

Nº DE EXPEDIENTE: PR19-0271

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR-RESTAURANTE ESPECTÁCULO CON LIBRERÍA EN LA SALA POLIVALENTE DEL COMPLEJO CULTURAL CONDE DUQUE, CON INCLUSIÓN DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO

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

2.- INSTALACIONES Y ELEMENTOS EXISTENTES

- 2.1.- Planos y fotografías del estado actual
- 2.2.- Descripción General
- 2.3.- Instalaciones generales
- 2.4.- Obra de instalación de sistema de extracción humos y olores.
- 2.5.- Terraza
- 2.6.- Aforo

3.- PROPUESTA DE DOTACIÓN Y DISEÑO

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

4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

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

4.9.- Suministros

5.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO

6.- PLAZO DE VIGENCIA

7.- CONDICIONES ECONÓMICAS

8.- OBLIGACIONES GENERALES DEL CONCESIONARIO

9.- PROHIBICIONES

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

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

12.- COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD. PATROCINIOS

13.- VISITA DE LAS INSTALACIONES

14.- CLÁUSULAS SOCIALES

15.- PLAZO PREVIO A LA REVERSIÓN DEL SERVICIO

Nº DE EXPEDIENTE: PR19-0271

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR-RESTAURANTE ESPECTÁCULO CON LIBRERÍA EN LA SALA POLIVALENTE DEL COMPLEJO CULTURAL CONDE DUQUE, CON INCLUSIÓN DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO

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

En base a lo anterior, el objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la concesión de los servicios de gestión de la cafetería-restaurant en las instalaciones del espacio cultural Conde Duque, en concreto en la sala polivalente del mismo – disponiendo MADRID DESTINO del uso de parte de dicho centro, por ser titular de una autorización especial de uso que finaliza con fecha 20 de noviembre de 2022- todo ello de conformidad con lo señalado en el presente pliego, así como en el correspondiente a las prescripciones técnicas.

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

Para la realización del servicio de restauración es necesaria la instalación de un sistema de extracción de humos que incluya una chimenea de extracción de humos desde la cocina hasta la cubierta del edificio. La obra para la instalación de dicha chimenea deberá ser realizada por el adjudicatario de acuerdo a las especificaciones técnicas que se establecen en este pliego. El tipo de cocina y el volumen de la misma que se proponga en el proyecto gastronómico por parte del licitador deberá establecerse de acuerdo al sistema de extracción cuya instalación se especifica. La realización de la obra de instalación del sistema de extracción de humos es condición indispensable para la realización del servicio.

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

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

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

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

El inicio de la actividad dependerá de la consecución de la licencia de actividad ante los organismos competentes, por parte del adjudicatario. La actividad deberá contar con su propia licencia LEPAR, y su correspondiente código identificativo, diferente al resto del Centro, y que deberá ser tramitada por el adjudicatario, con la ayuda que le pueda facilitar Madrid Destino

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

El adjudicatario tendrá que realizar las actuaciones necesarias para evitar la interferencia entre los distintos usos de los de los espacios del centro, buscando la solución más adecuada para evitar que a través de la escalera ubicada en su espacio se establezca una conexión con los espacios adyacentes de otros estamentos establecidos en el centro. La solución propuesta deberá estar consensuada con los técnicos de la Dirección General de intervención en el Paisaje Urbano y el Patrimonio Cultural, y deberá tener en cuenta el Plan de Autoprotección del edificio.

El adjudicatario se hará cargo del mantenimiento de aquellas instalaciones que realiza para poder dar servicio en el espacio a concesionar, sea cual sea la naturaleza de las mismas. En el caso de las instalaciones actuales del espacio, el adjudicatario se hará cargo de las reparaciones que se puedan producir cuando se haga un uso inadecuado de las mismas.

