESTINO con suficiente antelación, con el fin de coordinar la prestación del servicio durante dicho mes.

En el supuesto de que finalmente no se preste el servicio durante el mes de agosto, el adjudicatario no deberá abonar las contraprestaciones y de más condiciones económicas a favor de MADRID DESTINO que correspondan a dicho mes.

El adjudicatario se someterá a las instrucciones y horarios de montaje y desmontaje que fije MADRID DESTINO, para el desarrollo de los servicios a prestar en las actividades y eventos propios o de terceros.

En función de la programación del Centro y/o las cesiones del espacio a terceros, MADRID DESTINO tendrá la potestad de cerrar el espacio al público. En dichos casos y si los mismos llevan asociados un servicio de catering, podrá ser contratado con el adjudicatario, en cuyo caso no habrá lugar a indemnización ni descuento alguno en la contraprestación económica mensual que debe abonar a



MADRID DESTINO. En caso de cierre sin servicio de “catering”, únicamente se descontará respecto a la contraprestación económica mensual ofrecida, la parte correspondiente a las horas de cierre.

Si existieran razones jurídicas que lo justifiquen, MADRID DESTINO estará facultada para suspender o resolver la prestación del Servicio objeto del presente contrato, hasta la desaparición de las mismas, sin perjuicio de las facultades de las Administraciones Públicas y las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado en materia de orden público y sin que ello dé lugar a derecho o indemnización alguna al adjudicatario.

4.2.- Personal

Los licitadores indicarán en sus ofertas el número de trabajadores que se comprometen a destinar a la prestación del Servicio. El adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con el suficiente número de personal, debiendo ampliar éste en caso de considerarse necesario por MADRID DESTINO, porque la correcta prestación del servicio así lo requiera.

El adjudicatario deberá organizar al personal que preste el Servicio para la realización de las diferentes actividades que sean precisas para su correcta prestación.

El Servicio será prestado por personal a cargo del adjudicatario con la formación y aptitudes adecuadas para el desempeño de la actividad. Los camareros y demás personal destinado a la prestación del Servicio deberán ser profesionales de la hostelería debidamente titulados o con experiencia suficiente para la prestación del Servicio que, además de mantener las normas socialmente establecidas de higiene y limpieza personal, mantendrán siempre un correcto trato con todos los usuarios del servicio.

Para la correcta prestación del Servicio, el adjudicatario utilizará la categoría y especialización del personal que resulte necesaria.

El personal que preste el Servicio deberá contar con el correspondiente carné de manipulador de alimentos y deberá cumplir con todos requisitos de carácter higiénico-sanitario exigidos por la normativa vigente. El adjudicatario deberá acreditar que cumple con la normativa vigente en materia de formación y prevención de riesgos laborales.

La empresa adjudicataria será responsable de la formación en higiene alimentaria de los trabajadores que manipulan alimentos, por lo que deberán desarrollar programas de formación continuada de los mismos. Asimismo, deberá elaborar e implantar guías de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria, acreditando documentalmente el desarrollo y ejecución de dichos programas, que garantice que el trabajador dispone de la capacitación requerida para llevar a cabo su actividad. El adjudicatario deberá cumplir la normativa aplicable en materia de protección de los derechos de los consumidores, así como la relativa a la salubridad de los productos de consumo.

El adjudicatario y su personal se obligan a conocer y a participar de las medidas que se recojan en el Plan de Autoprotección y muy especialmente a participar sin renuncia en todos los simulacros de evacuación que se realicen en el Centro, de conformidad con la información facilitada por MADRID DESTINO.



El adjudicatario velará por la debida corrección e higiene de su personal. En este sentido, MADRID DESTINO podrá proponer al adjudicatario, único responsable del personal, la sustitución de todo aquel personal que no guarde la debida corrección en su trato con el público asistente o que no respete las normas de higiene exigibles.

