

EXPEDIENTE Nº: PR19-0297

FERNÁN-GÓMEZ. CENTRO CULTURAL DE LA VILLA CAFETERÍA-RESTAURANTE 2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DE LA CAFETERIA-RESTAURANTE DEL FERNÁN GÓMEZ. CENTRO CULTURAL DE LA VILLA A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

ÍNDICE

1.- OBJETO.

2.- SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DE ADJUDICACIÓN.

2.1 Planos.

2.2 Descripción General.

3.- NOMBRE, CONDICIONES DE DISEÑO Y CARÁCTER DE LAS PROPUESTAS.

3.1 Nombre

3.2 Carácter de las propuestas

3.3. Proyecto de acondicionamiento, decoración y equipamiento

3.3.1 Acondicionamiento, decoración y equipamiento a aportar por el Adjudicatario

3.3.2 Instalaciones y elementos existentes

4.- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

4.1 Horario.

4.2 Personal.

4.3 Productos y servicios.

4.3.1 Productos.

4.3.2 Servicios.

4.4 Comunicación y publicidad

4.5 Limpieza.

4.6 Suministros y Mantenimiento.

4.6.1 Suministros.

4.6.2 Mantenimiento.

4.7 Seguridad.

5.- PROYECTO TÉCNICO DEL SERVICIO.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.

6.1 Prestación del Servicio.

6.2 Responsabilidades.

7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

8.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

11.1 El Adjudicatario tendrá los siguientes derechos.

11.2 Obligaciones del Adjudicatario.

12.- PROHIBICIONES.

13.- VISITA OBLIGATORIA DE LAS INSTALACIONES.

ANEXOS:

Anexo I. Material técnico e instalaciones/acondicionamientos aportados por Madrid Destino

Anexo II. Planos del local y terraza-velador

Anexo III. Material y equipo mínimo a aportar por la empresa adjudicataria.

Anexo IV. Programación temporada 2019/2020 del FGCCV

Anexo V. Aspectos Medioambientales

1.- OBJETO.

El objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la concesión del servicio de Cafetería/restaurante y terraza/velador del Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa (en adelante “FGCCV” o “el Centro”) que gestiona MADRID DESTINO, todo ello de conformidad con lo señalado en el presente pliego.

Con carácter previo a la gestión, y a su costa, el Adjudicatario ha de llevar a cabo la adecuación del espacio a su proyecto, acondicionando el mismo y dotando del equipamiento y decoración al Café y terraza/velador que se considere necesario para la prestación del servicio, siempre cumpliendo con el mínimo requerido, y teniendo en cuenta la dotación de equipamiento, maquinaria y mobiliario de que el espacio dispone.

Tal y como se indica en el párrafo anterior, el Adjudicatario podrá servirse del equipamiento y enseres que se encuentra en el local y/o terraza, que se describe en el Anexo I del presente pliego. En caso de que no los utilizara, deberá tenerlos en depósito hasta la entrega del local a la finalización del contrato, salvo que por su sustitución –autorizada- pasen los nuevos equipos, bienes o enseres a ser de titularidad de Madrid Destino a la finalización del contrato.

Con fecha 29 de mayo de 2019 el espacio de la cafetería quedó libre tras la finalización del contrato con el anterior adjudicatario del servicio.

En dicha fecha, el espacio fue recepcionado por Madrid Destino, quien a su vez procedió a la compra de las instalaciones y maquinaria imprescindibles para facilitar la puesta en marcha del servicio por parte del nuevo adjudicatario, no incluyendo decoración, mobiliario ni enseres complementarios para el servicio de restauración, que quedan a la elección del nuevo adjudicatario, de acuerdo al proyecto que oferte El inventario de bienes del que dispone, se encuentra en el **Anexo I** del presente pliego.

Una vez adjudicado el contrato, el Adjudicatario iniciará la prestación del servicio tras finalizar los trabajos de equipamiento y decoración del espacio, cuyo plazo máximo de ejecución no será superior a un mes.

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- Dotar al FGCCV dentro de sus instalaciones de un servicio de café-restaurante y de terraza-velador para el público en general, los usuarios de las actividades del FGCCV, así como a todo el personal relacionado laboral y profesionalmente con la actividad cultural del FGCCV.
- Dotar al FGCCV de un servicio que incorpore flujo adicional de usuarios y disponer de un espacio en el que se desarrollen también actividades artísticas afines al Centro.
- Poner a disposición del Centro un servicio de “catering” y/o Coffee-break para los espectáculos y ruedas de prensa que se organicen, así como para aquellos eventos organizados por terceros que se celebren en las dependencias del FGCCV y para los que se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario.

En consecuencia, el Servicio a prestar por el Adjudicatario deberá comprender las siguientes prestaciones:

A: Servicio diario de café-restaurante y terraza-velador.

B: Servicio de catering y coffee/break vinculado a las actividades organizadas por FGCCV o por otras entidades o empresas que se realicen en cualesquiera de los espacios de FGCCV.

C: Servicio puntual de barras vinculado a las actividades organizadas por FGCCV o por otras entidades o empresas que se realicen en cualquiera de los espacios del FGCCV

El Servicio deberá prestarse, no sólo para el personal de Madrid Destino y los artistas que se hallen en FGCCV, sino también para el público en general que acuda al FGCCV, bien a las representaciones de

los espectáculos programados, bien a cualquier actividad organizada en su interior (exposiciones, cursos, talleres, etc.), o simplemente como visitante.

La gestión y explotación ha de tener en cuenta el espacio en que se encuentra y que debe de adaptarse conceptual y funcionalmente como servicio al público, al personal que presta sus servicios en el Teatro y, esencialmente, al hecho de ser complemento y dotación del FGCCV Gómez. Centro Cultural de la Villa (en adelante el FGCCV o el Centro), debiendo de servirle de apoyo y complemento en sus horarios y actividades, y quedando sujeta a las exigencias que de la actividad principal se deriven, cualesquiera que estas sean, debiendo por tanto obedecer las instrucciones que al respecto indique Madrid Destino.

La empresa Adjudicataria podrá realizar en las instalaciones eventos o actividades privados o ajenos al Teatro que impliquen el cierre del local al público, pero no supongan cesión de espacio a terceros, hasta un máximo anual de 25, no pudiéndose acumular más de un evento privado a la semana o dos, en caso de no coincidir en la misma franja horaria.

Para ello deberá solicitar la correspondiente autorización por escrito a Madrid Destino facilitando la información del cliente y tipo de evento que se vaya a desarrollar.

En casos excepcionales, si no se obstaculizan actividades del Centro, se podrá autorizar por escrito un número adicional de eventos a los anteriormente limitados, hasta un máximo de cinco anuales, previa petición con antelación suficiente y sin que suponga una obligación por parte de Madrid Destino.

Se entenderá por eventos privados o actividades ajenas al teatro, los que supongan el cierre del local, es decir aquéllos que no permitan acceder al local, ni dar el servicio de cafetería-restaurante simultáneo a los usuarios del resto de servicios del FGCCV y al público en general.

No se podrá solicitar la realización de dichos eventos o actividades en las fechas relevantes para el FGCCV, que le sean comunicadas y que en términos generales incluirá las fechas de inauguraciones, estrenos o eventos culturales, cuyo número mensual no es superior a cuatro, no coincidiendo con fines de semana salvo en ocasiones excepcionales.

En dichas fechas relevantes, se pretende que en el espacio de la Cafetería tengan lugar actividades, encuentros con artistas, presentaciones, actuaciones, etc., que serán programadas por el Café-restaurante en coordinación con la Dirección Artística, en línea con el resto de actividades del FGCCV. El Adjudicatario podrá en su caso, proponer actividades adicionales, que deberán contar con la supervisión de la Dirección Artística, con el objetivo de dinamizar ambos espacios atrayendo al público asistente y aumentando el flujo hacia el Café.

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, la empresa Adjudicataria 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.

Se valorará la experiencia y solvencia técnica de la Empresa Adjudicataria en realizar pequeñas actividades para la activación del espacio, tales como actuaciones, proyecciones, presentaciones, catas y degustaciones gastronómicas, talleres relacionados con la educación en la innovación para el fomento de la educación gastronómica y en sintonía con la programación de cada temporada. Es decir, cualquier iniciativa que suponga poner en valor el servicio gastronómico ofrecido.

2.- SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DE ADJUDICACIÓN.

2.1.- Planos.

Se adjunta como **ANEXO II** planos de emplazamiento y del espacio destinado al café-restaurante, así como de los espacios de acceso y servicio situados en planta sótano. Igualmente, se incluyen los correspondientes a la Terraza-velador.

2.2.- Descripción General.

El local ocupado por la café-restaurante se encuentra contiguo al FG.CCV, con entrada exterior independiente, situado en la cota de semisótano que da acceso a todo el conjunto, también dispone de una entrada desde el Hall de exposiciones del Centro.

En total son 549 m² útiles repartidos en tres niveles:

- Nivel de acceso principal: superficie útil 56 m². En este nivel se sitúa el vestíbulo principal con la escalinata que da acceso a la sala de café-restaurante, un cuarto-almacén-lavandería y al fondo un cuarto-despacho de seguridad. El cuarto-almacén-lavandería cuenta con un montacargas que comunica con los almacenes del nivel inferior, actualmente el montacargas está fuera de servicio. En el cuarto-despacho de seguridad están las instalaciones de control de seguridad y CCTV.

También existe un forjado habilitado como cuarto técnico de instalaciones con parte de la maquinaria de climatización. Dicho cuarto técnico es exclusivo para las instalaciones de climatización del café restaurante, estando prohibido cualquier otro uso. El cuarto técnico de climatización no está computado como superficie útil.

- Nivel del café-restaurante: superficie útil 453 m². Se trata del espacio principal del Local. Consta de una barra central con forma rectangular situada bajo un gran lucernario de claraboyas a gran altura. Dispone de 2 espacios longitudinales simétricos a ambos lados de la barra central y 7 departamentos o pequeñas salas abiertas situadas contra las paredes perimetrales. Incluye una zona acristalada con climatización independiente para cava de vinos y un espacio de diáfano junto a la escalera de acceso directo al Fernán Gómez CCV. En el fondo de la sala se sitúan los aseos de público, y en el extremo opuesto las cocinas. El público accede a través de la escalinata principal en el eje central y por una segunda escalera lateral que da acceso directo al vestíbulo del FGCCV. Existe además otra salida de emergencia en el fondo junto a los aseos que da acceso directo a los Jardines del Descubrimiento.

- Nivel de sótano: superficie útil 40 m². Se accede a este nivel por una escalera situada en la cocina y de forma directa por el montacargas (actualmente fuera de servicio). Aquí se sitúan los vestuarios y aseos de personal, varios pequeños almacenes, así como una zona con cámaras frigoríficas – (ver planos Anexo I – zonas con relleno triángulos en verde)

La terraza se rige por las mismas condiciones establecidas en el Presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el correspondiente de Cláusulas Administrativas Particulares.

La terraza de velador ocupa 100 m², más un quiosco de apoyo de 12m².

Dichos espacios se encuentran dotados con instalaciones y equipamientos imprescindibles para la realización del servicio. Ver inventario de bienes en **Anexo I**.

Su ubicación se corresponde con el espacio situado en la Plaza del Descubrimiento entre las Calles de Goya y el P^o de Recoletos.

Aforo: la ocupación total del local principal, así como de la terraza se calculará en función de la distribución final del espacio después de su equipamiento y decoración final por el nuevo adjudicatario, 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.

Suministros: El local cuenta con suministro eléctrico y acometidas de agua sanitaria y agua para PCI procedentes de las instalaciones del FGCCV. El suministro eléctrico y el agua sanitaria disponen de contadores de lectura lineal para la cafetería. El agua para PCI no dispone de contador para la cafetería.

La instalación de gas es totalmente independiente y exclusiva de la cafetería no dependiendo, en ningún caso, de las instalaciones del FGCCV.

3.- NOMBRE, CONDICIONES DE DISEÑO Y CARÁCTER DE LAS PROPUESTAS.

La situación única y singular del local dentro del FGCCV debe convertirlo en un lugar de referencia para ciudadanos, vecinos y visitantes, así como más concretamente de los usuarios de las actividades del Centro.

3.1.- Nombre.

El nombre comercial del local y bajo el que deberá prestarse el servicio será determinado por Madrid Destino. El Adjudicatario no tiene potestad para cambiarlo, aunque podrá añadir su marca de grupo de restauración al mismo de modo secundario, y siempre respetando la denominación indicada como la principal del local.

3.2.- Carácter de las propuestas.

La actividad de la cafetería está íntimamente ligada a la actividad del Centro del que forma parte.

Se deben potenciar los espacios diáfanos y flexibles que aprovechen la iluminación natural diurna y que se adapten a las distintas configuraciones posibles según la actividad a realizar. En este sentido, además de cumplir con el servicio de café-restaurante, debe tener la capacidad de dar servicio cómodo a los espectadores en los entreactos y de acoger actividades culturales de pequeño formato.

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.

Se deberán respetar las instalaciones y maquinaria de que dispone el Café, completándose por parte del adjudicatario las que considere necesario añadir en la fase de equipamiento y decoración

Se deberá respetar un espacio para la realización de las actividades artísticas, así como contar con paneles para la posible realización temporal de exposiciones, pudiéndose utilizar alguna de las paredes del local para dicho uso.

En cuanto al carácter de las propuestas del equipamiento y decoración, se buscará una imagen vanguardista, moderna y actual, con inspiración en el objetivo cultural de la actividad del Centro tanto en soluciones formales como en materiales. Los materiales serán de primera calidad, cumpliendo con todas las especificaciones técnicas exigidas por la normativa en cuanto a composición, fabricación, transporte, recepción, almacenamiento y puesta en el local, así como sus características estructurales, geométricas, físicas, químicas, debiendo efectuarse controles y seguir los criterios de aceptación y rechazo preceptivos. Los materiales serán los idóneos para la actividad, siendo no tóxicos e ignífugos.

El diseño de la terraza guardará coherencia con el establecimiento principal.

Las actuaciones de acondicionamiento y decoración del espacio deberán ser supervisadas por técnico competente, quien durante la ejecución de los trabajos estará apoyado por los técnicos de Madrid Destino conocedores de este espacio, y a la finalización de los trabajos, entregará a Madrid Destino una copia completa de toda la documentación final de obra, incluyendo certificados y fichas técnicas de los materiales utilizados.

Este técnico supervisor de los trabajos de equipamiento y decoración del espacio será contratado por el adjudicatario a su costa.

Si fuera preciso la realización de cualquier obra, que afecte a la estructura del local para el acondicionamiento y ejecución de su proyecto, deberá contar con la autorización de Madrid Destino.

3.3.- Proyecto de acondicionamiento, decoración y equipamiento.

El local ha estado en uso desde 2014, tras la realización de obras de reforma y renovación integral del mismo, y está dotado de todas las instalaciones y equipamiento de cocina y barra mínimos para poder ofrecer el servicio. Por ello, se considera que sólo sería necesario acometer aquellas reformas de acondicionamiento para la nueva distribución interior y decoración que el Adjudicatario proponga en su proyecto.

Como mejora a las instalaciones existentes, se exigirá realizar un acondicionamiento acústico del espacio, mediante técnicas de absorción, reflexión y difusión, para conseguir unas mejores condiciones acústicas que garanticen el confort acústico del recinto, reducción del ruido ambiental, el control de las reverberaciones y la reproducción e interpretación musical en condiciones adecuadas. Esta mejora la realizará el adjudicatario con carácter previo al inicio de la gestión del servicio y quedará a beneficio del local. A título informativo se estima que la inversión ascendería a 30.000 euros mínimo.

Será necesario que dispongan de un espacio adecuado para actuaciones. El adjudicatario dotará al espacio con un equipamiento audiovisual mínimo, recogido en el **Anexo III**, para realizar actuaciones de pequeño formato en directo y/o animación de Djs., completando el equipamiento actualmente existente de hilo musical y proyecciones. Se estima el coste de esta inversión en 10.000 euros.