El servicio que se licita debe estar en sintonía con las líneas generales de programación y la filosofía del proyecto artístico del centro, que se puede descargar en el siguiente enlace

https://www.condeduquemadrid.es/sites/default/files/2018-04/proyecto-artistico_0.pdf

Las líneas generales del proyecto se resumen en cuatro puntos:

1. **HABITAR EL ESPACIO:** Abrir el Centro Conde Duque a la ciudad y sus habitantes; crear un espacio amable, humano, permeable, que invite a entrar y a quedarse; abrir el cuartel a los artistas y al público diverso de Madrid. El Centro Cultural Conde Duque como CENTRO DE CREACIÓN necesita de un bar-restaurant con Librería que le dote de alma: HUB-lugar de encuentro e intercambio de ideas, diálogo y experiencias entre artistas/creadores/habitantes. ("acción / creación / vida").
2. Poner en valor el carácter poliédrico del centro en el que conviven numerosas instituciones que son garantes de la MEMORIA DE MADRID. Dotarlo de IDENTIDAD: Centro emblemático para Madrid, por su historia, por su localización y por lo que conserva. Una invitación a REDESCUBRIR el Centro Cultural Conde Duque, sus espacios con nuevos ojos / Hilos temáticos conductores: MEMORIA / HISTORIA / ARCHIVO / CIUDAD / IDENTIDAD / NO-LUGAR

3. IDENTIDAD / COHERENCIA EN LA PROGRAMACIÓN Y ACTIVIDADES. Confeccionar una programación transversal desde distintas disciplinas, puestas en diálogo. Programa y actividades que atraviesen distintas formas de arte- pensamiento y al servicio de un público cada vez más diverso, reflejo de la ciudad. / Crear un arte sostenible y sin fronteras que contribuya al ecosistema cultural de la ciudad / que genere tejido cultural, cohesión social y cuidad.
4. FACILITAR EL RELEVO GENERACIONAL tanto de artistas como de públicos / APOYO A LA EMERGENCIA / PROCESOS DE ACOMPAÑAMIENTO / LEGADO INTERGENERACIONAL

Desde el centro se concibe el espacio del bar-restaurant con Librería como una oportunidad de investigación artística/gastronómica. Esta investigación ha de centrarse por los menos en tres aspectos de impacto de la gastronomía:

- LA SALUD (nutrición, incluyendo talleres gastronómicos, comer sano, con especial hincapié en la pedagogía hacia infancia y juventud)
- SOCIO-ECONÓMICO (con especial foco sobre el producto, lo local, la sostenibilidad, etc)
- LA CULTURA (visión contemporánea de las tradiciones y memoria gastronómica, impacto de la gastronomía contemporánea en nuevos hábitos culturales y la influencia mutua de la gastronomía y otras manifestaciones culturales)

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- Dotar al Centro de un servicio de bar-restaurant con Librería destinado al personal del Centro, a los profesionales, artistas y creadores que desarrollen las actividades programadas, y al público en general que acceda a las instalaciones o participe en sus diversas actividades (exposiciones, cursos, talleres, etc.), o simplemente quiera disfrutar del espacio del centro: familias, ("instalaciones blandas para bebés y niños de 0-6), mayores, profesionales que buscan un lugar donde trabajar "co-working"...). En el caso de la terraza, deberá crear un nuevo servicio que incorpore más flujo de personas al Centro.
- Asimismo, se establece la necesidad de que el adjudicatario ofrezca como parte de su proposición **un servicio de "catering"** para las actividades, eventos, encuentros, cursos, conferencias, ruedas

de prensa, etc, que organice el Centro, así como para aquellos eventos organizados por MADRID DESTINO o terceros (eventos privados) y que se celebren en las dependencias del Centro y para los que en todos los supuestos relacionados se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario. Los eventos realizados por terceros, deberán contar con la aprobación de Madrid Destino y de la Dirección artística del Centro. Fuera de este ámbito quedan los eventos o actos celebrados en el Centro por el Ayuntamiento de Madrid.

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

- Necesidad de dotar al centro de un **servicio de venta de libros**, donde se venderán, entre otros, los catálogos de las exposiciones que se desarrollen en el centro, así como publicaciones de interés general de todo tipo de editoriales vinculadas con el mundo del arte y la cultura. Dotar al centro de un servicio de venta de productos promocionales de ciclos y actividades culturales del propio Centro Cultural o de Madrid Destino.
- Realizar de forma esporádica **una activación cultural en un espacio más informal con un programa de actividades** relacionadas con las distintas temáticas y disciplinas artísticas que se desarrollan en el centro, y con la experimentación e investigación culinaria y alimentaria, que ayuden a poner en valor al nuevo espacio, siempre en coordinación con las líneas artísticas y los tiempos de programación del centro. Se establecerá un protocolo de trabajo para la presentación de programación trimestral a la Dirección Artística de Conde Duque para su valoración y aprobación. No se podrá programar ninguna actividad que no cuente con el visto bueno de la Dirección Artística del centro sin que exista obligación por parte del Centro de autorizar un número mínimo o máximo de actividades. Si bien el adjudicatario estará obligado a presentar un mínimo de 12 actividades por trimestre para la valoración de la Dirección Artística del Centro.