El personal destinado a la prestación del Servicio dependerá laboral y jerárquicamente sólo del adjudicatario, quien será el único responsable frente a aquellos de sus derechos laborales y sociales, de seguridad social y de salud en el trabajo, sin que del eventual incumplimiento de sus obligaciones legales o contractuales pueda derivarse responsabilidad alguna para MADRID DESTINO, teniendo en todo caso el adjudicatario la calidad de patrono del citado personal. MADRID DESTINO no resultará en ningún caso responsable de las obligaciones engendradas entre la empresa adjudicataria y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte lo sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación de las condiciones de la licitación.

El adjudicatario está obligado a cumplir todo lo dispuesto en la legislación laboral vigente en el momento de la adjudicación, así como aquella que pudiera promulgarse durante el plazo de vigencia del contrato.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido al personal con ocasión de la prestación del Servicio, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance, en modo alguno, a MADRID DESTINO.

Desde el mismo momento de iniciarse la prestación efectiva del Servicio, la adjudicataria deberá disponer de un coordinador del Servicio, con plena autoridad para resolver cuantos problemas o incidencias pudieran surgir dentro de los trabajos objeto del contrato y actuar como interlocutor válido frente a MADRID DESTINO.

El personal deberá prestar el servicio con una prenda que le proporcione uniformidad e independencia respecto del personal del Centro, pero debiendo ser homogéneo con la estética del Centro. Dicha prenda será de cuenta del adjudicatario y la misma deberá consensuarse previamente con la Gerencia del Centro.

A la extinción del contrato de prestación del Servicio objeto de contratación, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato, como personal del ente, organismo o entidad del sector público contratante.

4.3.- Productos

El licitador deberá presentar un listado de la totalidad de los productos a expender con los precios correspondientes a cada uno ellos, debiendo respetar en todo caso los precios máximos correspondientes a los productos señalados a continuación como obligatorios.

El listado de productos podrá incrementarse durante la ejecución del contrato previa comunicación a MADRID DESTINO, debiendo contar en todo caso con su autorización previa.



Se especificarán los tipos de menús, platos y bocadillos que constituirán la carta, que deberán servirse fríos o calentados en el horno, con posibilidad de uso de plancha en función del sistema de extracción de humos.

Con carácter obligatorio deberá incluirse en la lista de precios los productos que se indican a continuación. Los precios establecidos son máximos y el licitador tiene la potestad de mantener dichos precios máximos o bien ofrecer una reducción de los mismos.

- Refrescos: precio máximo de 2,50 euros
- Botella de agua de 100cl.: precio máximo de 2 euros
- Café: precio máximo de 1,50 euros.
- Té verde o infusiones especiales: precio máximo de 1,50 euros
- Desayuno de café/leche/infusión con bollería o tostada: precio máximo de 3,50 euros.
- Menú de plato combinado, bebida y postre: precio máximo 10 euros.
- Cerveza de barril (caña): precio máximo de 1,50 euros.
- Botellín de cerveza (20 cl.): precio máximo de 2 euros.
- Tercio de cerveza (33 cl.): precio máximo de 3 euros.
- Combinados de alcohol: precio máximo de 8 euros.
- Copa de vino de la casa: precio máximo de 2,5 euros

Los precios indicados incluyen el IVA.

CATERING: además del listado global de productos, el licitador presentará otro listado en el que se incluirán las diferentes modalidades, con sus precios IVA incluido, de los distintos tipos de catering que ofrece, tanto para la celebración de eventos propios de MADRID DESTINO, como para eventos privados de terceros, de conformidad con lo señalado en el presente pliego.

La totalidad de precios ofrecidos podrá incrementarse anualmente en la misma proporción en que lo haga el IPC de alimentación, una vez transcurrido un año de la entrada en vigor del contrato de adjudicación.

El listado de productos con sus precios, deberá guardar una uniformidad y una estética respecto al local y reflejarse en castellano e inglés. Se colocará de forma que el público pueda tener fácil acceso al mismo.