El montacargas de servicio exclusivo del Café no se puede utilizar actualmente ya que, debido a su antigüedad, no cumple con las normativas vigentes. Madrid Destino no se hará cargo de la actualización de dicha instalación, limitándose exclusivamente a informar de la existencia del mismo y de que no se podrá utilizar hasta que cumpla las condiciones conforme a las normativas y legislaciones vigentes que aseguren, certifiquen y habiliten su utilización. Por lo tanto, será a criterio del adjudicatario la actualización del montacargas para servicio y uso exclusivo del Café, no teniendo obligación alguna de actualizar el montacargas. En el caso de que decida habilitar el montacargas, todos los costes de su actualización correrán a cargo del adjudicatario (aproximadamente 12.000 euros). De llevarse a cabo dicha actualización del montacargas, el adjudicatario entregará a Madrid Destino toda la documentación oficial acreditativa de los trabajos de actualización, así como del mantenimiento del mismo, pasando la nueva instalación del montacargas a titularidad de Madrid Destino a la finalización del contrato.

En todo caso, tanto el proyecto de acondicionamiento, decoración y equipamiento, así como todas aquellas mejoras que proponga y quiera llevar a cabo el adjudicatario deberán cumplir con todas las normativas, ordenanzas y legislaciones vigentes.

3.3.1.- Acondicionamiento, decoración y equipamiento a aportar por el Adjudicatario.

La propuesta presentada se desarrollará a nivel de **proyecto básico** y deberá incluir todos los elementos necesarios, a juicio del licitador, para la adecuada definición de la propuesta, teniendo en cuenta todos los elementos puestos a disposición del licitador y que se detallan en el **Anexo I** del presente pliego, indicando los que se pretenden cambiar y/o sustituir a coste del licitador siempre por elementos de mejor calidad contrastada. 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. 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:

- Memoria y descripción del acondicionamiento a realizar, incluido el acondicionamiento acústico

del local, así como de los equipamientos que se consideren necesarios y completen los existentes, entre los que se encuentra los mínimos requeridos en equipos audiovisuales. (**Anexo III**)

- Tipos y calidad de los materiales a emplear.
- Justificación del cumplimiento de la normativa vigente, fundamentalmente en materia de protección contra incendios y accesibilidad.
- Planos y resto de material gráfico del diseño y decoración del local.
- Presupuesto estimado del acondicionamiento, decoración y equipamiento propuestos.
- Plazos previstos para la realización del proyecto y puesta en marcha del servicio. Plan de trabajo con un máximo de un mes (30 días naturales), valorándose aquéllos planes de trabajo con un plazo inferior, y siendo el plazo mínimo necesario de 20 días naturales.
- Además, se presentará un escrito en el que se comprometa a realizar en los plazos previstos en este pliego, si resulta adjudicatario, el proyecto de ejecución y la realización del mismo, con las modificaciones y adaptaciones que en su caso determinen los técnicos de Madrid Destino, en base a su conocimiento del edificio.
- Se incluirá la propuesta para la terraza.

Todas aquellas actuaciones que mejoren las instalaciones y/o los equipamientos existentes en el momento de la finalización de la gestión del servicio que no puedan separarse sin menoscabo para el local, pasarán a formar parte del mismo a la finalización del contrato. El adjudicatario se comprometerá a dejarlas en perfecto estado de uso, aportando los certificados y acreditaciones de mantenimiento pertinentes. Si por el motivo que sea, Madrid Destino decide no asumir alguna de las nuevas instalaciones y/o equipamientos realizados por el adjudicatario durante el periodo de contrato, éste deberá retirarlas dejando el local y sus instalaciones tal y como se le entregaron al comienzo del contrato. Todo ello sin perjuicio de lo contemplado en la cláusula 6.1 del presente pliego.

3.3.2.- Instalaciones y elementos existentes:

El equipamiento e instalaciones que aporta Madrid Destino están distribuidos y ordenados en las siguientes estancias y grupos por objeto de uso:

- **Entradas:** Principal y secundaria
- **Sala central:** barra, mobiliario, maquinaria y sala refrigeración cava/vino tinto
- **Salas perimetrales:** mobiliario
- **Baños:** mujeres, hombres y adaptados
- **Cocina:** Equipamiento y vestuarios personal
- **Instalaciones:** Imagen y sonido, protección contra incendios, seguridad y vigilancia, sistema eléctrico, iluminación, climatización, gas y agua fría- caliente, red de saneamiento.
- **Terraza:** barandilla acristalada, pavimento, sombrillas, quiosco y cubo metacrilato
- **Oficina** - Cuarto lavandería – sistema de seguridad y CCTV

La descripción y características de los bienes situados en ellos se encuentran en el Anexo I del presente pliego.

El adjudicatario podrá hacer uso de todos los bienes y equipamientos puestos a disposición del mismo en el presente pliego, haciéndose cargo de su mantenimiento y reposición, en caso de desgase o mal funcionamiento de los mismos a lo largo de la vida del contrato, dejando en perfecto estado de uso toda la maquinaria e instalaciones al finalizar el contrato.

4.- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La necesidad de que las proposiciones de las empresas licitadoras se adecúen a los requisitos exigidos con carácter de mínimos obligatorios en los pliegos, obedece a la propia finalidad y objeto de la contratación que se quiere llevar a cabo y a las necesidades que con ella se pretenden satisfacer, en los términos contemplado en el apartado 1 (Objeto del contrato) del presente pliego.

En consecuencia, las ofertas de las empresas que no cumplan dicho objeto con todos sus condicionantes, así como los requisitos mínimos, no pueden ser objeto de valoración y, por tanto, serán excluidas de la licitación.

4.1.- Horario.

El Adjudicatario realizará la actividad de café-restaurante de manera regular y continuada los 365 días del año y el de terraza dentro de lo establecido por la Ordenanza correspondiente. No obstante, se permitirá el cierre durante quince (15) días en el mes de agosto, así como los días 24 y 31 de diciembre, coincidiendo siempre con período de inactividad del centro. En dichos periodos el Café podrá realizar las labores de mantenimiento que considere necesarias.

El horario de los servicios de terraza y cafetería estará comprendido dentro del indicado en la orden 1562/1998 por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los establecimientos abiertos al público, siendo responsabilidad del Adjudicatario el cumplimiento de la citada norma.

El local deberá estar abierto siempre que exista actividad y/o espectáculos en el Centro, desde al menos dos (2) horas antes de su inicio y hasta al menos dos (2) horas después de finalizar el espectáculo o la actividad, estableciéndose como horario mínimo de 11:00 h. a 23:30h. Igualmente, Madrid Destino se reserva el derecho de ampliar el horario mínimo del servicio en función de las necesidades de las actividades organizadas por el Centro, debiendo respetar en todo caso la normativa aplicable.

4.2. Personal.

Los licitadores indicarán en sus ofertas el número de trabajadores que se comprometen a destinar a la prestación del Servicio. En todo caso, el Adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con el suficiente número de personal para garantizar la eficacia y rapidez en el mismo, -en especial en aquellas franjas horarias con actividades y/o acontecimientos del centro como estrenos, inauguraciones, etc.

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.

Igualmente, el personal que se destine para las dinamizaciones culturales puntuales que se lleven a cabo, deberán contar con la experiencia y/o formación adecuada para dicha actividad.

En ningún supuesto el horario de trabajo de los integrantes del Servicio podrá sobrepasar la jornada laboral legalmente prevista. El Adjudicatario llevará hojas de control diario del personal que trabaje en la explotación y el horario del Servicio, y hará entrega de las mismas a Madrid Destino al final de cada mes.

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

El servicio se desarrolla bajo la exclusiva responsabilidad del Adjudicatario.

El Adjudicatario 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.

El Adjudicatario deberá acreditar que cumple con la normativa vigente en materia de formación y prevención de riesgos laborales.

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 se reserva el derecho a solicitar del Adjudicatario 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. Igualmente, Madrid Destino podrá solicitar al adjudicatario la sustitución de cualquiera de su personal cuando se estime que su actuación no es satisfactoria. Una vez recibida por escrito dicha petición, con las fundamentaciones que correspondan, el Adjudicatario deberá realizar, en un plazo no superior a veinticuatro (24) horas, la sustitución solicitada, sin que esta circunstancia implique gasto adicional alguno para Madrid Destino ni ejercicio de poderes de dirección. Todo ello sin perjuicio de las acciones legales que pudieran corresponder por la actuación de la persona sustituida.

En este supuesto, el Adjudicatario deberá contar con los suficientes medios personales como para que la citada sustitución, en su caso, se lleve a cabo a la mayor brevedad posible sin que se produzca un detrimento en la prestación del Servicio.

El personal deberá prestar el Servicio con una prenda que le proporcione uniformidad, que correrá por cuenta del Adjudicatario y deberá respetar el aspecto estético de las instalaciones. La citada propuesta deberá ser incluida por el licitador en su correspondiente proyecto de la prestación del Servicio a efectos de su valoración.

Durante toda la vigencia del Contrato el Adjudicatario deberá poner a plena disposición de Madrid Destino un Coordinador del Servicio con poderes decisorios y suficientes para representarla en todas las materias del Contrato. Formará parte del personal asignado al servicio contratado, y actuará como interlocutor permanente con el responsable del contrato designado por Madrid Destino, encargándose de la coordinación del personal y de la supervisión en la correcta realización del Servicio, canalizando la información relativa al mismo, a efectos de una mayor eficacia en su prestación. El Coordinador del Servicio deberá tener experiencia suficiente para hacer frente a la responsabilidad que entraña un servicio de las características del que es objeto este contrato y tener dedicación exclusiva y presencia física continuada en las instalaciones del Recinto para la atención de los clientes. Se valorará la preparación del mismo, así como el conocimiento de idiomas. Madrid Destino se reserva el derecho a exigir al Adjudicatario el cambio del Coordinador del Servicio.

La identidad de este Coordinador, juntamente con los datos necesarios para su fácil localización, especialmente número de teléfono móvil, deberán ser comunicados por el Adjudicatario a Madrid Destino antes de la prestación del servicio, El Coordinador o persona en quien delegue, deberá personarse en las dependencias del FGCCV cuando expresamente sea requerido por Madrid Destino.

4.3.- Productos y servicios.

4.3.1. Productos.

El Adjudicatario deberá ofrecer productos caseros, naturales, frescos y orgánicos y que incluya ingredientes especiales para celíacos y carta de alérgenos los cuales describirá en su oferta.

Deberá ofrecer una oferta gastronómica que incluya lista de precios y menús diarios en castellano e inglés, correctamente presentada y con indicación de precios, incluyendo un menú vegetariano, un menú para celíacos y un menú infantil. El menú diario no podrá tener un precio superior a quince (15) euros.

La lista de precios completa deberá situarse en lugar visible. Así mismo deberá disponer del preceptivo libro u hoja de reclamaciones, que deberá estar adecuadamente anunciado.

En ningún caso podrán servirse, sin autorización previa de Madrid Destino productos no incluidos expresamente en la lista de precios presentada en la oferta, de la que Madrid Destino podrá excluir los que considere como no convenientes.

Madrid Destino podrá revisar periódicamente que haya una relación óptima entre precios y calidad del servicio que se presta, así como que se cumple el apartado anterior.

Cualquier modificación de precios y referencias de la lista que el Adjudicatario proponga durante la prestación del Servicio, deberá ser comunicada a Madrid Destino para su autorización previa.

| MADRID

En dicho listado, se incluirán aparte las modalidades, con sus precios, de los diferentes tipos de catering y coffee-break que se ofrecen a los efectos de lo establecido en el apartado de Servicios.

Se valorarán las ofertas y promociones de precios que se realicen a los usuarios del Centro, trabajadores, compañías y artistas.

Madrid Destino podrá revisar periódicamente que haya una relación óptima entre precios y calidad del servicio que se presta con objeto de que el servicio mantenga

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

En relación con los alérgenos, la adjudicataria deberá tener en cuenta en todo caso lo establecido en el Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en particular los establecidos en el Anexo II del RIAC 1169/2011 y que deben aparecer en la lista de ingredientes de los productos envasados y no envasados de una forma clara, inteligible, comprensible y, además, deben estar destacados para diferenciarlos del resto de ingredientes. Por ejemplo: cambiando el tipo de letra o el estilo, cambiando el color de la letra o el color del fondo.

Si el producto no tiene lista de ingredientes debe incluir la mención “contiene...” y a continuación el alérgeno.

El Reglamento describe los alérgenos de declaración obligatoria como **“sustancias o productos que causan alergias o intolerancias” y que son los indicados a continuación:**

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluyendo la dextrosa
- b) maltodextrinas a base de trigo)
- jarabes de glucosa a base de cebada)
- cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluyendo el alcohol de origen agrícola.

Crustáceos y productos a base de crustáceos.

Huevos y productos a base de huevo.

Pescado y productos a base de pescado, excepto:

- a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
- b) gelatina de pescado utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

Cacahuets y productos a base de cacahuets.

Soja y productos a base de soja, excepto:

- a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinada
- b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja
- c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja
- d) ésteres de fitostanoles derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa), excepto:

- a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluyendo la etílico de origen agrícola
- b) lactitol.

Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],

nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, excepto:

- a) los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluyendo el étílico de origen agrícola.

Apio y productos derivados.

Mostaza y productos derivados.

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg /litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituido según las instrucciones del fabricante.

Altramuces y productos a base de altramuces.

Moluscos y productos a base de moluscos.

La empresa Adjudicataria se compromete a garantizar la disponibilidad de productos suficientes para la adecuada prestación del Servicio.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y cumplir las instrucciones e indicaciones del Código Alimentario.

Las zonas de carga y descarga de los productos 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 a la actividad cultural del Centro.

Todo ello sin perjuicio de la normativa vigente en cada momento.

4.3.2.- Servicios.

El Adjudicatario deberá contar con los medios (materiales y humanos) necesarios para proporcionar el Servicio externo de cafetería en los horarios establecidos en el presente Pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen el presente procedimiento de adjudicación.

En este sentido, el Adjudicatario deberá aportar el mobiliario y equipamiento mínimo necesarios para la correcta prestación del servicio objeto del presente pliego. Igualmente, deberá aportar todo el material para la prestación del servicio, tales como mantelerías, cuberterías, vajillas y cualquier otro elemento necesario para el mismo y será supervisado por Madrid Destino, quien podrá pedir la sustitución de cualquiera de los elementos si considera que no son socialmente aceptados para tales usos o que dañan la imagen de Madrid Destino, **Anexo III** del presente pliego.

Catering para actividades del Centro: el Adjudicatario deberá poseer capacidad suficiente para la realización de los servicios de catering que el Centro organice con motivo de la apertura o cierre de espectáculos, como parte de las actividades promocionales o de comunicación del mismo, así como para los eventos que terceros puedan organizar en sus espacios.

Madrid Destino podrá solicitar al Adjudicatario un presupuesto para la realización de este servicio de catering, si bien ello no implica obligación alguna por parte de Madrid Destino de aceptar dicho presupuesto. En las ofertas para este servicio el Adjudicatario aplicará un 15% de rebaja sobre el precio de venta al público que tengan establecido. Se valorará un porcentaje de descuento mayor en el precio.

Dinamización del espacio: se exigirá la capacidad al Adjudicatario de realizar pequeñas actividades culturales en el espacio designado para la prestación de servicios (actividades artísticas y conciertos de pequeño formato, proyecciones, presentaciones, encuentros, etc.), así como para comunicar y potenciar el espacio en diferentes soportes y redes sociales. Estas actividades y convocatorias deberán ser de acceso libre, sin pago de entrada, no pudiendo interferir con el normal funcionamiento del FGCCV y deberán contar con la aprobación expresa de la Dirección Artística. Igualmente deberán estar en sintonía

con la programación recogida en el proyecto artístico del FGCCV (Se incluye programación actual en el **Anexo IV**).

El coste de esta dinamización será asumido por parte del Adjudicatario. Se deberá presentar una propuesta de actividades anual en el proyecto de servicio. Se valorará la calidad y adecuación de la misma a los objetivos del Centro, así como la experiencia del Adjudicatario en la realización de este tipo de actividades.

En fechas relevantes para el Centro, inauguraciones, estrenos, eventos culturales, etc., se podrá promover por parte del FGCCV la realización de actividades en la Cafetería, que serán definidas por la Dirección Artística, con el objetivo de dinamizar ambos espacios, atrayendo al público asistente y aumentando el flujo de público hacia la Cafetería. El coste de estas actividades será asumido por Madrid Destino.

Al principio de cada temporada se proveerá al Adjudicatario de un programa con las actividades que se realizará en el FGCCV, concretando las fechas relevantes y se informará con al menos un mes de antelación de la actividad concreta programada por la Dirección Artística.