Estas actividades podrían consistir en: proyecciones, presentaciones, encuentros, conciertos de pequeño formato o acústicos, recitales de poesía, Laboratorios / talleres / cursos gastronómicos u otros.

Dentro de la sala habrá un espacio con un espacio destinado a la realización de actividad cultural en general. Esta zona contará con una mínima dotación técnica de luces, sonido y vídeo para la realización de pequeñas actuaciones musicales, muestras de artes visuales (videoarte, cine, documentales...), charlas, presentaciones de libros, catas, talleres gastronómicos y otro tipo de actividades culturales de pequeño formato, la cual se suministrará por parte de Madrid Destino / Conde Duque.

La dotación técnica de este espacio se compondrá de un material técnico que aportará Madrid Destino cuyo uso será cedido al adjudicatario durante el tiempo que dure la concesión. El adjudicatario se hará cargo de su correcto uso y mantenimiento durante todo ese tiempo. El adjudicatario deberá devolver a Madrid Destino en las mismas condiciones en que fueron entregados una vez finalizado la prestación del servicio objeto de la presente licitación. Este material técnico no podrá destinarse a ninguna otra actividad que no sea la realización de actividad cultural en el bar-restaurant con Librería.

Los directores Artísticos de Conde Duque también podrán programar actividades en ese espacio previa comunicación al adjudicatario del uso, con un plazo mínimo de cuatro semanas, no existiendo un compromiso de un número mínimo o máximo de actuaciones en ese espacio. El centro tendrá por tanto la posibilidad y potestad de utilizar este espacio para extender y/o integrar su programación en los distintos proyectos culturales que se realicen al cabo del año.

La prestación de todo el Servicio tendrá carácter complementario a la actividad principal de C.C. Conde Duque, la cual consiste en la celebración, en todos los espacios que actualmente están disponibles, de diferentes actividades culturales y escénicas, así como las actividades de las instituciones municipales: Museo de Arte Contemporáneo, Salas de Exposiciones, Hemeroteca, Biblioteca Histórica, Archivo de la Villa, Biblioteca Municipal y Biblioteca Musical Víctor Espinós. estando concebido como un servicio sujeto a las necesidades surgidas como consecuencia de la programación existente en C.C. Conde Duque, pudiendo ésta abarcar diferentes franjas horarias, tanto en sesiones de mañana, tarde o noche, y sin que exista por parte de MADRID DESTINO compromiso alguno en cuanto a un número mínimo de prestaciones a lo largo de la duración del presente contrato.

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 120 horas (5 días) de antelación.

El concepto de este espacio con las actividades que se desarrollan en el centro, donde se encuentran espacios de documentación y estudio, así como espacios escénicos y de exhibición artística.

De forma que este servicio daría continuidad a estas actividades a través de un servicio de bar-restaurante con Librería ofertado en un entorno librero con una cuidada selección bibliográfica centrada en las artes escénicas, música y arte visual, que sirviera también de vehículo para una labor de dialogo y mediación cultural entre los usuarios del centro y los responsables del Centro Cultural. La selección de libros objeto de venta se realizará en consenso con la Dirección artística del Centro.

El visto bueno de la programación de espectáculos y de cualesquiera otras actividades culturales celebradas en C.C. Conde Duque son de la exclusiva competencia de la Dirección del mismo, **sin que el adjudicatario quede autorizado en virtud del presente pliego a realizar actividades propias al margen del Servicio de bar-restaurante y librería, sin el previo consentimiento de la Gerencia y la Dirección Artística del C.C. Conde Duque.**

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

A la finalización de cada día de prestación del Servicio, el adjudicatario deberá proceder a la limpieza de todas las zonas afectadas por la prestación del Servicio, así como a la guarda y custodia de la recaudación obtenida y de los elementos y materiales necesarios para la prestación del Servicio, en la franja horaria indicada por Madrid Destino.