Se valorará muy especialmente que el adjudicado trabaje con productos caseros, naturales frescos, orgánicos y que incluya influencias de otras cocinas, así como productos de comercio justo y procedentes de agricultura ecológica, que incorpore diversidad en los menús diarios siendo estos equilibrados, de comida tradicional, dieta mediterránea, así como platos especiales para celíacos (que se cocinarán con utensilios exclusivos) y para vegetarianos, entre su oferta alimentaria.

Todos los productos que se expendan al público deberán cumplir con la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria.

La calidad de materias primas e ingredientes empleados, así como las marcas de bebidas serán de primera calidad.



MADRID DESTINO se reserva el derecho a incluir y/o excluir algún o algunos de los productos ofertados por el adjudicatario.

Para la correcta prestación del servicio, las empresas licitadoras deberán tener en cuenta los siguientes aspectos sociales y medioambientales en su oferta de productos, además de lo ya expuesto:

- Comercialización y utilización de productos certificados de comercio justo de conformidad con la normativa aplicable.
- Comercialización y utilización de productos certificados de ser fabricados con menos sustancias peligrosas y/o tóxicas y mediante procesos con menor consumo de agua y energía (productos de agricultura ecológica).

Las zonas de carga y descarga de los productos y elementos auxiliares se limitarán a los lugares indicados para ello y se acordarán con MADRID DESTINO los horarios, de manera que se ocasionen las menores molestias posibles. Los horarios de carga y descarga serán de 9 a 23 horas.

4.4.- Limpieza

El adjudicatario ha de contar con un responsable de limpieza comprometiéndose a una continua limpieza y desinfección.

El adjudicatario organizará un servicio de limpieza y tratamiento y reciclaje de los residuos con los elementos de recogida y almacenamiento que sean precisos, incluyendo papeleras de conformidad con las normas sanitarias aplicables en cada momento en el tratamiento de los alimentos y de los residuos generados.

Se responsabilizará de la limpieza de las zonas destinadas al servicio de cafetería, aseos terraza, y zonas aledañas cuya suciedad se deba al servicio, así como de las zonas y espacios puestos a su disposición con carácter permanente o temporal (zonas de apoyo, terraza, cámaras, vestuarios, aseos del personal zonas de catering, etc.). Durante su desarrollo y a la finalización de cada día de prestación del Servicio, el adjudicatario deberá proceder a la limpieza de todas las zonas afectadas por la prestación del Servicio.

El servicio de limpieza incluirá la limpieza de los baños situados en el vestíbulo, que serán de uso compartido con el Centro.

Procederá a recoger los elementos y materiales necesarios para la prestación del Servicio, debiendo dejar perfectamente recogidos y metidos en su almacén todos los materiales susceptibles de almacenamiento, siendo esta obligación de inexcusable cumplimiento por parte del adjudicatario.

Los residuos sólidos y líquidos generados en la prestación del Servicio deberán ser depositados diariamente en los contenedores correspondientes para su correcta separación y reciclaje, y deberán ser transportados por personal del adjudicatario hasta el punto de recogida por los servicios municipales, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión



de Residuos, de 27 de febrero 2009, y demás normativa que resulte de aplicación asumiendo al adjudicatario dichas obligaciones como propias responsabilizándose de la integridad e higiene de los cubos, su custodia y mantenimiento. El residuo de cristal deberá ser adecuadamente gestionado por el adjudicatario, no pudiendo ser depositado en los contenedores de residuo orgánico ni de envases. Cualquier posible sanción de las autoridades municipales a este respecto deberá ser acatada por el adjudicatario sin que MADRID DESTINO tenga ninguna responsabilidad a este respecto.