El volumen de los equipos de sonido no deberá interferir en las actividades del resto de espacios del Centro.

4.4.- Comunicación y Publicidad.

Las campañas de publicidad o comunicación y los elementos de comunicación que se ubiquen en la fachada, o en cualquier otro espacio deberán ser aprobados por Madrid Destino.

El Café deberá adecuar el logo e imagen de marca al del Centro, rotulando los dos accesos y la terraza con la misma. El FGCCV se compromete a dar visibilidad a la misma en hall del Centro.

Se tendrá que reservar un espacio dentro de las dependencias del café-restaurant para colocar información de su programación o actividades, así como colaborar en la promoción de espectáculos con la decoración de manera puntual. Dicho espacio será consensuado entre Adjudicatario y la Gerencia/Dirección Artística del FGCCV.

Cualquier actividad de comunicación, soporte o mensaje publicitario deberá estar sometido a autorización previa del FGCCV.

El adjudicatario, en su caso, estaría obligado a ceder espacios para la visibilidad de las empresas o marcas patrocinadoras de actividades puntuales de Madrid Destino, sin que ello afecte al precio de la licitación, así como a respetar en todo caso los compromisos publicitarios y/o de patrocinio, lo que le puede obligar a utilizar según qué marcas en según qué momentos o actividades. Estas necesidades serán comunicadas con anterioridad.

En caso de que el Adjudicatario negocie algún patrocinio deberá antes alcanzar un acuerdo con Madrid Destino.

El Café deberá disponer de medios propios de difusión, página web y redes sociales para la promoción del servicio, cuyo diseño estará alineado con la web del FGCCV y cuyo contenido deberá contener la programación y actividad del Centro con vínculo a la web o a la taquilla del Teatro en su caso. La línea editorial de la programación o de cualquier referencia a Madrid Destino o al FGCCV será aprobada por Madrid Destino. En todo caso, los contenidos e imagen de la Cafetería deberán ir en consonancia con los fines y objeto de la presente contratación. El FGCCV deberá estar en sus redes sociales correctamente etiquetado, con tags y hashtags y linkado desde todas sus publicaciones. Se valorará la iniciativa en promociones y patrocinios conjuntos

4.5.- Limpieza.

El Adjudicatario debe 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 y, en su caso,

ceniceros, de conformidad con las normas sanitarias aplicables en cada momento en el tratamiento de los alimentos y de los residuos generados.

Se responsabiliza de la limpieza de las zonas destinadas al servicio de cafetería, aseos terraza en su caso, 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, montacargas, zonas de catering, etc.)

Los residuos serán separados, almacenados y trasladados diariamente a los cubos de reciclaje que corresponda a cada tipo de residuos para su retirada por los servicios de limpieza municipales, encargándose de su traslado, depósito y recogida, responsabilizándose de la integridad e higiene de los cubos. 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.

EL Adjudicatario se encargará de la contratación de los servicios de DDD, por parte de una empresa cualificada y homologada, que sean necesarios de acuerdo con su actividad y conformes a las normativas y legislaciones vigentes.

Antes de la finalización del primer mes de contrato entregará a Madrid Destino copia del contrato de DDD. Estará obligada a llevar a cabo todos aquellos tratamientos y actuaciones que sean necesarios para mantener en óptimas condiciones de DDD el local. En caso de que se produjera alguna incidencia que les obligue a realizar algún tratamiento especial de DDD afecte o no al resto del centro FGCCV, estarán obligados a comunicarlo a los responsables del FGCCV. A la finalización del contrato entregará copia de los certificados de DDD realizados.

4.6.- Suministros y Mantenimiento.

4.6.1.- Suministros.

El alta y el mantenimiento de los suministros de gas, telefonía, redes informáticas, etc., serán de cuenta del Adjudicatario, quien deberá mantener la titularidad y responsabilidad de dichos servicios durante la vigencia del contrato.

Actualmente, el suministro eléctrico del café-restaurant se realiza a través del suministro del FGCCV y lo mismo ocurre con el suministro de agua sanitaria y el suministro de agua para las instalaciones de PCI (BIES) del Café, que en caso de activarse, dependen del suministro de agua para PCI del FGCCV.

Suministro Eléctrico:

La línea eléctrica que abastece de energía eléctrica al Café cuenta con un contador exclusivo individual de consumo eléctrico lineal sin especificación de periodos. Al comienzo y finalización del contrato se hará una lectura de dicho contador eléctrico exclusivo del Café. Mensualmente, coincidiendo en la medida de lo posible con las lecturas de compañía de las facturas generales del FGCCV, se realizará lectura del contador individual del Café. De esta manera se establecerá el consumo de kilovatios lineal realizado por el café restando de la lectura del mes anterior. Una vez establecido el consumo de kilovatios de cada mes exclusivo del Café, se facturará el importe correspondiente al consumo eléctrico del Café que resulte directamente proporcional al importe del consumo eléctrico total del FGCCV, incluidos todos los conceptos de la factura de compañía (regla de tres).

Suministro Agua Sanitaria:

La tubería que abastece de agua sanitaria al Café cuenta con un contador exclusivo individual lineal. Al comienzo y finalización del contrato se hará una lectura de dicho contador exclusivo del Café. Cada 2 meses, coincidiendo en la medida de lo posible con las lecturas de compañía de las facturas generales del FGCCV, se realizará lectura del contador. De esta manera se establecerá el consumo de agua sanitaria realizado por el café restando de la lectura anterior. Una vez establecido el consumo de agua sanitaria del Café cada 2 meses, se facturará el importe correspondiente al consumo de agua sanitaria

del Café que resulte directamente proporcional al importe del consumo de agua sanitaria total del FGCCV, incluidos todos los conceptos de la factura de compañía (regla de tres).

Suministro Agua PCI:

El aporte de agua para la red de BIES del sistema de protección contra incendios del Café es común a la red del FGCCV. Normalmente, dicha red no tiene consumo, pero si supone un coste.

El FGCCV dispone en sus instalaciones de 26 BIES y el café dispone de 3 BIES. Esto supone que el café dispone de una proporción del 10% de las BIES de todo el sistema. Madrid Destino facturará cada 2 meses, un 10% del importe total, incluidos todos los conceptos, de la factura de compañía de Agua para PCI del FGCCV al adjudicatario del Café por dicho concepto.

Cuando sea necesaria realizar lecturas de consumos de cualquier instalación, se realizarán con presencia de un representante de Madrid Destino y otro del Adjudicatario. Las facturaciones de los consumos eléctricos y de agua se coordinarán a través del FGCCV.

4.6.2.- Mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato la adjudicataria mantendrá los espacios, las instalaciones, equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utiliza o forman parte del Servicio, 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 (fungibles), de conformidad con las garantías e indicaciones del fabricante y bajo el principio de que han de ser siempre de iguales o similares calidad y características que los existentes.

En el caso de las instalaciones de Protección Contra Incendios, Electricidad, Climatización, maquinaria-equipamiento de cocina, extracción-humos, cámaras frigoríficas y seguridad-CCTV, así como el servicio de DDD, el adjudicatario deberá presentar obligatoriamente antes de la finalización del primer mes de contrato, los correspondientes contratos de mantenimiento de dichas instalaciones y servicios con empresas cualificadas y homologadas en su caso.

Anualmente se aportará a Madrid Destino copia de los boletines y/o certificados de las revisiones anuales y normativas-reglamentarias de todas las instalaciones y servicios. Así mismo, a la finalización del contrato se entregará un certificado por parte de cada empresa mantenedora acreditando la ejecución de los mantenimientos y el estado en que se encuentran todas y cada una de las instalaciones, maquinarias y equipamientos, debiendo incluir un inventario actualizado de cada una de ellas.

Un capítulo importante a tener en cuenta es el mantenimiento de la impermeabilización y sistema de recogida de aguas pluviales del Café, así como la renovación y mantenimiento del sistema de recogida de filtraciones producidas por los jardines situados justo encima. Será responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento y reparación de todos los elementos que garanticen la impermeabilización y estanqueidad del Café y la terraza-velador. Para ello se empleará el sistema utilizado en el Centro para resolver este problema, consistente en un sistema de bandejas metálicas selladas situadas bajo las juntas de dilatación y zonas de filtración localizadas, conectadas a un sistema de conductos de PVC que conducen el agua a las bajantes de la red de saneamiento del edificio.

El adjudicatario, además, deberá permitir el acceso del personal de Madrid Destino o empresas contratadas por MD para inspeccionar dichas instalaciones.

Respecto de la red de saneamiento de aguas residuales, es una red compartida con la red del FGCCV. Existe una arqueta separadora de grasas, donde van a parar todas las aguas residuales procedentes de

las distintas instalaciones de la cafetería. Madrid Destino llevará a cabo el mantenimiento de dicha red y realizará una limpieza-vaciado de grasas anual en la arqueta separadora de grasas. Puesto que la actividad del FGCCV no genera residuos que contengan grasas, cualquier otra limpieza-vaciado de la arqueta separadora de grasas que se deba llevar a cabo por saturación de la arqueta dentro del mismo año correrá a cargo de la empresa adjudicataria de la cafetería. Así mismo, cualquier intervención que se tenga que llevar a cabo en la red de saneamiento por mal uso o causas imputables a la empresa adjudicataria de la cafetería será con cargo a dicha empresa.

En el caso de aquellas instalaciones del café que tengan algún punto en común con las instalaciones generales del FGCCV, tales como electricidad, agua sanitaria y agua pci, estarán sujetas a los mantenimientos e inspecciones generales obligatorios u ordinarios que se lleven a cabo en las instalaciones del FGCCV.

Madrid Destino comunicará con antelación de al menos 3 días aquellas actuaciones de mantenimiento general que puedan afectar a las instalaciones del café.

A lo largo del año se harán al menos 3 cortes generales de energía eléctrica. Los mantenimientos generales y en especial los cortes de energía eléctrica se harán de manera que perjudiquen lo menos posible al normal funcionamiento del Café.

Por otra parte, cualquier obra y/o trabajo de mantenimiento o mejora en los elementos y/o instalaciones del FGCCV realizado desde Madrid Destino, que pueda afectar al Café, se realizarán de modo coordinado con el adjudicatario y los servicios técnicos de Madrid Destino, con la finalidad de minimizar las afecciones.

4.7.- Seguridad y Protección Contra Incendios.

La empresa Adjudicataria asume el coste de la seguridad del recinto que explota. La Empresa adjudicataria tiene la obligación de disponer de un sistema de vigilancia que garantice la seguridad del Café y la terraza-velador.

Actualmente el Café cuenta con una instalación de sistema de CCTV, así como un sistema alarma de seguridad con centralita, pero sin conexión con empresa de vigilancia y seguridad. La empresa adjudicataria se hará cargo de la contratación de los servicios de conexión y mantenimiento de los sistemas de CCTV y seguridad-alarma del Café.

Por razones de seguridad y coordinación de medidas y actuaciones, la contratación de este servicio de seguridad deberá ser con la empresa adjudicataria del Centro en cada momento.

El FGCCV cuenta con un efectivo de seguridad 24 horas al día, que deberá tener acceso a las dependencias de la cafetería sólo para situaciones de emergencia debidamente acreditada, a cuyos efectos y bajo responsabilidad del FGCCV se facilitará al mismo un juego de llaves de entrada al espacio cedido.

Por otra parte, el Café cuenta con varias instalaciones de Protección Contra Incendios. A parte de la red de BIES compartida con el FGCCV, dispone de una centralita propia de PCI que recoge las señales de los detectores y envía señales de alarma, y además en la cocina dispone de sistemas de extinción automática. La empresa adjudicataria mantendrá y actualizará las instalaciones de PCI conforme a las normativas y legislaciones vigentes.

La empresa adjudicataria llevará una señal de repetición de alarma de incendios al puesto de control de seguridad del FGCCV con la finalidad de que si se produce una alarma de incendios en la cafetería se pueda alertar al personal del FGCCV. Los trabajos para llevar dicha señal de repetición de alarma correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

5.- PROYECTO TÉCNICO DEL SERVICIO.

El licitador deberá presentar un proyecto técnico donde se especifiquen las características de la prestación del Servicio y los medios materiales y humanos destinados al mismo teniendo en cuenta los requisitos recogidos en los apartados anteriores. **Dicho proyecto incluirá:**

- **Un plan de negocio.**
- **La relación de los medios personales y efectivos que componen el servicio** con su correspondiente categoría laboral con referencia expresa al grupo de nivel en el que se integra cada efectivo, tomando como base el Convenio Colectivo aplicable.
- **La descripción de las tareas, tiempos y frecuencia de los trabajos.**
- **Proyecto básico de acondicionamiento, decoración y equipamiento del espacio que deberá contener la siguiente documentación:**

La descripción de los medios materiales, incluyendo maquinaria, electrodomésticos, instalaciones y mobiliario adicional al existente en el local.
- **La descripción del tipo de oferta gastronómica** o culinaria que pretende prestar el licitador, con referencia expresa a materias primas, procedencias, tipos de menús, calidades, etc.
- **La propuesta de actividades culturales, de dinamización, propuesta musicales etc. en línea con el proyecto actual del FGCCV.**
- **Memoria explicativa del diseño e imagen de funcionamiento, incluyendo:**
 - Propuesta de elementos de diseño gráfico: rótulos y señalización interior.
 - Propuesta de menaje: mantelería, cubertería, cristalería, vajilla y demás complementos y utensilios al servicio de la explotación.
 - Propuestas de uniformes del personal y de cartas.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.

6.1.- Prestación del Servicio.

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.

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 posteriores al acondicionamiento. Solo previa autorización expresa de Madrid Destino, y siempre bajo su supervisión, podrá realizar las obras de modificación en las instalaciones y espacios existentes, o de incorporación de nuevos elementos que se consideren necesarios como adaptación de los espacios y/o instalaciones para la prestación de los servicios objeto de este pliego, siendo por cuenta de dicho Adjudicatario todos los costes ocasionados por las mismas.

Las obras, modificaciones o las incorporaciones de materiales con carácter fijo o cuya desinstalación ocasione daños de los espacios cedidos o menoscabo a las instalaciones, revertirán a Madrid Destino al final del contrato, en un estado de conservación adecuado y en condiciones normales de uso. Se considerará, a título de ejemplo que causa menoscabo a las instalaciones la retirada no consentida de panelados, griferías, sanitarios, puertas, etc. que se hayan podido instalar por el Adjudicatario.

Por razones organizativas, Madrid Destino podrá modificar los horarios de la prestación del Servicio para adaptarlos a las necesidades de las actividades propias del Centro, previa comunicación al adjudicatario con antelación suficiente, respetando en todo caso la normativa aplicable.

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 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.

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.

El Adjudicatario percibirá los ingresos que resulten de la gestión de la cafetería-restaurante objeto de la presente contratación, en las condiciones establecidas en el presente pliego y en el correspondiente a las 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.

El Adjudicatario facilitará mensualmente a Madrid Destino número total de usuarios de la cafetería-restaurante, de la misma manera deberá presentar trimestralmente los informes económicos oportunos para el seguimiento del correcto funcionamiento del servicio.

6.2.- Responsabilidades.

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, manteniendo indemne a Madrid Destino de cualquier reclamación que pudiera surgir al respecto.

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.

7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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 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.

El Adjudicatario 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.

Está prohibido el almacenaje de materiales o residuos peligrosos producidos en cualquier espacio de Madrid Destino, así como la mezcla de diferentes categorías de residuos peligrosos, vertido o eliminación incontrolados, debiendo gestionarse por parte de la contrata de forma inmediata a su generación, como "Poseedor" del residuo, según se establece en la Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, mediante su envasado, etiquetado, cumplimentación de libro de registro, Declaración de Residuos, Alta como Productor de Residuos Peligrosos, documento de aceptación y documento de control y seguimiento de residuo con identificación, cantidades retiradas, autorización de del transportista y gestor. En caso de no ser gestionados por la contrata, Madrid Destino se hará cargo de su gestión con cargo a ésta, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

Será responsabilidad del Adjudicatario 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 o cualquier inspección oficial, podrá solicitar cuanta documentación requiera la legislación vigente, así como inspeccionar las instalaciones y espacios cedidos para el desarrollo de la actividad.

Los alimentos, materiales y 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 un espacio destinados a almacén y distribución de alimentos.

De conformidad con lo anterior, 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 vigencia del presente procedimiento de contratación.