Igualmente deberá dejar perfectamente recogidos y metidos en su almacén todos los materiales susceptibles de almacenamiento, siendo esta obligación de inexcusable cumplimiento por parte del adjudicatario. En caso de incumplimiento de esta obligación, serán de aplicación las penalizaciones establecidas en el presente documento.

El adjudicatario deberá de respetar en todo caso la actividad que se desarrolla en C.C. Conde Duque, en los momentos de convivencia con otras actividades en espacios anexos deberá de ser muy respetuoso con el sonido que se haga en sus instalaciones. (M.A.C., vestíbulos, etc...).

El bar-restaurant con Librería se encontrará debajo del Museo de Arte Contemporáneo. Será necesario velar por los niveles acústicos en la sala especialmente durante los horarios de apertura al público del Museo. La vía de evacuación del Museo es a través de la Sala polivalente, por lo que el diseño del bar-restaurant con Librería deberá respetar los recorridos de evacuación.

La Dirección Artística del centro será la responsable de toda la programación cultural que se desarrolle en el Centro Conde Duque. El bar-restaurant con Librería realizará actividades de activación cultural del espacio, pero deberán contar siempre con la autorización de la Dirección Artística del Centro.

La Dirección Artística del Centro podrá programar actividades en el bar-restaurant con Librería siempre que se comuniquen con la debida antelación.

El horario de las actividades escénicas no coincide con el del resto del centro. Las funciones y conciertos terminan a veces después de las 22:00 h y hay programación cultural los fines de semana.

Las instalaciones de Conde Duque se ceden y alquilan a terceros, bien a través del Ayuntamiento de Madrid o a través de alquileres comerciales de Madrid Destino.

En el caso de las cesiones municipales, suelen llevar aparejadas la realización de algún tipo de desayuno, almuerzo o merienda. En este caso, para poder hacer uso de las instalaciones del bar-restaurant con Librería, los terceros deberían contratar el servicio de catering con el adjudicatario de ese espacio o no podrían ofrecer ese catering en la zona destinada al bar-restaurant con Librería. De no ser así, el tercero deberá alquilar otro espacio a Madrid Destino en el centro para ofrecer ese catering, y el adjudicatario tendría derecho a ofertar ese servicio al tercero en cuestión, sin que existiera obligación de contratarlo por parte de ese tercero.

En el caso de alquileres comerciales, las condiciones serán similares a las descritas en las cesiones. Pero también se dan casos de alquileres para eventos en el Patio Central:

1. Eventos que son de acceso gratuito y tienen un servicio de venta de bebidas, foodtrucks o similar: se obligaría a los terceros que alquilen los espacios a solicitar presupuesto de los servicios de catering al adjudicatario, sin que tuvieran obligación de contratarlo finalmente con él. Si finalmente decidieran hacerlo con otra empresa, ese servicio debería convivir con el servicio de bar-restaurant y terraza del centro, sin que ni el adjudicatario ni la empresa contratada por el tercero pudiera reclamar nada a Madrid Destino.
2. Eventos que son de acceso de pago: se obligará a los terceros que alquilen los espacios a solicitar presupuesto de los servicios de catering al adjudicatario, sin que exista obligación de contratarlo finalmente con él. El tercero deberá garantizar siempre el acceso al bar-restaurant con Librería y a la terraza y, en caso de no ser posible la convivencia de ambas actividades en el mismo espacio, el tercero tendrá que encargarse del cierre perimetral de la terraza.

En cualquier caso, Madrid Destino se reservaría la posibilidad de solicitar el cierre y desmontaje de la terraza 20 días al año, que pueden ser no consecutivos. Dicha interrupción sería comunicada con un mes de antelación y supondría un descuento proporcional por cada día de cierre, en la contraprestación mensual. Además, como condición reguladora de la autorización especial de uso, el Ayuntamiento de Madrid podrá disponer con carácter gratuito de los espacios del centro, a excepción de las oficinas, por un período adicional de 10 días.

1.2.- PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO

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

- Se entiende por productos de comercio justo aquéllos que están producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el Artículo 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). En dicho Artículo se incluyen los diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir.