4.5.- Mantenimiento

Durante la vigencia del contrato la adjudicataria mantendrá los espacios, los equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utilice o forme parte del Servicio, en perfecto estado de uso y conservación y en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato y vendrá obligada a asumir los gastos de mantenimiento, reparación y en su caso reposición de las instalaciones y equipos o de cualquiera de sus elementos puestos a su disposición, o aportados por ella, cuyo deterioro, fallo o rotura en el funcionamiento sea debido al uso normal de los mismos o a su culpa o negligencia, así como a colocar e instalar durante la vigencia del contrato los repuestos correspondientes (enchufes, grifos, bombillas, etc.).

El mantenimiento, la reparación o la reposición de los distintos elementos se hará siempre dando cuenta previamente a MADRID DESTINO, que deberá autorizarlo salvo en el caso de los meros repuestos, de conformidad con las garantías e indicaciones del fabricante y bajo el principio de que han de ser siempre de igual o similar calidad y características que los existentes.

MADRID DESTINO está facultada en todo caso para requerir las actuaciones que correspondan al adjudicatario, pudiendo suplir en su caso su inactividad y repercutiendo los gastos habidos.

4.6. Seguridad

El Centro cuenta con un efectivo de seguridad 24 horas al día, que tendrá acceso a las dependencias de la cafetería, y a cuyos efectos MADRID DESTINO le facilitará un juego de llaves de entrada al espacio destinado a la prestación del servicio.

Expresamente se excluye que entre las responsabilidades del efectivo de seguridad esté la custodia de los bienes de la Cafetería y/ o de sus clientes, sin perjuicio de las funciones que tiene contractualmente asignadas.

Será por cuenta del adjudicatario y bajo su responsabilidad, la guarda y custodia, retirada y transporte de la recaudación obtenida, así como la guarda y custodia de todos los elementos y materiales necesarios para la prestación del Servicio, quedando exonerado MADRID DESTINO de cualquier pérdida, robo o sustracción.

La adjudicataria se compromete a la adopción de las medidas de seguridad que fueran necesarias para el mantenimiento del orden y cuantas prevenciones fueran necesarias para el mantenimiento del estado de las instalaciones y espacios donde se desarrolle el Servicio.



La adjudicataria estará obligada a cumplir y seguir cuantas indicaciones de seguridad establezca MADRID DESTINO.

En caso de que el adjudicatario manifieste su necesidad de incrementar los efectivos de seguridad, deberá contratar dicho servicio con la empresa adjudicataria del servicio de seguridad en el Centro, en todo caso.

No obstante lo anterior, la necesidad planteada por el adjudicatario deberá ser objeto de estudio, valoración y aprobación previa de MADRID DESTINO en todo caso.

4.7.- WI-FI e Internet.

El adjudicatario deberá contratar una línea de voz y datos de forma independiente, corriendo de su parte los gastos derivados de instalación y mantenimiento que fueran precisos. Todas las instalaciones que precise realizar el adjudicatario deberán de contar con la aprobación previa y supervisión de MADRID DESTINO. Expresamente se hace constar que la línea de ADSL (línea de teléfono y de Internet), del Centro es insuficiente.

El adjudicatario mantendrá una red inalámbrica, amplia, potente y limpia, de puntos de acceso o dispositivos que compongan un set de servicios o red wifi, al que se puedan conectar los distintos dispositivos del centro y de los clientes, siendo de su cuenta el coste de la misma.

4.8.- Música y TV

Se autoriza el uso de video y TV, en el que podrán reproducirse, además, documentales e información de interés para el Centro. En todo caso el adjudicatario deberá abstenerse en el uso molesto de altavoces o aparatos análogos susceptibles de causar molestias a los usuarios de los espacios colindantes. Sólo se autorizaría la instalación de reproductores de música, condicionada a que no interfieran las actividades del Centro.

Las características y el volumen acústico de todos los aparatos deberán ser aprobados por MADRID DESTINO

Los gastos y autorizaciones derivados de la reproducción de obras protegidas por la Ley de Propiedad Intelectual serán de cuenta del adjudicatario.