8.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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, será de obligado cumplimiento por el adjudicatario, las cláusulas sociales establecidas en el presente pliego que se relacionan a continuación, sin perjuicio de lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El incumplimiento de las mismas conllevará la imposición de las penalidades de conformidad con el apartado 25 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El adjudicatario estará obligado a que los bienes o servicios objeto del contrato hayan sido producidos o se desarrollen respetando las normas sociolaborales vigentes en España y en la Unión Europea o de la Organización Internacional del Trabajo.

En el cumplimiento del presente contrato se tendrá en cuenta lo establecido en la Convención de Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con diversidad funcional, así como los criterios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas, tal como son definidos estos términos en el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con diversidad funcional y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre (en adelante, TRLGDPD).

En toda documentación, publicidad, imagen o materiales especiales que, en su caso, deban a portar los licitadores o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberán hacer 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.

El Adjudicatario deberá aportar 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.

En materia de seguridad y salud laboral

El adjudicatario tiene la obligación de adoptar 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, integridad y salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- 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.

De conformidad con lo anterior, 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, de 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 vigencia del presente procedimiento de contratación.

En materia de empleo

Afiliación y alta en la seguridad social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato, así como de todas las sucesivas incorporaciones que pudieran producirse.

El adjudicatario se compromete a tener asegurados a todos sus trabajadores que realicen el servicio, cubriendo incluso la responsabilidad civil que cualquier accidente pudiera ocasionar, así como dotar a las personas que ejecuten el suministro de todos los medios materiales referido a Seguridad y Salud Laboral que ordena la legislación vigente.

El adjudicatario 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.

En todo caso, el responsable del contrato y/o en su caso el órgano de contratación podrá solicitar, cuando lo considere oportuno, la aportación de la documentación que acredite el contenido de la declaración responsable.

CONTROL DE EJECUCIÓN DE LAS CLÁUSULAS SOCIALES

El responsable del contrato de MADRID DESTINO supervisará el cumplimiento de las obligaciones que en relación a las cláusulas sociales sean impuestas al adjudicatario en el presente pliego y en el correspondiente de cláusulas administrativas particulares, así como las que se deriven de la legislación social y laboral vigente.

Con carácter previo a la finalización del contrato, el adjudicatario deberá presentar un informe relativo al cumplimiento de las obligaciones sociales que le fueran exigibles legal o contractualmente, el incumplimiento de las mismas generará la imposición de penalidades, de conformidad con lo establecido en el apartado 25 del anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares.

Como condición especial de ejecución, el licitador deberá presentar productos sostenibles cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) acreditado mediante el sello FAIRTRADE, o equivalente. Será de obligado cumplimiento que en el listado de productos que se incluya en la memoria haya al menos dos productos de comercio justo correctamente identificados como tales, siendo valorable la inclusión de más de dos productos.

Asimismo, y sin perjuicio de cualesquiera otras medidas adoptadas de forma específica en clausulado del presente pliego, el Adjudicatario deberá cumplir con los aspectos medioambientales reflejados respectivamente en el **Anexo V**.

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

El Adjudicatario se compromete a respetar en todo momento la normativa vigente en la materia de protección de datos de carácter personal en el contexto de la operación de este contrato, fundamentalmente el Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la circulación de estos datos (RGPD), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD) y resto de normativa aplicable.

El Adjudicatario únicamente se comunicarán aquellos datos de carácter personal que sean adecuados, pertinentes y no excesivos en relación con las necesidades derivadas del presente Contrato, garantizando que dichos datos sean exactos y puestos al día, obligándose a comunicar, sin dilación indebida, aquellos que hayan sido rectificadas y/o deban ser cancelados según proceda.

Tanto el Adjudicatario, como el personal asignado por éste, 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 dimanen, obligación que subsistirá aún después de la finalización del mismo, de conformidad con dicha normativa.

Igualmente, el Adjudicatario deberá formar e informar a su personal de las derivadas del deber de secreto, respondiendo 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.

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

El plazo de vigencia de la contratación será de cuatro años desde el inicio de la actividad. Dicha contratación podrá ser objeto de prórroga por acuerdo por ambas partes. En todo caso las prórrogas – semanales, mensuales, anuales, bianuales - consideradas aislada o conjuntamente, no podrán exceder del plazo fijado originariamente, es decir 4 años.

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.

En todos los supuestos de lanzamiento o desalojo, los bienes que pudiendo ser retirados por el Adjudicatario por ser de su propiedad o titularidad no los retirase, se consideran bienes abandonados dándoles Madrid Destino el destino que considere oportuno incluido su destrucción o reciclado.

La vigencia de la terraza está sujeta a las autorizaciones correspondientes.

11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

11.1.- El Adjudicatario tendrá los siguientes derechos:

- a) Ejercer la actividad de cafetería-restaurante con sujeción a las prescripciones establecidas en este Pliego y en los demás preceptos legales que resulten aplicables por razón de la materia.
- b) Percibir los ingresos derivados de la actividad de cafetería-restaurante.
- c) Utilizar los bienes adjudicados por Madrid Destino, en los términos previstos en este Pliego.
- d) Los demás previstos en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y en la normativa que resulte de aplicación.

11.2.- Obligaciones del Adjudicatario:

- a) Realizar, asumiendo el riesgo de la explotación, la actividad de cafetería-restaurante y en su caso, terraza, de manera regular y continuada. El horario de la cafetería será el establecido por la Orden 1562/1998, de 23 de octubre, de la Consejería de Presidencia de la Comunidad de Madrid, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público, o normativa que en el futuro la sustituya o modifique.
- b) Explotar de forma directa la actividad de hostelería, sin que pueda subrogar en la misma a ningún tercero, ni ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte, las instalaciones y equipamientos, salvo la autorización del órgano competente en las condiciones establecidas.
- c) Mantener las instalaciones, equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utiliza en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato de conformidad con lo establecido en la Ordenanza Municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos de 27 de febrero de 2009 y demás normativa sobre protección del medio ambiente vigente en cada momento, asumiendo la Empresa Adjudicataria dichas obligaciones como propias. Almacenar o apilar productos, materiales o residuos propios de la actividad en los lugares habilitados para ello. En ningún caso se permitirá almacenar o apilar productos, materiales o residuos propios de la actividad fuera de los lugares habilitados a tal efecto.
- d) Desempeñar la actividad de cafetería-restaurante en las debidas condiciones de limpieza y aseo e higiénico-sanitarias, de acuerdo con la legislación existente y con la máxima corrección para los usuarios.
- e) Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios y disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones. 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, para juntos hacer un análisis crítico y de toma de medidas. El Adjudicatario entregará a Madrid Destino con carácter trimestral y con arreglo a lo dispuesto en la legislación vigente de protección de datos, la copia de todas las hojas de reclamaciones que fueran rellenadas por los consumidores o usuarios.

- f) Mantener durante todo el periodo de la adjudicación los bienes e instalaciones en perfecto estado de conservación. Los gastos en los que se incurra por las reparaciones o sustituciones necesarias para el cumplimiento de esta obligación, bien sean realizados a iniciativa del Adjudicatario o a requerimiento municipal, correrán única y exclusivamente por cuenta del Adjudicatario.
- g) Dar cumplimiento a todos los compromisos incluidos en la proposición presentada a licitación.
- h) Indemnizar a Madrid Destino o a los terceros de cuantos daños y perjuicios se ocasionen por la ocupación del espacio, o por la realización de la actividad objeto de adjudicación.
- i) Suscribir a su cargo las correspondientes pólizas de seguro en los términos previstos en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (apartado 15).
- j) Abonar el precio de conformidad con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y normativa que resulte de aplicación.
- k) Abonar cualesquiera gastos que se ocasionen con motivo de la preparación y de la formalización de la adjudicación. En concreto, son de cuenta del Adjudicatario los gastos e impuestos, anuncios, ya sea en Boletines, Diarios Oficiales o en cualquier medio de comunicación, y los de formalización del contrato en el supuesto de elevación a escritura pública.
- l) Satisfacer todos los gastos a que dé lugar el cumplimiento de la adjudicación, como son los generales, financieros, de seguros, transportes y desplazamientos, materiales, instalaciones/equipamientos, honorarios y salarios del personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos que pudieran derivarse de la ejecución de la adjudicación durante su plazo de vigencia, incluyendo:
 - a. Inspecciones técnico-sanitarias.
 - b. Gastos derivados del mantenimiento o reposición de los bienes e instalaciones facilitados por Madrid Destino al adjudicatario para su uso, y de la maquinaria, bienes e instalaciones que haya aportado el Adjudicatario.
 - c. Repuestos iguales a los existentes de enchufes, grifos, bombillas, etc.

A estos efectos, los consumos de agua, luz, climatización telefonía etc. serán de cuenta del Adjudicatario que contratará los suministros con las distintas empresas distribuidoras.

- m) Obligación de mantener y reparar por su cuenta las instalaciones y equipamientos durante la vigencia del contrato. En el supuesto de que el Adjudicatario tuviese que hacer alguna obra o complementar las instalaciones o equipamientos que conlleva la adjudicación, será con permiso previo de Madrid Destino, sin perjuicio de cualquier otra licencia o autorización que proceda, y en la extinción revertirá a Madrid Destino con carácter gratuito. Tendrá un contrato de mantenimiento que garantice esta obligación.
- n) Cumplir la demás normativa vigente, y la que en el futuro se apruebe, que resulte aplicable por razón de la materia, en especial, la laboral, de seguridad social, de sanidad, de integración social de minusválidos, de prevención de riesgos laborales, de supresión de barreras arquitectónicas y la legislación sanitaria y de defensa a los consumidores y usuarios, debiendo, en su caso, efectuar las adaptaciones correspondientes en las obras e instalaciones/equipamientos.
- o) Las demás previstas en este Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

12.- PROHIBICIONES:

El Adjudicatario tendrá las siguientes prohibiciones:

- a) No podrá cerrar ningún día del año, con excepción de un período máximo de 15 días en el mes de agosto, 24 y 31 de diciembre, siempre coincidentes con el cese de la actividad en el centro, o salvo excepción que deberá ser recogida en acuerdo expreso entre las partes, debidamente justificado.
- b) Realizar eventos o actividades ajenos al Centro que suponga el cierre del local al público que excedan del número máximo anual permitido de 25 y con las condiciones recogidas en el presente Pliego.
- c) Se prohíben expresamente los humos o malos olores en las instalaciones del FGCCV
- d) No podrá instalar ninguna máquina recreativa o de juegos de azar, billares, futbolines o análogos.
- e) No está permitida la venta de bebidas alcohólicas o tabaco a menores de 18 años ni fumar dentro del espacio adjudicado con excepción, conforme a la normativa vigente, en la terraza.
- f) No está permitido alterar, interferir o molestar en su labor a los trabajadores, usuarios del Centro y viandantes o en su descanso mediante emisiones de sonido provenientes de altavoces, radio, televisión, etc., respetando en todo caso los límites impuestos por la ordenanza municipal para el desempeño de su actividad.
- g) El Adjudicatario y los proveedores, en su caso, deberán utilizar las zonas de carga y descarga habilitadas por Madrid Destino, en los horarios establecidos.
- h) No podrá utilizar el nombre de Madrid Destino ni del Ayuntamiento de Madrid, ni del FGCCV en sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial
- i) No se permitirá ningún tipo de discriminación en el acceso al establecimiento.

13.- VISITA OBLIGATORIA DE LAS INSTALACIONES.

Los candidatos, obligatoriamente, deberán hacer una visita al local e incorporar en la documentación administrativa que se exige presentar, un justificante de dicha visita firmado por el personal del Centro que le haya atendido. A estos efectos se concertarán los días y horarios de visitas a través del mail info@teatrofernangomez.com y tfno.: 91 436 35 40

La presentación de ofertas por los licitadores, una vez se hayan realizado las visitas a la instalación y espacio, supondrá la aceptación por el licitador del estado en el que se encuentran sobre los que desarrollarán el proyecto ofertado.

Fecha de aprobación de los presentes pliegos: a 24 de septiembre de 2019

ANEXO I: MATERIAL TÉCNICO E INSTALACIONES/ACONDICIONAMIENTOS APORTADOS POR MADRID DESTINO

Información del inventario

A. ENTRADA

A1. ENTRADA PRINCIPAL

A.1.1	Espejos envejecidos a mano	14 m
A.1.2	Mueble recibidor	1 unidad
A.1.3	Puerta seguridad calle acristalada (1 hoja)	1 unidad
A.1.4	Puerta seguridad calle acristalada (2 hojas)	1 unidad
A.1.5	Puerta metálica acristalada (2 hojas)	1 unidad

A2. ENTRADA TEATRO

A.2.1	Silla salvaescaleras	7 metros (longitud) 11 escalones (altura)
A.2.2	Puerta acristalada seguridad (2 hojas)	1 unidad

B. SALA CENTRAL

B1. BARRA

B.1.1	Barra de madera de roble (parte inferior)	1 unidad (4m x 9m longitud x 1m altura)
B.1.2	Barra de mármol (parte superior)	1 unidad (4m x 9m longitud x 0,70m ancho)

B2. MAQUINARIA BARRA

B.2.1	Lavavajillas FAGOR FI-30	2 unidades
B.2.2	Caja registradora CONCORD con monitor CONCORD (barra y entrada)	2 unidades
B.2.3	Caja registradora CONCORD con monitor P2C (barra)	1 unidad
B.2.4	Refrigerador FAGOR BFP-150 I	1 unidad
B.2.5	Grifo cerveza	2 unidades
B.2.6	Máquina grifos cerveza CORECO	1 unidad
B.2.7	Máquina cubitos hielo INFRICO	2 unidades
B.2.8	Refrigerador FAGOR BFP-100 I	3 unidades
B.2.9	Refrigerador FAGOR MSP-150	1 unidad
B.2.10	Máquina hielo picado FAGOR IQ-85C	1 unidad

MADRID

B.2.11	Enfriador botellas VITEMPUS	1 unidad
B.2.12	Batidora LOMI	1 unidad
B.2.13	Exprimidor LOMI	1 unidad
B.2.14	Cafetera LA CIMBALI M39 Dosatran	1 unidad
B.2.15	Molinos café MARKIBAR	2 unidades
B.2.16	Nevera pequeña REDBULL	1 unidad

B3. MOBILIARIO

B.3.1	Listones de madera en pared del lucernario para colocar espejos	2 unidades
B.3.2	Espejos en lucernarios	2 unidades
B.3.3	Expositor barra botellas de vino	1 unidad

B4. SALA DE REFRIGERACIÓN CAVA/VINO

B.4.1	Paneles de vidrio de cerramiento	(4,20m + 0,4m+0,8m) x 2,20m altura
B.4.2	Puerta vidrio 1 hoja	1 unidad
B.4.3	Estantería metálica a medida	2 unidades (2,20mx2,20mx0,60m)
B.4.4	Espejos (techo y paredes)	18 unidades (0,70m x 0,70m)

C. SALAS PERIMETRALES

C1. MOBILIARIO

C.1.1	Bancada almohadones	8 unidades (4 m longitud) 16 almohadones asiento (4m x 0,60m) 16 almohadones respaldo (4m x 0,30m)
-------	---------------------	--

D. BAÑOS

D1. BAÑO MUJERES

D.1.1	Espejo envejecido circular	2 unidades
D.1.2	Lavabo grande con dos grifos	1 unidad
D.1.3	Portajabón de pared metálico	1 unidad
D.1.4	Lámpara forma hoja	2 unidades
D.1.5	Espejo retráctil maquillaje	1 unidad
D.1.6	Puerta interior doble hoja con espejos	2 unidades

D.1.7	Inodoro ROCA	2 unidades
D.1.8	Papelera higiene femenina INITIAL	2 unidades
D.1.9	Escobillero vertical metálico	2 unidades
D.1.10	Portarrollos reserva vertical metálico	2 unidades
D.1.11	Portarrollos pared metálico	2 unidades
D.1.12	Bacteriostático INITIAL	2 unidades
D.1.13	Espejos envejecidos revestimiento paredes interiores	10 unidades
D.1.14	Colgador metálico puerta	2 unidades
D.1.15	Puerta entrada baño con espejos envejecidos	1 unidad

D2. BAÑO HOMBRES

D.2.1	Espejo envejecido circular	1 unidad
D.2.2	Lavabo grande con un grifo	1 unidad
D.2.3	Portajabón de pared metálico	2 unidades
D.2.4	Lámpara forma flor	2 unidades
D.2.5	Urinario pared	1 unidad
D.2.6	Fluxor electrónico para urinario	1 unidad