- Se consideran como productos de comercio justo a los efectos de la presente licitación, como mínimo, los siguientes: café, té y otras infusiones, azúcar, caramelos, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, cacao puro, bombones, tabletas y barritas de chocolate.
- **MUY IMPORTANTE:** en este sentido y como especificación técnica de carácter obligatorio, las ofertas deberán contener como mínimo exigible, la incorporación del siguiente producto de comercio justo:

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

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

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

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

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

En caso de no incluirse el sello o etiqueta de comercio justo, la presentación de dicha ficha incluirá la certificación expedida por la entidad acreditadora correspondiente mencionando expresamente que estos productos cumplen con los diez (10) principios de comercio justo establecidos en el

citado Artículo 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)).

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

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

2.- INSTALACIONES Y ELEMENTOS EXISTENTES

2.1.- Planos y fotografías del estado actual.

Se adjuntan como ANEXO I planos y fotografías de emplazamiento y del espacio destinado al bar-restaurant con Librería, así como de las instalaciones de los espacios de acceso y servicio. Incluyen, asimismo, los correspondientes a la Terraza.

2.2.- Descripción General

El local se encuentra ubicado en la planta baja del Centro Cultural Conde Duque, en la calle Conde Duque 9 – 11 en Madrid, y dispone de almacenes y aseos en planta sótano. Cuenta con los siguientes espacios:

1 Zona de uso publico

La Sala con una superficie útil 336 m², está situada en la planta baja del Centro Cultural, con acceso desde el vestíbulo principal y desde el patio central, y una salida de emergencia directa a la calle Conde Duque.

Se trata de una sala diáfana de 5.70 metros de altura, con pilares de granito y arcos de ladrillo.

2 Zona de elaboración de alimentos, de uso exclusivo.

Cuenta con una zona para instalar una barra de 7.20 m², de la cual podrá utilizarse parte para emplatado o manipulación de alimentos, y una zona de elaboración de 9.90 m².

La cocina dispone de toma de agua, desagües, cuadros y tomas eléctricas.

No tiene mobiliario, ni equipamiento.

Tiene un montaplatos instalado que conecta con los almacenes de entreplanta y sótano.

La zona destinada a la elaboración de alimentos está convenientemente aislada y diferenciada de otras ajenas a estos cometidos.

Actualmente no cuenta con sistema para extracción de humos. Será obligación del adjudicatario la realización de la obra para la instalación de la chimenea y el sistema de extracción. La realización de esta obra es condición *sine qua non* para la realización del servicio. Las especificaciones técnicas de esa obra se detallan en el punto 2.4 de este pliego técnico.

3 Almacenes

Existen dos almacenes, uno situado en entreplanta de 9.80 m² y otro almacén de 9.20 m² situado en planta sótano.

4 Cuarto de Basuras (3.10 m²).

Se encuentra situado en planta sótano, en dependencia aislada. Cuenta con sumidero y toma de agua.

5 Aseo de personal (4.50 m²)

El aseo de personal está situado en planta sótano y cuenta con una cabina con lavabo e inodoro y una zona para instalar taquillas.

6 Aseos de uso público (14.50 m²)

Los aseos se encuentran situados en planta sótano. El aseo masculino está dotado con un lavabo, un urinario y una cabina, y el aseo femenino cuenta con dos lavabos y tres cabinas. Los usuarios de la cafetería también podrán hacer uso de los servicios ubicados en el vestíbulo.

7 Aseo adaptado (4.00 m²)

Está situado en planta baja y cuenta con lavabo, inodoro y accesorios adaptados según establece la normativa.

8 Accesos

Desde el Patio Central a través de una puerta de acceso.

Desde el vestíbulo del Centro.

9 Terraza

Situada en el Patio Central.

Con 150 m2 de superficie útil.

2.3.- Instalaciones generales

Para cualquier conexión con las instalaciones generales de Conde Duque, el adjudicatario deberá obtener previamente autorización del Área de Gobierno de Cultura y Deportes.

Materiales en suelos, paredes y techos en las zonas de elaboración de alimentos, almacenes y aseos:

Los materiales utilizados en los revestimientos son susceptibles de ser limpiados y desinfectados sin deteriorarse.

Los suelos están contruidos con materiales no absorbentes, impermeables, antideslizantes, resistentes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y permiten un correcto mantenimiento higiénico.