5.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO

Durante la ejecución de la gestión objeto del presente procedimiento el adjudicatario se compromete, en todo momento, a llevar a cabo el Servicio conforme a lo pactado y a facilitar a las personas designadas a tales efectos por MADRID DESTINO la información y documentación técnica y organizativa que solicite, para disponer de un pleno conocimiento de las circunstancias en que se desarrolle la prestación del Servicio, que en todo momento ha de ser rápido, eficaz y de calidad.



El adjudicatario durante todo el periodo de prestación del Servicio, deberá poner a disposición del público hojas de reclamaciones y llevará a cabo una atención preferente a las reclamaciones de consumidores y usuarios, aunque no fuesen formuladas correctamente e independientemente del soporte en el que se reciban, seguida de un informe a MADRID DESTINO incluyendo la queja y la contestación para juntos hacer un análisis crítico y de toma de medidas.

MADRID DESTINO podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto mantenimiento de los bienes ocupados, incluidas las limpiezas en profundidad de todas las zonas y equipos. En ningún caso, el adjudicatario podrá realizar obras o modificaciones sin autorización de MADRID DESTINO.

El adjudicatario será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que, por su culpa o negligencia, se causen a terceros, a MADRID DESTINO y/o al Centro, como consecuencia de la ejecución material del objeto del contrato y, en este sentido, se compromete a mantener indemne a MADRID DESTINO de cualquier reclamación que surgiera al respecto.

Esta responsabilidad del adjudicatario alcanza a los daños o perjuicios de los proveedores y empresas con los que contrate con motivo de lo establecido en el presente contrato.

Sin perjuicio de la imposición de la penalidad que corresponda, podrá ser causa de resolución contractual el incumplimiento por parte del adjudicatario de las siguientes obligaciones:

- Inobservancia de las condiciones de seguridad y salubridad asociadas a la prestación del servicio.
- Instalación de elementos e infraestructuras sin el previo consentimiento de MADRID DESTINO.
- Inobservancia del correcto almacenamiento de los materiales en los lugares establecidos para ello.

La adecuación del espacio y la explotación del servicio será a riesgo y ventura del adjudicatario, sin que en ningún caso MADRID DESTINO garantice ningún mínimo ni asuma ningún riesgo o coste adicional correspondiente a dicha actividad, renunciando el adjudicatario a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse, incluido el deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos, incluidos cortes de suministro eléctrico.

El adjudicatario percibirá los ingresos que resulten de la gestión del bar-cafetería objeto de la presente contratación, en las condiciones establecidas en el presente pliego y en el correspondiente a la cláusulas administrativas particulares, sin que suponga coste alguno para MADRID DESTINO y sin que el adjudicatario pueda repercutir resultado negativo, daño o perjuicio alguno de la prestación del servicio objeto del presente procedimiento de contratación, ni aun en el caso de fuerza mayor.

6.- PLAZO DE VIGENCIA

El contrato entrará en vigor el día de su firma, si bien el periodo de prestación del servicio tendrá una vigencia de **cuarenta y ocho (48) meses naturales**, a contar desde el día de comienzo de su prestación efectiva, que dará comienzo una vez finalizado el periodo de adecuación, acondicionamiento y decoración



del espacio destinado a bar-cafetería, incluida la terraza, que el adjudicatario debe llevar a cabo a su costa dentro del plazo máximo de dos (2) meses a contar desde el día de firma del contrato de adjudicación.

El adjudicatario se compromete a respetar la fecha de comienzo de la prestación efectiva del Servicio, por lo que deberá realizar previamente todas las tareas y actividades necesarias, en los plazos y franja horaria que, en su caso, MADRID DESTINO le determine.

Vencido el plazo de prestación del Servicio se podrá prorrogar por otros **veinticuatro (24) meses naturales como máximo**, mediando acuerdo expreso entre las partes con carácter previo a la finalización del plazo fijado originalmente, y sin perjuicio de poder prorrogar por periodos inferiores. En todo caso las prórrogas, consideradas conjunta o aisladamente, no podrán superar el plazo máximo de **veinticuatro (24) meses naturales**.