D.2.7	Puerta interior doble hoja con espejos	2 unidades
-------	--	------------

D.2.8	Inodoro ROCA	2 unidades
D.2.9	Escobillero vertical metálico	2 unidades
D.2.10	Portarrollos reserva vertical metálico	2 unidades
D.2.11	Portarrollos pared metálico	2 unidades
D.2.12	Bacteriostático INITIAL	2 unidades
D.2.13	Espejos envejecidos paredes interiores	6 unidades
D.2.14	Colgador metálico puerta	2 unidades
D.2.15	Puerta entrada baño con espejos envejecidos	1 unidad

D3. BAÑO ADAPTADO

D.3.1	Espejo envejecido circular	1 unidad
D.3.2	Lavabo normal con un grifo	1 unidad
D.3.3	Portajabón de pared metálico	1 unidad
D.3.4	Secador de manos MEDICLINICS	1 unidad
D.3.5	Inodoro ROCA Adaptado	1 unidad
D.3.6	Portarrollos reserva vertical	1 unidad
D.3.7	Escobillero plástico	1 unidad
D.3.8	Bacteriostático INITIAL	2 unidades
D.3.9	Papelera higiene femenina INITIAL	1 unidad

D.3.10	Doble barra seguridad para baño metálica pintada en blanco	2 unidades
D.3.11	Puerta entrada baño con espejos envejecidos	1 unidad
D.4.1	Instalación de fontanería de baños	3 unidades
E. COCINA		
E1. EQUIPAMIENTO		
E.1.1	Grifo cocina industrial	4 unidades
E.1.2	Balda metálica	15 m
E.1.3	Lavavajillas FAGOR FI 100	1 unidad
E.1.4	Placa de inducción IE-20 EDESA	1 unidad
E.1.5	Pasaplatos calefactado metálico barra	1 unidad
E.1.6	Salamandra SAMMIC	1 unidad
E.1.7	Equipo comandas (impresora + Walkie talkie)	1 unidad
E.1.8	Campana extractora central + sistema de extinción de incendios	1 unidad
E.1.9	Campana extractora lateral+ sistema de extinción de incendios	1 unidad
E.1.10	Cocina a gas EURAST (paellera lateral)	2 unidades
E.1.11	Cocina a gas CGP 9-10 FAGOR (paellera lateral)	1 unidad
E.1.12	Horno convección ROMAG mod. BAG4	1 unidad
E.1.13	Horno Advance plus eléctrico APE 101 FAGOR	1 unidad
E.1.14	Cocina a gas CG 960 FAGOR (central)	1 unidad
E.1.15	Fry top a gas cromo FTG/C 910 FAGOR	1 unidad
E.1.16	Fry top a gas cromo FTG/C 905 FAGOR	1 unidad
E.1.17	Freidora eléctrica FE 9-10 2C FAGOR	1 unidad
E.1.18	Fabricador hielo picado FAGOR IQ-85C	1 unidad
E.1.19	Banco refrigerador ALARSA TS F100	1 unidad
E.1.20	Mesa gastronorm CMFP 135 GN sin encimera FAGOR	2 unidad
E.1.21	Mesa snack MSP 200 GN sin encimera FAGOR	1 unidad
E.1.22	Thermomix VORWERK	1 unidad
E.1.23	Báscula digital de cocina Orbegozo	1 unidad
E.1.24	Microondas 251 ORBEGOZO mod.MI2510	1 unidad
E.1.25	Robot de cocina profesional KITCHENAID mod. KSM7591XEWH	1 unidad
E.1.26	Envasadora al vacío EDESA	1 unidad

E.1.27	Puerta cámara conservación	2 unidades
E.1.28	Estanterías cámaras (4 estantes)	7 unidades (1m x 1,8m x 0,40m)
E.1.29	Equipo frigorífico KIDE	2 unidades
E.1.30	Equipo congelador	1 unidad
E.1.31	Pulsador de emergencia	1 unidad
E.1.32	Hacha emergencia	1 unidad
E.1.33	Puerta cámara congelador	1 unidad
E.1.34	Incremento por mantenimiento adecuado de equipos	-

E2. VESTUARIOS PERSONAL

E.2.1	Taquilla metálica	17 unidades
E.2.2	Puerta metálica de seguridad con llave	4 unidades
E.2.3	Inodoro ROCA	2 unidades
E.2.4	Lavabo standard ROCA	2 unidades
E.2.5	Espejo	2 unidades
E.2.6	Portarrollos plástico	2 unidades
E.2.7	Dispensador de papel manos plástico	2 unidades
E.2.8	Papelera pedal metálica	2 unidades
E.2.9	Escobillero plástico	2 unidades
E.2.10	Grifo	1 unidad

E3. INSTALACIONES GENERALES ZONA COCINA

E.3.1	Instalación general extracción	-
E.3.2	Instalación general acometidas eléctricas	-
E.3.3	Instalación general fontanería y gas	-

F. INSTALACIONES

F1. IMAGEN Y SONIDO

F.1.1	Amplificador Behringer NU3000 Potencia Digital 880 Watts En 4 Ohms	1 unidad (equipo)
F.1.2	Central amplificadora de línea matv, minikom bp 1e/1s vhf/uhf televes	1 unidad
F.1.3	Mesa mezclas Behringer XENYX 1204USB	1 unidad
F.1.4	Amplificador The tamp E4-250	1 unidad
F.1.5	Sistema inalámbrico UHF con transmisor de mano dinámico de 2 canales AKG WMS 40 Mini Dual Vocal	1 unidad

F.1.6	Dispositivo Spotmusic Box	1 unidad
F.1.7	Altavoces INFINITY	8 unidades
F.1.8	Altavoces Bosch empotrados techo	10 unidades
F.1.9	Altavoces Behringer (cerchas)	4 unidades
F.1.10	Proyector HITACHI	1 unidad
F.1.11	Cortina de proyección motorizada	1 unidad

F2. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIOS

F.2.1	Detector de humo	8 unidades
F.2.2	Sirena	3 unidades
F.2.3	Accionador	3 unidades
F.2.4	Boca de incendios	3 unidades
F.2.5	Extintor	9 unidades
F.2.6	Iluminación de emergencia	-

F3. SEGURIDAD Y VIGILANCIA

F.3.1	Detector de presencia	1 unidad
F.3.2	Cámara de vigilancia IXON	3 unidades
F.3.3	Instalación central de vigilancia en cuarto independiente	-

F4. SISTEMA ELÉCTRICO

F.4.1	Iluminación encastrada a techo tipo halógeno	70 unidades
F.4.2	Tubo iluminación oculto	40 m lineales
F.4.3	Focos de iluminación (cercha)	30 unidades
F.4.4	Tomas de electricidad, enchufes en paredes	-
F.4.5	Lámpara diseño (entrada principal)	1 unidad
F.4.6	Lámpara globos (entrada teatro)	1 unidad (10 globos)
F.4.7	Apliques de 2 luminarias (pared salas perimetrales (izquierda y derecha)	10 unidades
F.4.8	Luminaria rejilla cuadrada (zonas de servicio y cocina)	20 unidades
F.4.9	Instalación eléctrica general (incluido imagen y sonido)	-

F5. CLIMATIZACIÓN

F.5.1	Equipo MITSUBISHI electric, tipo partido industrial, INVERTER, modelo SPEZ-200YKA con una potencia frigorífica de 19kw/h y una potencia calorífica de 22,4kw/h	3 unidades
F.5.2	Conductos de aire y recuperación TECNA modelo RCA 5500TD, con cual de renovación del aire de 5.500 M3/h	1 unidad
F.5.3	Rejillas climatización pared	22 unidades
F.5.4	Rejillas climatización techo	6 unidades

F.5.5	Rejilla climatización grande	2 unidades
F.5.6	Equipo MITSUBISHI electric, tipo partido industrial, INVERTER, modelo MSZ-SF25VE2, con una potencia frigorífica de 2,5 kw/h y una potencia calorífica de 3,2 kw/h	1 unidad
F.5.7	Equipo MITSUBISHI electric, tipo partido industrial, INVERTER, bomba de calor modelo MSZ-AP50VGK, con una potencia frigorífica de 5,0 kw/h y una potencia calorífica de 3,2 kw/h.	1 unidad
F.5.8	Instalación red de climatización	-
F6. AGUA CALIENTE		
F.6.1	Termo ACS TEKA WHB 100	2 unidades
G. TERRAZA		
G1. QUIOSCO		
G.1.1	Construcción quiosco (paneles de madera y estructura metálica)	1 unidad
G.1.2	Barra mármol quiosco	2 m
G.1.3	Suelo de terraza desmontable en lamas de madera sobre estructura metálica	12m x 6m
G.1.4	Sombrilla con enfriador calefactores	3 unidades
G.1.5	Calefactores y enfriadores (sombrilla)	6 unidades
G.1.6	Lámpara de pie con dos globos	4 unidades
G.1.7	Aplique con dos globos	1 unidad
G.1.8	Amplificador FONESTAR	1 unidad
G.1.9	Altavoces	-
G.1.10	Lavavajillas FAGOR FI48	1 unidad
G.1.11	Máquina cubitos hielo INFRICO	1 unidad
G.1.12	Grifo cerveza	3 unidades
G.1.13	Luminaria tubo techo	2 unidades
G.1.14	Refrigerador FAGOR BFP-150 l	1 unidad
G.1.15	Molinos café MARKIBAR	2 unidades
G.1.16	Cafetera LA CIMBALI	1 unidad
G.1.17	Caja registradora CONCORD con monitor CONCORD	1 unidad
G.1.18	Toma de electricidad y antena	10 tomas
G.1.19	Maceteros grandes	13 unidades
G.1.20	Bancos metálicos laterales	6 unidades
G.1.21	Balda metálica	12 m
G.1.22	Fregadero	1 unidad

G.1.23	Persiana motorizada	3 m x 1m
G.1.24	Barandilla perimetral metálica	10m lineales x 1.30 altura
G.1.25	Barandilla perimetral vidrio	24m lineales
G.1.26	Instalación eléctrica general	-

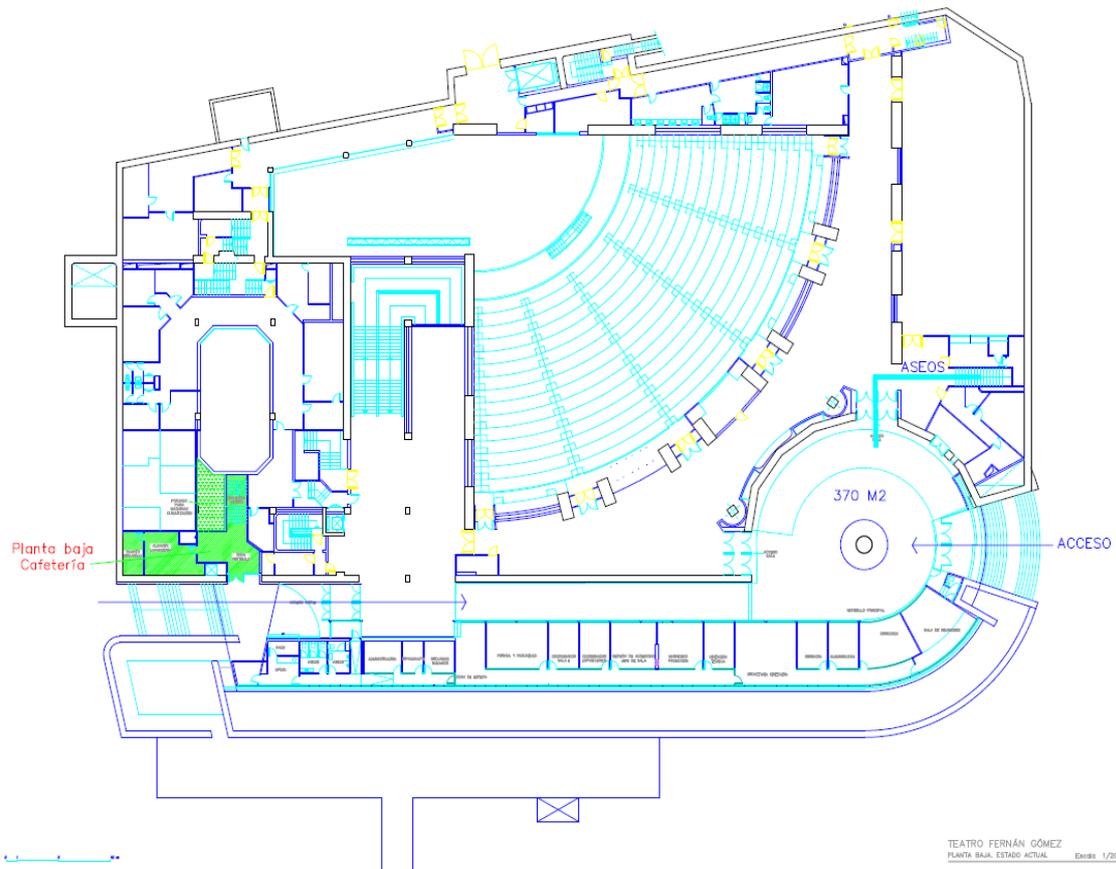
G2. CUBO

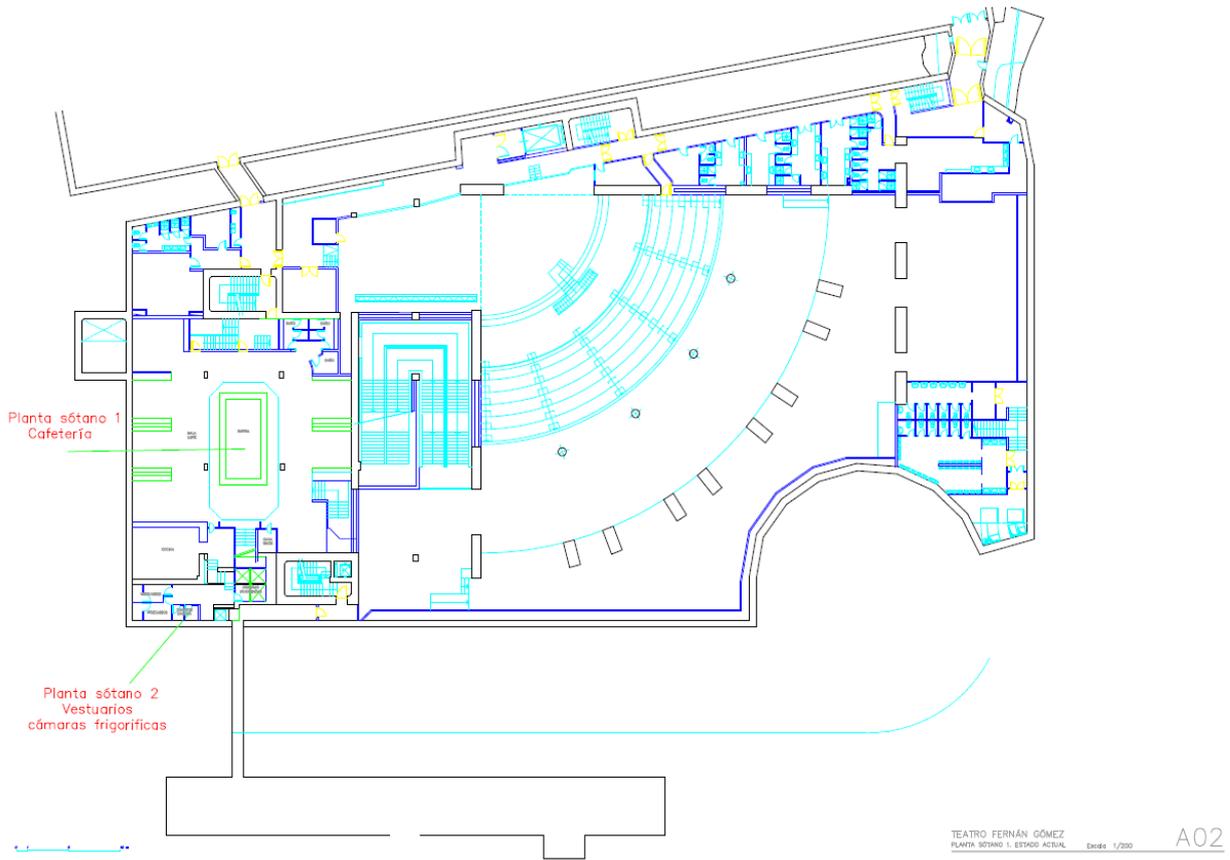
G.2.1	Cubo con estructura metálica y cerramiento con paneles de metacrilato y leds. Cubierta entrada chapa grecada	1 unidad
G.2.2	Focos iluminación interior	2 unidades
G.2.4	Claraboyas	16 unidades