Excepto en zona de uso público de barra y sala, las paredes estarán revestidas de materiales resistentes al choque, no absorbentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

Climatización y ventilación:

La zona destinada a público tiene con un sistema de climatización (frio y calor), con funcionamiento independiente de otros espacios del edificio. Puesto que la instalación actual podría no ser suficiente para dar el confort adecuado a dicho espacio, el adjudicatario deberá valorar instalar un sistema complementario de climatización y ventilación, de cara al cumplimiento de la normativa correspondiente.

La zona de cocina, entreplanta y planta sótano cuenta con un sistema de ventilación forzada.

Iluminación:

La zona de público está iluminada mediante fluorescentes colgados y dispone de iluminación de emergencia específica.

La zona de cocina se ilumina mediante fluorescentes protegidos y la intensidad es superior a 540 lux en los puntos de preparación de alimentos, y 110 lux en el resto de dependencias.

En todos los espacios existe iluminación de emergencia.

El adjudicatario podrá instalar su propia iluminación, el diseño de esta deberá detallarse en el proyecto de decoración y acondicionamiento.

Instalación eléctrica:

La zona de público cuenta con cajas empotradas en el suelo con enchufes SAI y enchufes U.V.

La zona de cocina tiene enchufes de 16 A y enchufes trifásicos 16 A.

La potencia disponible es de 25 Kw.

En el C.G.B.T. del garaje se instalará un automático superinmunizado, y en el cuadro de la cafetería se instalará también un automático y un diferencial del tipo VIGI de las mismas características.

(Ver el ANEXO I, los planos de electricidad y esquemas unifilares)

Suministro y evacuación de aguas:

La zona de cocinas dispone de agua corriente fría y caliente y tres puntos de desagüe con preinstalación de saneamiento realizada.

Los aseos y cuarto de basuras tienen la instalación de fontanería completa.

Instalación de Protección contra incendios:

Todas las zonas cuentan con señalización, detectores de humos, extintores, pulsadores de alarma y BIES, según establece la normativa vigente. Aun así, se deberá instalar las medidas de protección contra incendios que se consideren necesarias para el cumplimiento de la normativa correspondiente para el uso de la actividad objeto de este contenido, igualmente deberá señalizar o delimitar el recorrido de evacuación procedente de la escalera de comunicación.

Instalación WIFI:

La sala no cuenta con instalación de Wifi. El adjudicatario deberá realizar dicha instalación.

Maquinaria, equipos y utensilios:

Toda la maquinaria y equipos que aporte el adjudicatario destinados a estar en contacto con los alimentos estarán contruidos de forma que se permita su correcta limpieza y desinfección y están autorizados para uso alimentario (Arts. 17 ORCYB y 3.2 RD 3484/2000)

La maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos serán de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas ni cambian sus características organolépticas. (Arts. 17 y 18 ORCYB)

Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entran en contacto con los alimentos estarán contruidas de material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección y cumplen lo dispuesto en la normativa de materiales en contacto con los alimentos (Art 1.f del C II del Anexo II del R(CE) 852/2004).

Condiciones de las zonas de uso público que debe cumplir el adjudicatario:

Escaparates, estanterías y mostradores, así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes e impermeables y de fácil limpieza (Art. 12.4 ORCYB).

El mobiliario no estará adosado al piso, disponiéndose de un espacio libre superior a 15 centímetros desde el nivel del suelo que permite su limpieza (Art. 12.4 ORCYB)

Condiciones específicas en la instalación de cocinas o zonas de elaboración o manipulación de alimentos que debe cumplir el adjudicatario:

En la cocina se diferenciarán zonas de preparación de alimentos, de lavado y almacenamiento de vajilla y zona para el paso de comidas de cocina a comedor y de vajilla sucia a cocina (Art. 6.3 RD 3484/2000)

Se instalará un lavamanos de acción no manual, próximo a los puestos de trabajo dotados de agua fría, caliente, jabón líquido y toallas de un solo uso. (Arts. 13.8 ORCYB y e del C.I. del Anexo II del R (CE) 852/2004).

Se instalará lavavajillas para la higienización de útiles (Art 6.3 RD 3484/2000).

Dispone de dos pilas de tamaño adecuado destinadas a limpieza de útiles dotadas de agua potable fría y caliente, independientes de los lavamanos (Arts. 13.8 ORCYB y 4. C I del Anexo II del R (CE) 852/2004)

Las uniones de paramentos verticales y horizontales deberán ser redondeadas (Art. 13.4 ORCYB).