Como se ha indicado anteriormente, dentro de los dos (2) meses siguientes a la fecha de formalización del contrato, el adjudicatario deberá llevar a cabo la adecuación del espacio de conformidad con el proyecto presentado. Transcurrido dicho periodo deberá iniciarse la prestación del servicio. Toda demora o ejecución defectuosa de la adecuación del espacio que sea imputable al adjudicatario, podrá ser penalizada de conformidad con lo establecido en el Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, sin perjuicio de que MADRID DESTINO pueda solicitar la indemnización que corresponda en su caso.

El adjudicatario realizará, dentro de los treinta días naturales anteriores a la terminación de la adjudicación por el transcurso de su plazo de vigencia o dentro de los treinta días naturales siguientes a la notificación de la resolución en los restantes supuestos de extinción de la adjudicación, las correcciones, reparaciones y sustituciones que los servicios técnicos de MADRID DESTINO determinen, a fin de que reciba las instalaciones y equipamientos en perfectas condiciones de uso.

El adjudicatario reconoce la potestad de MADRID DESTINO para acordar y ejecutar el lanzamiento por propia autoridad y sin necesidad de apercibimiento o requerimiento alguno cuando, transcurrido el plazo indicado, los bienes no hayan quedado a libre disposición de MADRID DESTINO

7.- PROHIBICIONES

- a) No podrá cerrar ningún día o dentro de los horarios señalado como de prestación de servicio
- b) Se prohíben expresamente los humos o malos olores en las instalaciones.
- c) El adjudicatario no podrá instalar ninguna máquina recreativa, de juego o expendedora de alimentos o bebidas.
- d) No está permitida la venta de tabaco ni en la barra ni a través de máquina expendedora
- e) El adjudicatario no podrá retirar o cambiar ninguno de los elementos o equipamientos puestos a disposición de la prestación del Servicio por parte de MADRID DESTINO sin su consentimiento.



- f) El adjudicatario no podrá utilizar el nombre de MADRID DESTINO, del Ayuntamiento de Madrid ni del Centro, en sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial.
- g) El adjudicatario no podrá retirar o cambiar ninguno de los elementos o equipamientos puestos a disposición de la prestación del Servicio por parte de MADRID DESTINO.

8.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

El adjudicatario durante el periodo de vigencia del contrato cumplirá lo expuesto en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

El adjudicatario está obligado a respetar y cumplir la normativa vigente en materia laboral, de seguridad social, de integración social de minusválidos y de prevención de riesgos laborales, conforme a lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero. Igualmente es de aplicación el Real Decreto 773/1997, 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual, así como el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, de coordinación de actividades empresariales, y toda aquella normativa que sea de aplicación y/o se promulgue durante la ejecución del presente contrato.

El adjudicatario se compromete a cumplir estrictamente la normativa y procedimientos internos del sistema de Gestión de la Calidad y Ambiental implantadas en su caso por la empresa MADRID DESTINO y aquella que sea precisa en cumplimiento de la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria deberá presentar las acreditaciones en cada una de sus actividades, los certificados y permisos necesarios, así como especificaciones y fichas de seguridad de los materiales y productos empleados en las instalaciones (limpieza, alimenticios, etc.), documentando sus posibles emergencias ambientales en la utilización.

Los residuos generados durante las labores del servicio, deberán manipularse correctamente y retirarse de forma inmediata mediante un sistema de recogida selectiva, que permita la separación de los materiales valorizables para incorporar a los contenedores habilitados a tal efecto en el centro, en cumplimiento de la Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid, Ordenanzas Municipales y demás legislación vigente. El abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos y toda mezcla a dilución de residuos que dificulte su gestión, así como el incumplimiento de estas obligaciones o la ocultación o falseamiento de datos y certificados exigidos por la normativa aplicable, será a cargo de la adjudicataria, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria presentar y establecer un programa de control de gestión de la calidad. En tal sentido las ofertas deberán hacer una descripción detallada del sistema de control de calidad propuesto y los protocolos de gestión, control y seguimiento propuestos.