H. OFICINA

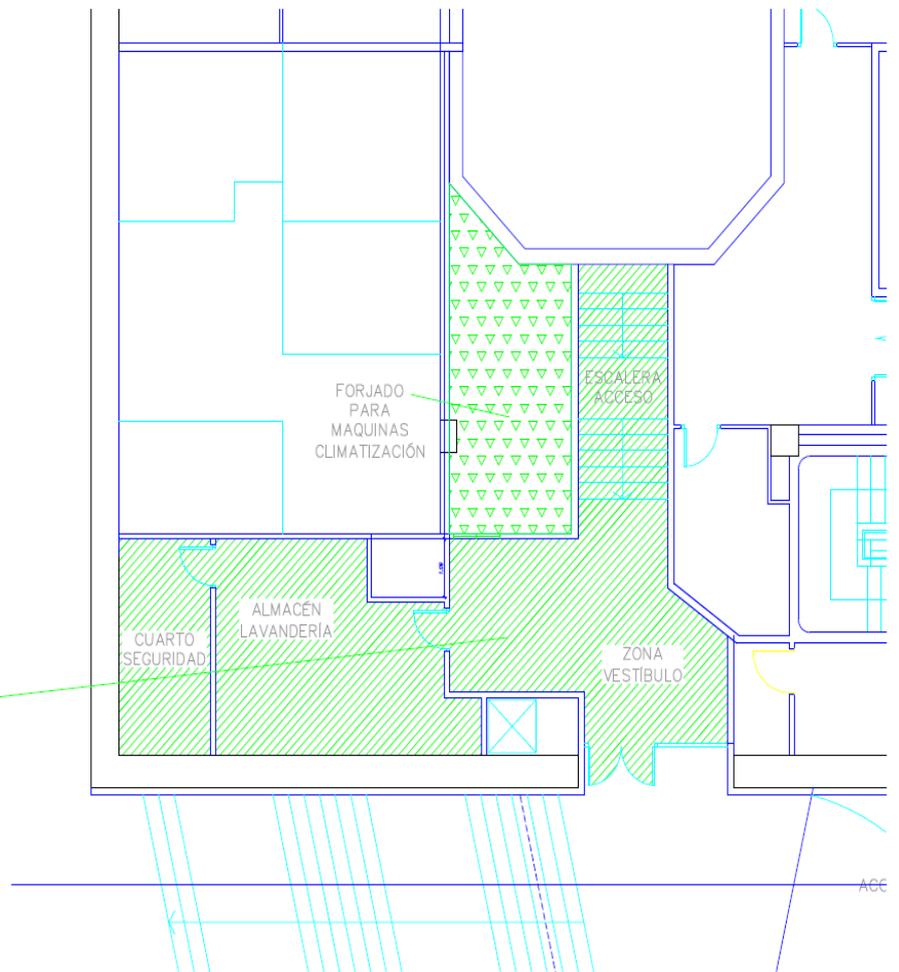
H.1.1	Lavadora semi-industrial	1 unidad
H.1.2	Secadora semi-industrial	1 unidad
H.1.3	Tabla de planchar	1 unidad

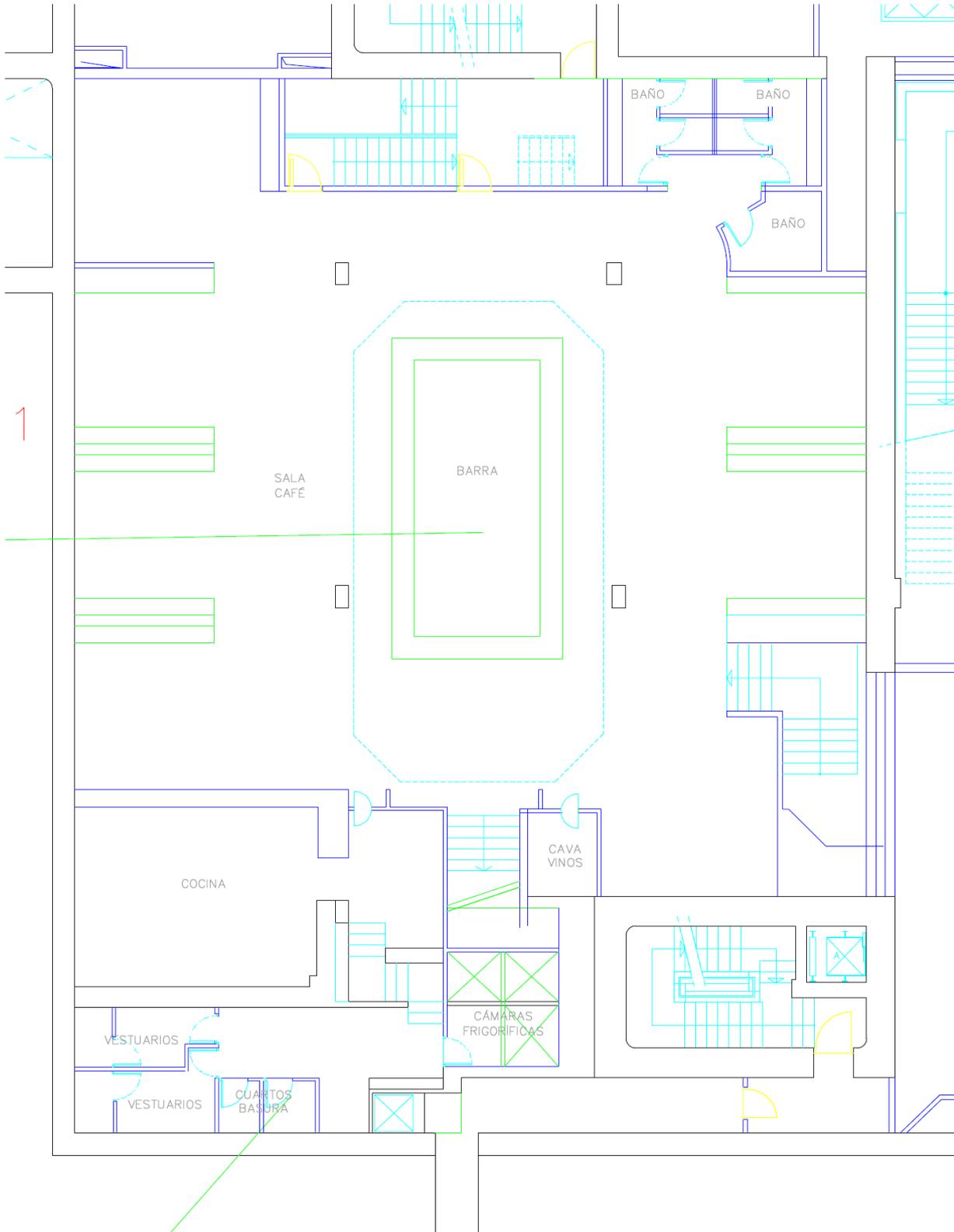
ANEXO II: PLANOS DEL LOCAL Y TERRAZA-VELADOR





Planta baja
Cafetería







Madrid Destino



ANEXO III: MATERIALES Y EQUIPOS MÍNIMOS A APORTAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA COMPLETANDO LOS EXISTENTES

1) Mobiliario:

- Taburetes para la zona de barra y mesas altas
- Sillas de restauración
- Mesas de restauración
- Mesas terraza
- Sillas terraza
- Mesas altas y taburetes terraza

2) Equipamiento cocinas:

- Horno de Inducción (1)

3) Vajilla, menaje y otros:

Todo el menaje necesario para la prestación del Servicio, entendiéndose por menaje todos los elementos de vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería, cristalería, etc., así como otros elementos necesarios como carros de transporte de platos preparados, el transporte de alimentos, etc.

4) Elementos para pequeñas actuaciones

- Tarimas ROSCO (escenario) desmontable
- Consola digital de audio 24 canales.
- Material complementario de cableado necesario (por ej. Manguera CAT5 audio profesional)
- Juegos completos compactos de audio auto amplificado Bose L1 Modelo 1S/B2 o equivalente
- Set microfonía: 2 Shure Sm 58; 2 Shure 57; 4 cajas de inyección Behringer DI100 Ultra-DI o equivalente
- Sistema micro inalámbrico de mano Shure GLXD24/Beta58
- Flight case audio
- Mesa Dj Pioneer 1000 o equivalente. Equipo de Dj
- Equipo mínimo complementario al existente en la terraza.



Madrid Destino



**ANEXO IV: PROGRAMACIÓN TEMPORADA 2019-20 EN EL TEATRO FERNÁN GÓMEZ.
CENTRO CULTURAL DE LA VILLA**

El teatro Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa comienza su nueva temporada el próximo mes de septiembre en la Sala Jardiel Poncela con la **Trilogía contra el abuso**, del 11 de septiembre al 25 de octubre, que incluye tres montajes que tratan el abuso en sus diferentes formas: **Como un viento helado**, **La casa de la llave** y **Soka** (cuerda). La Sala Guirau y la Sala de Exposiciones comenzarán temporada de **la mano**, ambas incluyen programación de producción propia del teatro que giran en torno a la figura de Goya, ya que en 2019 se cumplen 200 años de las pinturas negras. La Sala Guirau presenta **Monsieur Goya**, una obra escrita por Sanchis Sinisterra, dirigida por Laura Ortega, Daniel Canogar, que presenta su primera escenografía, Suso Saiz en la música y con Inma Cuevas, Alfonso Delgado y Alfonso Torregrosa, entre otros, en el reparto. Un estreno absoluto que nos acerca al hombre, sordo, genio y exiliado, sin perder de vista los misterios de la creación. La Sala de Exposiciones inaugura **El sueño de la razón** una muestra de arte contemporáneo en la que, a través de la pintura, la fotografía, escultura o los audiovisuales, los artistas tienen a Goya como referente. La exposición, producción del Fernán Gómez. C.C. de la Villa en colaboración con La Fábrica, estará comisariada por Oliva María Rubio.

El mes de noviembre comenzará con música, la Sala Guirau acogerá el **Festival Jazz Madrid 19** que contará con la presencia de grupos nacionales e internacionales. Y en el mes de diciembre no podemos faltar a la cita con el **Festival Grandes del Gospel de Madrid** que este año celebra su XXV edición, veinticinco años trayendo los mejores grupos de góspel a los escenarios madrileños.

La Sala Jardiel Poncela continuará con **Aquí**, un montaje escrito y dirigido por Queralt Riera, y terminará este cuatrimestre con la obra **El niño y la Bestia** donde la escritora Elvira Lindo narrará una historia escrita por ella, la cual será acompañada de música compuesta específicamente para el texto.

Las tres salas del Centro terminarán el año 2019 con su programación de Navidad: **Madrionetas**, un festival para toda la familia, que tiene a los títeres como única temática. El Fernán Gómez. C.C. de la Villa produce el festival que se celebra por segundo año tras el éxito conseguido durante su pasada edición.

2020 comienza en la sala principal con un estreno absoluto: **Drácula** con Ramón Paso como director y autor del montaje. **El rey Lear** con la dirección y la dramaturgia de Ricardo Iniesta comenzará el mes de febrero. **El Otro** de Miguel de Unamuno y Alberto Conejero, con la dirección de Mauricio García Lozano y la interpretación de Celia Bermejo, Domingo Cruz o Silvia Marty entre otros, será el montaje encargado de terminar el mes de marzo.

En enero, la programación teatral de la Sala Jardiel Poncela comenzará con **El hombre y el lienzo**, una obra que firma su autoría y dirección Alberto Iglesias. María San Miguel dirige **Wasted** de Kate Tempest. Marzo comienza con la comedia trágica **Hoy puede ser mi gran noche**, un estreno en Madrid de la compañía Teatro en Vilo, con la dirección de Andrea Jiménez García y la interpretación de Noemí Rodríguez Fernández. Y **El pájaro azul**, dirección y versión de Alex Rojo, será el encargado de poner fin a la temporada de teatro en la sala. La música también tiene su espacio en la sala pequeña del teatro, regresa el **Festival NU-CA**, donde el público podrá disfrutar del cabaré que nos trae su directora artística, Roma Calderón.

La Sala Jardiel Poncela nos ofrecerá poesía de dos formas diferentes todos los martes distribuidos a lo largo de la temporada: **Los martes, milagro poesía en escena**, un clásico ya de nuestra programación que durante estos años ha sido acogido con un gran éxito de público. Con estos montajes, Artefactor tratan de acercar la poesía a todo el mundo, revistiendo con dramaturgia determinados textos líricos. Obras literarias que se convierten en montajes escénicos, donde la palabra y la música y los soportes audiovisuales conforman espectáculos cuya puesta en escena permite dar a conocer el trabajo de los grandes nombres de la literatura poética. No son recitales al uso, son montajes teatrales en los que el verso se convierte en protagonista. Y **Poética Contemporánea**, un ciclo que pretende buscar los poético en el trabajo de los distintos artistas, que no tienen que ser necesariamente poetas, pero que su obra les tilde de ello. Poética contemporánea está comisariado por el equipo del festival Poetas.

Las Actividades Paralelas vuelven a tener un gran protagonismo ya que a partir del mes de septiembre se realizarán encuentros con el público todos los jueves en las salas Guirau y Jardiel Poncela, en ellos el público asistente podrá debatir con los actores y las compañías temas relacionados con el teatro y la obra que acaban de ver. Además de las masters class y los talleres que se realizarán en la Sala Polivalente con los artistas, directores y demás miembros de las compañías y grupos programados en el teatro.

La Sala de Exposiciones unirá sus muestras a la temática del resto de las salas de teatro, de esta forma, comenzaremos con una producción propia: **El sueño de la razón** una muestra de arte contemporánea en la

que, a través de la pintura, la fotografía, escultura o los audiovisuales, los artistas tienen a Goya como referente. Le sigue ***Madrionetas, el arte del títere***, una muestra que celebra este año su segunda edición. El 2020 comienza con ***Madrid Design*** organizado por La Fábrica.

Programación septiembre 2019 – marzo 2020

Sala Guirau

► **MONSIEUR GOYA, una indagación**

Del 19 de septiembre al 10 de noviembre de 2019

Autor: **José Sanchis Sinisterra**

Dirección: **Laura Ortega**

Videoescena: **Daniel Canogar**

Música: **Suso Saiz**

Con **Alfonso Delgado, Inma Cuevas, Alfonso Torregrosa, María Mota, Andrea Trepát, Fernando Sainz de la Maza y Font García.**

“Existen incógnitas que se mantienen intactas a pesar de los siglos. Las *Pinturas negras* de Goya participan de este misterio inagotable. Hay tantas perspectivas, tanta controversia, tantas miradas ajenas sobre el artista en este último periodo de su vida, que parece imposible aportar una aproximación certera. La figura del autor se asemeja a la de los héroes trágicos: se deben a su destino.

José Sanchis Sinisterra acoge las múltiples hipótesis goyescas, y a través de una dramaturgia de la incertidumbre, se acerca al hombre– sordo, genio y exiliado, – sin perder de vista los misterios de la creación. *Monsieur Goya* propone precisamente una estampa activa sobre el proceso de la creación. Es un juego metateatral, una suerte de forcejeo autoral entre los “personajes” y su “autor”. Leocadia, Rosario, Leandro Fernández de Moratín, o Antonio de Brugada, se rebelan dentro de los propios cuadros escénicos para convertirse en fantasmagorías del propio autor.

Todo ello desde una teatralidad fundada en el enigma del hombre, el viejo, el genio. Desde la casa de Goya en Burdeos se irán sucediendo como proyectados por una linterna mágica, esas manchas de pintura, esos delirios y disparates del artista. Este es el final de un hombre que tuvo que enfrentarse a su vejez, a su dolor, y a una época convulsa teniendo como única arma la furia de su creación.”