Condiciones específicas en la instalación de almacenes que debe cumplir el adjudicatario:

El acopio de alimentos y productos alimenticios se realiza exclusivamente en los almacenes mediante anaqueles o estanterías (Art 6.2 RD 3484/2000)

Las estanterías serán de material resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección (Art. 14.5 ORCYB)

En los almacenes no hay instalados motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interfieran en las labores de limpieza (Art 6.2 RD 3484/2000).

Los productos útiles destinados a la limpieza y desinfección se almacenarán en lugar aislado y diferenciado del destinado a alimentos y bebidas, menaje o materiales de envasado (Arts. 2.a) del C. II del Anexo II del R (CE) 852/2004, 4.4.8 CAC/RCP-1-1969- Rev. 2003 y 14.6 ORCYB).

Los equipos frigoríficos o de congelación serán de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y autorizados para uso alimentario, no transmitiendo a los alimentos propiedades nocivas ni produciendo cambios en las propiedades organolépticas (Art. 17 ORCYB).

Los equipos de conservación de alimentos tendrán capacidad suficiente y estarán provistos de un sistema de control y medición de temperatura colocada en lugar visible. (Arts. 3.3 RD 3484/2000, 4.3.14.3 y 4.3.14.4 CAC/ RPC- 39-1993).

Las averías o daños que se produzcan en las instalaciones de Madrid Destino, siempre y cuando no sean imputables al adjudicatario, correrán por cuenta de la empresa de mantenimiento del Centro, o en su defecto por Madrid Destino.

2.4.- Obra de instalación de sistema de extracción humos.

Para la realización del servicio de bar-restaurant con Librería objeto de este pliego, el futuro adjudicatario deberá realizar la obra de instalación del sistema de extracción de humos de la cocina y hacerse cargo de todos los costes que la obra genere. Dicha obra deberá de realizarse de acuerdo a las condiciones establecidas en este pliego y siguiendo siempre las indicaciones de los técnicos de Madrid Destino y la Dirección General de Intervención en el Paisaje urbano y el Patrimonio Cultural del Área de Cultura y Deportes del Ayuntamiento de Madrid.

La instalación del sistema de extracción se hará de acuerdo a lo establecido en el Informe Técnico sobre actuaciones en Conde Duque de fecha 22/06/2018 de la Dirección General de Intervención en el Paisaje urbano y el Patrimonio Cultural. Dicho informe determina la posibilidad de instalar un conducto de extracción de humos de cocina, que se alojará en el patinillo de instalaciones y que discurrirá por su interior desde el recinto cocina de planta baja hasta cubierta, teniendo que cumplir las siguientes indicaciones:

- Por las dimensiones del hueco existente, dicho conducto no podrá sobrepasar los 30 cm de diámetro exterior.
- Tendrá que ser independiente de toda extracción o ventilación y exclusivo para la extracción de humos de la cocina a instalar.
- Debe disponer de registros para inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores que 30º y cada 3 m como máximo de tramo horizontal y tendrá una clasificación EI 30 con respecto a su resistencia de fuego.
- Su desembocadura sobrepasará, al menos en 1 metro la altura del propio edificio y también la de los próximos, sean o no colindantes, en un radio de 15 metros.
- Se deberán practicar registros nuevos en el patinillo y en todas las plantas para que se pueda acceder a las instalaciones generales del edificio.
- Se ejecutará de tal manera que quede integrado en el entorno, no generando impacto visual en este.

Respecto a la implantación de la actividad de restauración en el centro, se deberá elaborar el correspondiente proyecto de actividad de conformidad con la normativa vigente de aplicación.

El sistema de extracción de humos de la cocina quedará como parte de la instalación e infraestructura del Centro Cultural Conde Duque una vez finalizado el contrato con el adjudicatario.

2.5.- Terraza

La terraza se sitúa en el Patio Central.

Es un espacio diáfano que tiene una superficie de ocupación de 150 m2.

Se permitirá el establecimiento de mesas, sillas, jardineras, toldos y demás elementos que resulten necesarios para la correcta atención del público, siempre que los mismos respeten lo establecido en las

condiciones técnicas y específicas de instalación que determina la Ordenanza Reguladora de Terrazas de Veladores y Quioscos de Hostelería dictada por el Ayuntamiento de Madrid y normas concordantes. La terraza deberá disponer de setas de calor en invierno, y pulverizadores de agua en verano.