En cualquier momento, MADRID DESTINO podrá inspeccionar las instalaciones y espacios cedidos para el desarrollo de la actividad.

Los alimentos, materiales, medios empleados para el correcto funcionamiento de la instalación, deberán cumplir con las medidas de higiene y salud requeridas por la legislación vigente.

Las medidas y medios de limpieza empleados, dispondrán de los certificados y fichas de seguridad vigentes, así como las medidas de seguridad al tratarse de espacios destinados a almacén y distribución de alimentos.

9.- CONTRATOS RELATIVOS A LA GESTION DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS

La adjudicataria se compromete a respetar los contratos en vigor y todos aquellos que se vayan produciendo durante el periodo de vigencia del presente contrato, concertados por MADRID DESTINO para seguridad, limpieza y mantenimiento de las instalaciones del Centro.

10.- COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD. PATROCINIOS

MADRID DESTINO se reservará un espacio dentro de las dependencias de la cafetería del Centro para colocar información de la programación o actividades del Centro. Dicho espacio será consensuado entre el adjudicatario y la Dirección del Centro.

Cualquier actividad, soporte o mensaje publicitario deberá estar sometido a autorización previa de MADRID DESTINO, que se encargará del diseño de las piezas.

El adjudicatario se obliga, en su caso, a ceder espacios para la visibilidad de las empresas o marcas que MADRID DESTINO publicite o patrocinadoras de actividades de MADRID DESTINO sin que ello afecte al precio de la licitación, así como a suministrar, en exclusiva, determinadas bebidas y/o productos de la marca de los patrocinadores con los que MADRID DESTINO haya llegado a un acuerdo. Estos compromisos serán anunciados con la debida antelación.

En caso de que el adjudicatario negocie algún patrocinio en relación con algún producto, deberá antes alcanzar un acuerdo con MADRID DESTINO.

Asimismo, y previa aprobación de MADRID DESTINO, el adjudicatario podrá llegar a acuerdos con marcas publicitarias en la infraestructura de la cafetería del Centro, así como en el mobiliario o los elementos de la misma (mesas, sillas, soporte de las servilletas, etc.).

11.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (en adelante, la "LOPD"), están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta del Órgano de contratación al cumplimiento de lo dispuesto en la LOPD, la Ley 8/2001, de 13 de julio, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid, el Real Decreto



1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la LOPD, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia.

Tanto el adjudicatario, como el personal asignado por ésta, se comprometerán a guardar absoluta reserva sobre instalaciones, procedimientos, incidencias, informaciones, documentos, etc. Igualmente se obligarán a guardar absoluta reserva sobre cualquier dato que pudieran conocer del personal propio del Centro y/o de terceros que asistan al Centro. El adjudicatario declarará expresamente que reconoce quedar obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la LOPD y normativa complementaria y/o de desarrollo, comprometiéndose explícitamente a informar a su personal de las obligaciones que de tales normas dimanaran, obligación que subsistirá aún después de la finalización del mismo, de conformidad con el artículo 10 de la LOPD.

El adjudicatario deberá formar e informar a su personal de las obligaciones que en materia de protección de datos estén obligados a cumplir en el desarrollo de sus tareas para la prestación del contrato, en especial las derivadas del deber de secreto, respondiendo la empresa adjudicataria personalmente de las infracciones legales en que por incumplimiento de sus empleados se pudiera incurrir.

El adjudicatario y su personal, durante la realización de las actividades que realicen como consecuencia del cumplimiento del contrato, estarán sujetos al estricto cumplimiento de los documentos de seguridad de las dependencias municipales y/o de MADRID DESTINO en las que se desarrolle su trabajo.