Laura Ortega

Directora

► **FESTIVAL JAZZ MADRID 2019**

Del 13 de noviembre al 1 de diciembre de 2019

Durante esas tres semanas se mostrará lo mejor de la escena del jazz internacional, que regresa, como cada año, durante el mes de noviembre. En esta edición en la que el teatro Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa será el escenario principal, cobrará un mayor protagonismo el papel de la mujer en esta música.

► **XXV FESTIVAL GRANDES DEL GOSPEL DE MADRID**

Del 5 al 15 de diciembre de 2019

El Festival los Grandes del Gospel cumple 25 años, un género musical que se ha convertido en una tradición en nuestro país. Durante estos años se ha presentado un góspel tradicional americano: los legendarios The Dixie Hummingbirds, los Blind Boys of Alabama y corales radioactivas como Mississippi, Georgia o Chicago Mass Choir.

La magia empezó en diciembre de 1994 y la respuesta del público fue inmediata. Posiblemente porque la gente de Madrid está hecha con el mismo barro que está hecha en todas partes.

Probablemente porque a las madrileñas y madrileños les gusta conmoverse y divertirse. Por eso los cantantes de góspel llegaron aquí para quedarse.

El programa de cumpleaños de los Grandes del Gospel quiere ser un tributo a lo que hemos sido a lo largo de estos 25 años. Esta Navidad estarán entre otros con nosotros Mississippi Mass Choir, una bandera góspel tradicional, Spirit of New Orleans Gospel Choir, desde la ciudad de las canciones, y The Golden Gate Quartet, posiblemente la marca más potente del género desde 1934.

► **MADRIONETAS, EL ARTE DEL TÍTERE**

Del 20 de diciembre de 2019 al 5 de enero de 2020

Producción del **Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa**

El teatro Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa presenta su segunda edición del festival de títeres y marionetas que se celebra en sus instalaciones: *Madrionetas, el arte del títere*, un festival de producción propia, que hace un repaso, necesariamente incompleto, por el panorama del teatro de títeres. La Sala Guirau y la Sala Jardiel Poncela acogerán espectáculos dirigidos al público infantil, familiar y adulto. La Sala de Exposiciones completará la programación con una gran muestra gratuita que recorre el mundo de los títeres. *Madrionetas, el arte del títere* pretende resaltar valores como la cordialidad, espontaneidad, creatividad, tradición, calidad, comodidad, innovación y la participación.

► **DRÁCULA, biografía no autorizada**

Del 9 de enero al 9 de febrero de 2020

Adaptación y dirección: **Ramón Paso**

Basado libremente en la novela de Bram Stoker

Con: **Ana Azorín, Juan Carlos Talavera, Inés Kerzan, Ángela Peirat, Jordi Millán, David DeGea y otros...**

Producción de **Paso Azorín Teatro**

Drácula. Biografía no autorizada es mucho más que una adaptación de la novela de Bram Stoker; es un tributo a todas las visiones de Drácula que han existido desde que se escribió dicha novela. Este montaje presenta al Drácula del siglo XXI. Así se irá desde la novela de Stoker hasta lo más moderno en vampiros, añadiendo además un sutil punto cómico, cosa que nunca se ha hecho bien, principalmente porque se caía en el ridículo. Esta biografía no autorizada de Drácula, es una obra de matices, donde lo que prima es lo pequeño y lo sencillo. Se trata, además, de un viaje que aborda el clasicismo en vampiros, sin olvidar la atmósfera erótica y decadente. Al final, como no podría ser de otra forma, después de casi dos horas de enfrentamiento entre humanos y no muertos, entre la virtud y la perversión; después de dos horas de buena música, sentido del humor, seducción, y todo lo que conlleva ser un vampiro... termina por triunfar el amor... ¿el amor por la oscuridad? Al fin y al cabo, esto no es sólo una adaptación de la novela que todos conocemos, simplemente... esto es una biografía no autorizada goticorock. Eso sí, apta para todos los públicos.

► **EL REY LEAR**

Del 13 de febrero al 1 de marzo 2020

Dirección y dramaturgia: **Ricardo Iniesta**

Con: **Carmen Gallardo, Joaquín Galán, María Sanz, Raúl Vera, Elena Aliaga, Silvia Garzón, Lidia Mauduit, José Ángel Moreno y Javi Domínguez.**

Una producción de **Atalaya Teatro**

El rey Lear se basa en un cuento popular que aparece incorporado a la historia antigua de Inglaterra desde el siglo XII. Cuentan las crónicas que el viejo Lear quiso conocer el grado de afecto de sus tres hijas para designar sucesora a quien más le quisiera. Dos se deshicieron en halagos y la menor le contestó que le quería como padre y nada más. Le pareció poco al rey, que la castigó. El tiempo y las peripecias vendrían a demostrar más tarde que era la única digna del

trono que, por fin, tras una guerra con las hermanas, consiguió. Shakespeare amplía y transforma la trama, infundiéndole una visión personal. Paralelamente a la propia historia de Lear plasma la de Gloucester y sus hijos. El resultado supone una experiencia extrema de dolor, locura y destrucción expresada crudamente y sin reservas.

Rey Lear de Atalaya ha recibido 6 premios del teatro andaluz, premios Lorca: mejor dirección, mejor espectáculo, mejor actriz, mejor espectáculo, mejor iluminación y mejor adaptación. Fue el más nominado, con ocho nominaciones, a los premios Max 2019

► **EL OTRO**

Del 6 al 29 de marzo de 2020

Autor: **Miguel de Unamuno / Alberto Conejero**

Dirección: **Mauricio García Lozano**

Con: **Celia Bermejo, Domingo Cruz, Carolina Lapausa, José Vicente Moirón y Silvia Marty**

Una co-producción de **El Desván** y la **Junta de Extremadura**. Proyecto **Iberescena España-México**

El Otro es una versión / adaptación de Alberto Conejero sobre el clásico de Miguel de Unamuno. Un proyecto que aúna elementos de thriller (un hombre mata a un individuo idéntico a él y esconde su cadáver en el sótano) con una reflexión sobre la identidad, tan habitual de Unamuno. Alberto Conejero ha querido, en esta obra, hacer una referencia clara a la guerra civil española en la trama de la lucha entre hermanos, ambientando la historia en los años posteriores al conflicto.

Sala Jardiel Poncela

► **TRILOGÍA CONTRA EL ABUSO**

- **COMO UN VIENTO HELADO**
- **LA CASA DE LA LLAVE**
- **SOKA (cuerda)**

Del 11 de septiembre al 27 de octubre de 2019

► **Como un viento helado**

Del 11 al 22 de septiembre de 2019

Autor: **Rafael Herrero**

Dirección: **Fernando Bernués**

Con **Nerea Elizalde, Tania Fornieles, Koldo Olabarri**

Una producción de **Tanttaka Teatro**

Muerte tiene dos sílabas. Miedo... Asco... Son las ocho de la tarde. Suena un disparo. Una chica sale corriendo de una farmacia. Coge la bicicleta y pedalea sin mirar atrás. La respiración de mi padre... Cinco pasos hasta mi cama... El olor a tabaco. Una mujer coloca una manguera de goma en el tubo de escape de su coche y cierra la puerta. Alguien te avisa de que estás en peligro. Las sirenas de la policía se escuchan a lo lejos. ¿Jugamos a ver quién aguanta más el dolor como hacíamos en el colegio? La primera vez le robé la bicicleta a un crío... Soy un mierda, sólo eso. La puerta de mi dormitorio se abre y yo quiero desaparecer. Me robaste la infancia... Me hubiera gustado jugar, correr, reír... Una bala, sólo una bala, y quizá todo termine. Hoy tenía que haber sido un día normal y corriente... Pero no ha sido así... Hay siete pasos hasta el borde de la azotea. Me gustan las azoteas.

► **La casa de la llave**

Del 25 de septiembre al 6 de octubre de 2019

Autor: **Mada Alderete**

Dirección y dramaturgia: **Fernando Bernués**

Con **Ainhoa Aierbe, Mireia Gabilondo, Vito Rogado**

Música en directo: **Ainara LeGardon**

Una producción de **Tanttaka Teatro**

Una insólita creación escénica donde tres actrices, en la piel y las entrañas de trabajadoras sociales, desnudan en "instantáneas de vida" el día a día de dos refugios –Una Casa de Emergencia y una Casa de Acogida- para mujeres que eran víctimas de la violencia donde, Mada Alderete, la autora de este implacable poemario, trabajó durante siete años como educadora.

La banda sonora, en directo, de una creadora e intérprete sugerente e inconformista como es Ainara LeGardon, y las precisas -y preciosas- imágenes de Maialen Sarasua terminan de invocar un espectáculo desacorde que, sin condescendencia alguna, nos asoma, para mejor comprenderla y (re)-interpretarla, a una penosa verdad, en la que como dice su autora, los nombres propios que utiliza, son la única mentira.

► **Soka (cuerda)**

Del 10 al 27 de octubre de 2019

Autor: **Mikel Gurrea**

Dirección y escenografía: **Fernando Bernués**

Con **Iñaki Rikarte**

Una producción de **Tanttaka Teatro**

Un profesor de gimnasia encuentra el cuerpo de un alumno suyo de once años ahorcado con la cuerda de entrenamiento. Repudiado por su entorno, que lo considera culpable de lo ocurrido, Igor emprende una búsqueda en la que se dibujan los límites entre la culpa y la responsabilidad.

► **AQUÍ**

Del 1 al 17 de noviembre de 2019

Texto y dirección: **Queralt Riera**

Con **Candela Arroyo, Núria Tomás, Anna Colet**

La obra es una pieza teatral en dos actos, en el primero una mujer aparece en la *Grand Central Station* de Nueva York. Va vestida de novia y el vestido tiene una mancha enorme de sangre. En un monólogo interior, íntimo y frágil, la mujer nos contará como ha llegado hasta allí, qué significa la mancha del vestido, quién es ella y de dónde viene. Una vida como la de tantos, que se irá desgranando y quebrando hasta romperse del todo. En este acto se trata el tema de la mujer, de aquellas que no han podido huir del maltrato de algunos hombres, el poco cuidado de algunos padres o los sueños que generan ansiedades de unas vidas imposibles.

En el segundo acto ha pasado un año, la mujer sigue en la *Grand Central Station* de Nueva York. No ha salido de la estación desde que llegó. Ha de tomar una decisión, la vida la atropella, como a tantos...

Aquí trata de mostrar la vida de una persona sola, sin casa, sin nada, solamente con ideas en la cabeza y una voz. Este es el punto de partida artístico de esta pieza dramática.

► **EL NIÑO Y LA BESTIA**

Del 22 de noviembre al 15 de diciembre de 2019

Un cuento musical

Librero y narración: **Elvira Lindo**

Dirección artística y creación de proyecto: **María Martínez**

Música: **Jarkko Rihimaki**

La escritora Elvira Lindo narrará este cuento musical escrito por ella, acompañada al piano por el compositor Jarkko Rihimaki, una obra en la que se van entrelazando leitmotiv de la historia y la música, formando ambas un solo bloque. La idea de esta creación está inspirada en los dramas musicales de Richard Wagner, los cuales se basan en una historia y todo lo demás es consecuencia de ésta. Las melodías de los cantantes y la música ayudan a que se transmita y llegue mejor al espectador la idea del texto en la que está basada toda la obra. La música está compuesta para sexteto, formado por violín, viola, contrabajo, corno inglés, clarinete y piano.

“Esta historia siempre estuvo ahí. La escuché desde niña de labios de mi padre. Él era el Niño, el niño desamparado de nueve años en el Madrid devastado de 1939, recién acabada la guerra; la Bestia era el mote que asignó a una mujer que lo trató con frialdad y violencia. Pero cuando llevaba mediada la escritura del relato me di cuenta de que la Bestia era una presencia más amenazante, ubicua e inaprensible que la que podría asignarse a una sola persona; la Bestia, en nuestra historia, es esa guerra que no acaba de irse, que mantiene a los habitantes de la ciudad muertos de miedo y víctimas de la miseria, abocados al silencio, sacando de ellos lo más extremo de sus personalidades, de la crueldad a la bondad inexplicable y redentora. Quiso el destino que llamara a mi puerta María Lindo, oboísta y directora del espectáculo. Me pareció que entregarle precisamente esta historia era cerrar un círculo sentimental que rinde homenaje tanto a mi padre como a sus abuelos. En la figura del Niño de esta pequeña ópera contada están representadas todas las criaturas perdidas de un siglo XX que vulneró la paz de los inocentes. Madrid es el bosque por el que camina un crío. La música es el reflejo de lo que escucha y ve. Como en los cuentos antiguos, solo gracias a su inteligencia, a una inaudita valentía y a la suerte de encontrar a esos seres generosos que debieran salir al paso de cualquier niño desprotegido que por el mundo hubiera, consiguió encontrar refugio y amparo. Él me lo contó y yo lo cuento ahora.”

Elvira Lindo

► **EL HOMBRE Y EL LIENZO**

Del 9 de enero al 2 de febrero de 2020

Autor y dirección: **Alberto Iglesias**

Con: **Javier Ruiz de Alegría**

Una producción de **Kendosan Producciones**

“En ocasiones, no muchas, los textos parecen desarrollarse al margen de la mano del autor. Partía de una idea: escribir sobre un artista que pinta un autorretrato. Y sabía que para poner en escena este texto necesitaba un actor que, además de poseer una curtida experiencia sobre las tablas, tuviera la habilidad del pintor, porque *El hombre y el lienzo* tenía que ser una combinación de teatro y pintura. Quería investigar sobre el proceso creativo del artista, ahondar en sus miedos, sus dudas, sus deseos, sus obsesiones. Quería escucharlo y quería verlo trabajar.

Surge de pronto la historia de un hombre –podría haber sido una mujer- que arrastra consigo una ausencia poderosa, una pérdida que le ha dejado una herencia llena de incógnitas. Este artista vive, desarrolla su arte, siendo una incógnita para sí mismo. Se busca a través de los trazos, de los colores, de las formas que imprime en el lienzo y, mientras indaga, a medida que el lienzo toma forma, comparte con nosotros, espectadores, sus ideas sobre el arte y los descubrimientos sobre su propia vida, haciendo que nos preguntemos si arte y vida no son, en ocasiones, células del mismo embrión creativo.”

Alberto Iglesias

► **WASTED**

Del 7 de febrero al 1 de marzo de 2020

Autora: **Kate Tempest**

Dirección: **María San Miguel**

Con **Mariano Estudillo, Javier Amann, Nakarey Fernández**

Producción de **Proyecto W.**

Tres amigos se reúnen para conmemorar el aniversario de la muerte de Toni, un amigo de la infancia. Para Edu, Dani y Carlota este acontecimiento que llevan arrastrando durante años les llevará a confrontar su pasado y su futuro. Con un diálogo desenfrenado, la poeta y dramaturga Kate Tempest pinta un cuadro de vidas comunes en un despiadado mundo donde nuestros sueños nos ahogan. Su aclamada obra habla de la vida, el amor y la locura.

La inmediatez del mundo actual obsesiona a las nuevas generaciones con la necesidad de alcanzar sueños rápidamente. *Wasted* conecta directamente con el espectador a través de la frustración por los sueños truncados, inalcanzables e inexistentes; y la lucha diaria con la dura realidad que nos ha sido impuesta.

Kate Tempest comenzó su carrera ligada al mundo del rap. En 2012 se estrenó como dramaturga con la obra teatral *Waste* y más tarde *GlassHouse* (2013) y *Hopessly Devoted* (2014). Tiene distinciones entre otros en el Premio Herald Angel en el Festival Fringe de Edimburgo. En 2013 con *Brand New Ancients* se convierte en la ganadora más joven del Premio Ted Hughes a la Innovación en Poesía. En 2014 fue seleccionada como una de las nuevas voces más destacadas de la poesía británica por la Poetry Society.

Wasted, es una propuesta elaborada desde un grupo transdisciplinar de sujetos interesados en el análisis de la realidad y en la dramatización de la misma desde distintos enfoques como estrategia para compartirla con el resto de la ciudadanía. El proyecto, surgido desde la interacción entre la Universidad Politécnica de Madrid y un grupo de profesionales jóvenes de las artes escénicas, pretende unir la palabra (texto), con el espacio (escenografía) y el cuerpo (actores) mediante una intervención en la que el tiempo es el parámetro que conduce la propuesta.