Si la prestación del servicio implica el tratamiento de datos de carácter personal, se deberá respetar en su integridad la LOPD, de conformidad con lo establecido en la Disposición Adicional Vigésimo Sexta del TRLCSP.

12.- VISITA DE LAS INSTALACIONES

Antes de la finalización del plazo de presentación de las ofertas se organizará al menos una visita al Centro, en la que los servicios técnicos de MADRID DESTINO acompañarán a los licitadores con el fin de aclarar posibles dudas de carácter técnico.

Dicha visita se realizará un día y a una hora estipulada para la totalidad empresas interesadas en la presente licitación, y la misma será anunciada con antelación en el perfil de contratante de MADRID DESTINO (www.madrid-destino.com).

La presentación de ofertas por los licitadores, supondrá la aceptación por los mismos del estado en que se encuentra el espacio e instalaciones en los que se desarrollará la actividad objeto de la presente contratación, independientemente de que se haya realizado o no la visita.



13.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Decreto de 19 de enero de 2016 del Delegado de Gobierno de Economía y Hacienda por el que se aprueba la Instrucción 1/2016, relativa a la incorporación de cláusulas sociales en los contratos celebrados por el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y entidades del sector público municipal, se indican a continuación las cláusulas sociales de obligado cumplimiento:

- Garantizar que el servicio objeto del contrato se desarrollará respetando las normas socio-laborales vigentes en España y en la Unión Europea o de la Organización Internacional del Trabajo.
- En toda documentación, publicidad, imagen o materiales especiales que, en su caso, deban aportar los licitadores o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberán hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.
- La entidad adjudicataria adoptará las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias, para prevenir de manera rigurosa los riesgos que puedan afectar a la vida, la integridad y salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
- La formación e información en materia preventiva a las personas adscritas a la ejecución del contrato.
- El justificante de la entrega de equipos de protección individual que, en su caso, sean necesarios.

La entidad adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de estos extremos mediante la documentación que corresponda en cada caso, dado que la actuación a realizar en materia de prevención de riesgos laborales dependerá de la naturaleza de la prestación constitutiva objeto del contrato.

- La empresa adjudicataria deberá adoptar las medidas oportunas para evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños al personal de MADRID DESTINO, a los empleados municipales y a los ciudadanos en general.
- La entidad adjudicataria deberá acreditar, mediante declaración responsable, la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato.



Esta obligación se extenderá a todo el personal subcontratado por la entidad adjudicataria principal, destinado a la ejecución del contrato.

Para la acreditación del cumplimiento de esta obligación, la entidad adjudicataria aportará una declaración responsable al efecto, al inicio del contrato, en la que se señale que las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del mismo se encuentran afiliadas y dadas de alta en la Seguridad Social.

Junto con lo anterior y como **CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN**, la **entidad adjudicataria** deberá designar una persona de contacto, vinculada a la entidad y con la formación específica en la materia, para la supervisión y el control de la aplicación de las condiciones de seguridad y salud laboral exigibles, así como para la detección de las posibles incidencias que surjan en este ámbito, sin perjuicio de las funciones encomendadas al coordinador de seguridad y salud en aquellos contratos en los que esta figura tenga carácter preceptivo.

En Madrid, a 22 de agosto de 2016

MADRID DESTINO

Conforme:

El Adjudicatario



ANEXO I

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN SOPORTE DIGITAL (CD)

NOTA: PARA LA CORRECTA PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS, A LOS PLIEGOS QUE RIGEN LA PRESENTE CONTRATACIÓN LES ACOMPAÑA UN CD QUE CONTIENE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

LOS LICITADORES INTERESADOS PUEDEN RETIRARLO EN EL ÁREA LEGAL DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., SITO EN LA CALLE CONDE DUQUE Nº 9-11, 2ª PLANTA, EN HORARIO DE LUNES A VIERNES DE 9 A 15 HORAS.