► **III FESTIVAL INTERNACIONAL NU-CA**

Del 5 al 8 de marzo de 2020

Dirección: **Roma Calderón**

NU-CA es el primer festival en el mundo de Nu-Cabaret, un movimiento de vanguardia que propone un giro en el mundo del cabaret tradicional, transformando elementos clásicos del género como las altas dosis de humor, la música, el carácter multidisciplinar, el discurso crítico, la ausencia de la cuarta pared o la ruptura de roles de género/sociales, y proporcionándole un nuevo punto de vista moderno, renovado y revisado donde fluye el contacto con el espectador, que asomará su mirada a una forma actualizada de expresión.

NU-CA es así, un festival único que promete adrenalina, humor, verdad, diversión, inteligencia y diversidad, porque ninguna noche es igual a otra. Porque en un cabaret del *NU-CA* el espectador no encontrará el *Money, Money* y un mundo brillante de lentejuelas y boas, sino que, siendo reflejo, crítica y grito, el género deja de ser un homenaje a sí mismo y avanza, a golpe de tacón, haciendo incursiones en las nuevas tecnologías, con nuevos soportes y herramientas.

El artista se expone desde su honestidad a la mirada del otro tomando como partida la no-ficción, sirviéndose de sus propias vivencias y de su posicionamiento vital como material, con propuestas de carácter disruptivo y una estética que se acerca a lo contemporáneo y se aleja de las recreaciones, y donde el público puede ser un personaje activo e influir incluso en la dramaturgia. Por eso, su directora, la artista Roma Calderón, ha decidido darle visibilidad y crear una "reserva natural" donde estos trabajos y artistas estén protegidos.

► **HOY PUEDE SER MI GRAN NOCHE**

Del 13 de marzo al 12 de abril 2020

Dirección y dramaturgia: **Andrea Jiménez García y Noemí Rodríguez**

Con **Noemí Rodríguez Fernández**

Producción de **Teatro En Vilo**

Hoy Puede Ser Mi Gran Noche es un relato desgarrador, tierno y emocionante sobre la relación de un padre y una hija, que refleja una época tremendamente esperanzadora: los años 90. Una sola actriz se despliega en infinitas voces y personajes para contar desde el humor una historia que habla sobre la nostalgia del pasado, la sensación de abandono y el desconsuelo que produce la incapacidad de acceder al horizonte glorioso que nos prometieron los 90.

Hoy Puede Ser Mi Gran Noche es una comedia trágica, un grito en la Historia, un canto a los perdedores, a los que no dejan nunca de esperar su momento.

Con esta pieza, Teatro En Vilo retoma los elementos característicos de su firma como la comedia gestual, la ternura, la irreverencia y lo autobiográfico para acercarnos a la batalla de una mujer que pelea entre lo extraordinario y lo ordinario, la hazaña y la derrota, la añoranza y el resentimiento, el deber ser y la felicidad verdadera.

► **EL PÁJARO AZUL**

Del 16 de abril al 10 de mayo 2020

Autor: **Maurice Maeterlink**

Dirección y versión: **Aléx Rojo**

Con: **Macarena Robledo, Irene Álvarez, Andrea Viña, Angel Mauri, Alberto Novillo, Alfonso Luque, Adrián Rico.**

Producción de **Aidos Teatro**

El pájaro azul, escrita por Maurice Maeterlink en 1906, supone un giro en el estilo del autor belga, al crear una pieza de apariencia infantil que al igual que otras obras literarias similares de su tiempo como *Peter Pan* (1901) de J.M Barrie o *Alicia en el País de las Maravillas* (1865) de Lewis Carrol, se representa al “espíritu de la niñez” en conflicto permanente contra el tiempo y los cambios que trae consigo. La obra del autor belga siempre desafiante en cuanto a su puesta en escena, anticipó teorías de directores como Edward Gordon Craig, Meyerhold, Antonin Artaud e hizo las delicias de Konstantin Stanislavski quien dirigiera *El pájaro azul* por primera vez en 1908 con el teatro del arte de Moscú...

El proyecto que propone Álex Rojo es una experiencia para todas las edades, que se fundamenta en un trabajo coral en el marco del teatro físico y gestual sobre el texto versionado de Maeterlink, una invitación a contemplar “El alma de las pequeñas cosas” y a embarcarse en un trepidante viaje de fantasía de la mano de sus protagonistas y juntos desatar nudos, abrir puertas, compartir visiones y sueños. En esta versión de *El pájaro azul* integramos una revisión del lenguaje y la voz de los personajes a fin de implementar nuevos códigos para abordar sus claves y explorar sus símbolos. Nos dejamos envolver por el halo inspirador de la atmosfera literaria de principios del siglo XX para componer una pieza oscilante entre el thriller psicológico, el cuento de hadas y el teatro simbolista al que pertenece la pieza, para intentar explicar esos pequeños enigmas que perciben los ojos inocentes de quien ve por primera vez.

► **LOS MARTES MILAGRO, POESÍA EN ESCENA**

Los martes: 29 de octubre, 19 de noviembre, 17 de diciembre, 4 de febrero y 31 de marzo

Artefactor tratan de acercar la poesía a todo el mundo, revistiendo con dramaturgia determinados textos líricos a través de sus espectáculos incluidos en *Los martes milagro, poesía en escena*. Obras literarias que se convierten en montajes escénicos, donde la palabra y la música y los soportes audiovisuales conforman espectáculos cuya puesta en escena permite dar a conocer el trabajo de los grandes nombres de la literatura poética. No son recitales al uso, son montajes teatrales en los que el verso se convierte en protagonista.

29 de octubre de 2019

También la verdad se inventa

Dramaturgia de Carlos Jiménez sobre textos de Antonio Machado

Dirección: **Carlos Jiménez**

Con: **Victoria Curto, Daniel Migueláñez y David Saraiva**

Producción de **Artefactor**

Este montaje pretende ser un acercamiento a la obra menos “popular” de Antonio Machado: el universo de los apócrifos: de esos personajes que Machado inventa para poner en su boca una serie de reflexiones desde la distancia de una tercera persona.

19 de noviembre de 2019

La esclava del Señor (estreno)

Dramaturgia de Sergio Santiago, sobre el personaje de Sor Juana Inés de La Cruz

Dirección: **Daniel Migueláñez**

Con: **Elisa Marinas, María Victoria Curto, Daniel Migueláñez**

La acción se desarrolla en la Ciudad Imperial de México, año del Señor de 1693.

17 de diciembre de 2019

El diván de la memoria escondida (estreno)

Dramaturgia de Carlos Jiménez sobre Luis Cernuda

Dirección: **Carlos Jiménez**

Una psiquiatra trata de desentrañar los comportamientos y patologías de su paciente, el cual desarrolla vivencias que le conducen a confundir su personalidad con la del poeta Luis Cernuda.

4 de febrero de 2020

Cenizas de fénix

Dramaturgia de Daniel Migueláñez

Codirección: **Daniel Migueláñez y Carlos Jiménez**

Con: **Elisa Marinas y Javier Lago**

Durante los últimos años de su vida, ya sacerdote, **Lope de Vega** supo transformar sus demonios en gran literatura. Lejos quedaron ya los años de juventud y los placeres vitales. Lope encuentra en su hija sor Marcela de San Félix, olvidada escritora, el recuerdo de una vida de excesos pero también el amor de lo eterno.

Una obra que enfrenta el amor, la vejez, el teatro, el paso del tiempo y la Fama desde la pluma del gran Fénix de los Ingenios.

31 de marzo de 2020

Sombra del paraíso (Sobre textos de Vicente Aleixandre). Estreno

Una mirada a la vida y obra del Premio Nobel de Literatura de 1977.

► **POÉTICA CONTEMPORÁNEA**

Sala Guirau: 12 de noviembre de 2019 y 22 de abril de 2020

Sala Jardiel Poncela: 10 de diciembre de 2019, 10 de marzo de 2020

El teatro Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa presenta la segunda edición del ciclo de poética contemporánea, que se podrá ver desde el próximo mes de noviembre hasta marzo de 2020. Para poder hacer este ciclo, comisariado por el equipo del festival POETAS, se ha hecho una búsqueda de propuestas poéticas que se mostrarán en sesiones mensuales tanto en la Sala Jardiel Poncela

como en la Sala Guirau. Un día al mes se pondrá el acento en todo aquello relacionado con la creación poética contemporánea con la intención de descubrir tendencias y autores y de redescubrir tendencias y autores. Esta exploración interdisciplinar, transversal, y de doble salto mortal, buscará lo poético en el trabajo de distintos artistas, que no sean necesariamente poetas, pero que, por alguna razón, su obra les tilde de ello, aunque sea a su pesar.

Sala de Exposiciones

► **EL SUEÑO DE LA RAZÓN**

La larga sombra de Goya en el arte contemporáneo

Del 18 de septiembre al 24 de noviembre

Comisario: **Oliva María Rubio**

Una producción del **Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa en colaboración con La Fábrica**

El siglo XVIII, también llamado el Siglo de las Luces, aquel en el que la Razón creyó triunfar sobre el oscurantismo de la Religión, también fue el que erigió altares para adorar a la Diosa Razón, esa que, como bien señala Goya, produce monstruos. Como buen hijo de la Ilustración que había creído en la inteligencia, en la fuerza de la luz sobre las sombras, en la razón y en el progreso, Goya traduce en obras como las *Pinturas negras* o *Los desastres de la guerra* su gran desilusión con esos ideales de igualdad, de civilización y progreso. De ahí sus representaciones crudas de la guerra y sus consecuencias, despertando la conciencia de Occidente sobre la relación entre el poder y la guerra, cuyas escenas de batallas y esculturas habían sido utilizadas hasta entonces como elementos de representación del poder y como arte de propaganda.

Con Goya también se introducen en el arte temas como lo subjetivo, lo grotesco, la violencia, la deformidad, la locura, el sueño..., tan recurrentes en el arte moderno y contemporáneo. De ahí que André Malraux señalará que con Goya “comienza la pintura moderna” y que Valeriano Bozal considere a Goya como “ícono del arte moderno que proyectará su larga sombra en el arte posterior”. Indagar esa larga sombra de Goya en el arte contemporáneo es lo que nos proponemos hacer al hilo del 200º aniversario del comienzo de las “pinturas negras”. Ya que el arte es hijo de su tiempo y el siglo XX ha sido testigo de la Revolución soviética, de dos grandes guerras mundiales, de la guerra de los Balcanes, de la guerra del Golfo... con el reguero de millones de muertos provocados en la sociedad civil y sigue siéndolo de numerosas injusticias y desigualdades. Goya marcó el camino y muchos artistas contemporáneos lo han continuado.

El año 2019 se cumplen 200 años desde que Francisco de Goya y Lucientes empezara a pintar en dos salas de la Quinta del Sordo, propiedad que compró ese año próxima al río Manzanares, las denominadas “pinturas negras”, que se pueden ver en el Museo del Prado. Parece oportuno aprovechar este acontecimiento para hacer una indagación en la gran influencia que la figura de Goya sigue ejerciendo en el arte de nuestro tiempo. Nos centramos en el arte contemporáneo, en el marco temporal que va desde los años 1950 hasta nuestros días. Centrarnos en ese marco temporal nos permite contar con obras de la generación de artistas que formaron parte del grupo El Paso (fundado en Madrid en 1957), como Antonio Saura, Manuel Rivera, Rafael Canogar y de otros de la generación nacida en los 30 y 40, como Eduardo Arroyo, Darío Villalba y del Equipo Crónica.

Asimismo, contaremos con figuras internacionales como Zoran Music, Robert Longo, Yasumasa Morimura, William Kentridge, Simon Edmonson y nacionales como Simeón Sáez Ruiz, Rogelio López Cuenca, Eugenio Ampudia, José Manuel Ballester, Pilar Albarracín, Jorge Galindo, Víctor Mira, José Manuel Broto, Eva Lootz, Antoni Muntadas....

La exposición incluirá pintura, escultura, fotografía, serigrafía, videoinstalaciones y audiovisuales. Asimismo, se contará con textos que introduzcan la exposición y las diferentes secciones y fragmentos de declaraciones y poemas de escritores y artistas hablando de Goya como referente.

Oliva María Rubio

Comisaria de la exposición

► **MADRIONETAS, el arte del títere**

Del 20 de diciembre de 2019 al 5 de enero de 2020

 | MADRID

Una producción del **Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa** en colaboración con **Topic** (Museo de Marionetas de Tolosa)

La muestra recoge los 90 años de Udimá, la Asociación Internacional de Teatro de Títeres (la asociación más antigua del mundo) nos mostrará títeres en sus distintas épocas y procedentes de todas partes del mundo.

► **MADRID DESIGN FESTIVAL**

Del 30 de enero al 10 de marzo de 2020

Director del festival: **Álvaro Matías**

Una producción de **La Fábrica**

El Fernán Gómez. Centro Cultural de la Villa vuelve a ser sede expositiva de este festival, donde se reivindica el diseño y su capacidad transformadora.



Madrid Destino



ANEXO V

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

I. Aspectos generales

- Promover el uso de transporte público entre asistentes: ofrecer a los asistentes la información más precisa posible sobre los medios de transporte público de la ciudad y sobre los trayectos para acceder al Recinto.
- Minimizar la utilización del papel en todas las gestiones: utilizar páginas web, el correo electrónico y el teléfono, como medio de comunicación principal del evento.
- Dar publicidad del evento a través de páginas web, envíos de correos electrónicos o mensajería **móvil**.

II. Residuos: Reducir, Reutilizar y Reciclar

- Reducir la generación de residuos por ejemplo minimizando el uso de productos desechables (manteles, cubiertos, platos, vasos y botellas de plástico, servilletas, etc.).
- Reutilizar material como los dosieres de trabajo o presentaciones en papel para que se usen como borradores o reutilizar igualmente los sobres o carpetas.
- Proceder a la correcta separación de los residuos, depositando cada tipo de residuo en el contenedor destinado a tal efecto para su posterior tratamiento o reciclado.

Los envases de plástico, latas, etc. irán en el contenedor amarillo y el resto de residuos en el gris. El vidrio será depositado en el contenedor verde para su reciclaje.

- Los envases o embalajes de cartón y plástico deben separarse adecuadamente y depositarse de forma selectiva en sus contenedores correspondientes.

III. Actividades ruidosas

Durante las operaciones de carga y descarga, montaje y desmontaje de las estructuras necesarias para la celebración de eventos, así como durante las pruebas de sonido o cualquier actividad, toda instalación, establecimiento, actividad o comportamiento deberá respetar los límites de transmisión al medio ambiente exterior establecidos, en función de las áreas acústicas receptoras clasificadas en el Anexo I de la Ordenanza de Protección contra la Contaminación Acústica y Térmica, del 25/02/2011, del Ayuntamiento de Madrid: 60 decibelios ponderados por el día y 50 por la noche para el área tolerablemente ruidosa (tipo III).

IV. Suministro eléctrico

En lo que respecta al consumo energético derivado de los sistemas de climatización frío/calor, iluminación y otros equipos de suministro eléctrico, se deberán tomar medidas de ahorro y eficiencia energética tales como:

- Aprovechar al máximo la luz natural.
- Mantener las puertas cerradas para optimizar la climatización.

Asimismo, se recomienda que en caso de utilizar grupos electrógenos, éstos sean eficientes, y siempre que sea posible dispongan de alguna certificación energética que así lo acredite.

En relación con la emisión de gases contaminantes, los grupos electrógenos que pudieran colocarse en los posibles eventos del Recinto, deben cumplir lo que establece el artículo 27 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano: "La evacuación de gases, vapores, humos productos de la combustión en generadores de calor deberá efectuarse a través de chimenea adecuada, que cumpla la Ordenanza de Prevención de Incendios 93 o norma que la sustituya, y, cuya desembocadura sobrepasará, al menos en 1 m., la altura del edificio propio y también la de los próximos, sean o no colindantes, en un radio de 15 m. Cuando se trate de generadores de calor de potencia superior a 700

kW, la desembocadura de la chimenea habrá de elevarse al menos 1 m. sobre la altura del edificio propio y sobre los próximos o colindantes en un radio de 50 m."

V. Agua

En relación al consumo de agua proveniente de lavabos, inodoros, cocinas, se deberán tomar medidas de ahorro y eficiencia energética tales como:

- Cerrar bien los grifos y comprobar que no hay fugas.
- Usar los sistemas de ahorro en la descarga de los inodoros
- Evitar dejar correr el agua innecesariamente.
- Cerrar el grifo mientras se lavan las manos.