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

La zona de terraza deberá estar delimitada con elementos móviles que permitan su desmontaje. En ningún caso se podrá clavar al suelo ninguno de los elementos de la terraza.

2.6.- Aforo

La ocupación total del local y de la terraza se calculará en función de la distribución final de usos después de su adecuación, teniendo en cuenta los parámetros definidos en el código Técnico de la Edificación.

El aforo definitivo quedará establecido por la licencia municipal que obtenga el adjudicatario para su actividad.

En cualquier caso, se estima que el aforo aproximado en ningún caso podría llegar a superar las 166 personas. Esta cifra no es definitiva y será la licencia la que determine el aforo final de este espacio.

3.- PROPUESTA DE DOTACIÓN Y DISEÑO

3.1.- Presentación

El diseño del bar-restaurant con Librería de Conde Duque deberá dejar a la vista la estructura del edificio histórico respetando además la estructura del mismo. El diseño del espacio deberá contar con una decoración e iluminación que resalte la belleza de la arquitectura de la sala, respete la estética del edificio. La distribución de las zonas de trabajo y de público debe permitir el flujo de los usuarios y la funcionalidad del espacio.

El bar-restaurant con Librería está íntimamente ligada a la actividad del Centro, debiéndose potenciar los espacios diáfanos y flexibles que aprovechen la iluminación natural diurna y la adaptación a las distintas configuraciones.

Deberá combinar una oferta culinaria de alta calidad con espacios para la conversación, la lectura, el trabajo, el ocio y el disfrute de la experiencia artística, para ello deberá contar con espacios diferenciados:

- Un espacio centrado al servicio de bar-restaurant con Librería donde poder disfrutar de la oferta culinaria, con mesas y sillas
- Un espacio con sillones, sofás o puffs y mesas bajas que genere un ambiente acogedor que invite a la relajación, la tertulia, la lectura...
- Un espacio con mesas que sirva tanto para comer como espacio de trabajo, con tomas eléctricas en las mesas y Wifi gratuito.
- Una zona infantil que incluya zonas blandas para bebés con elementos que fomenten la psicomotricidad
- Zona de tienda librería.
- Zona destinada a las actividades de activación cultural del espacio.

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

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

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

El espacio deberá contar con una decoración que integre el uso de plantas comestibles y/o no comestibles. El adjudicatario deberá hacerse cargo del mantenimiento y cuidado de las plantas.

Todos los materiales necesarios para la prestación del servicio, tales como mesas, sillas, cuberterías, vajillas y cualquier otro elemento necesario para la prestación del servicio serán aportados por el adjudicatario, con la supervisión y aprobación de la Gerencia y la Dirección Artística de Conde Duque, 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 del centro.

Los productos que estén a la venta se anunciarán al público de manera acorde al local y se dispondrán de listas de productos en castellano e inglés, convenientemente presentadas y con indicación de precios.

En ningún caso se admitirán marcas publicitarias en la infraestructura del bar, así como en las mesas, manteles en su caso, sillas, soporte de las servilletas, ni en ningún elemento integrado en el Servicio, salvo en los grifos expendedores de bebida si viene referida al proveedor de las mismas, que no se correspondan con las firmas patrocinadoras del Centro Cultural Conde Duque, en el marco del contrato de patrocinio, salvo autorización expresa de MADRID DESTINO.

Por parte del adjudicatario, no se admitirán marcas publicitarias en la infraestructura de C.C. Conde Duque, así como en las mesas, sillas, soporte de las servilletas, ni en ningún elemento integrado en el Servicio, salvo autorización expresa de MADRID DESTINO.

En todos los artículos de cartelería (lista de precios, señalización de cajas, etc.) el adjudicatario deberá de incluir la imagen de C.C. Conde Duque, que le será facilitada por MADRID DESTINO. Cualquier actividad, soporte o mensaje publicitario deberá estar sometido a la autorización expresa y previa de MADRID DESTINO.

La terraza podrá ser cubierta en verano con pérgolas y sombrillas en sintonía con la arquitectura del edificio, sin que en ningún caso se pueda clavar ningún elemento al suelo.

3.2.- Proyecto

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

En cualquier caso, el proyecto deberá contener:

- Descripción, en su caso, de las instalaciones a realizar.
- Descripción detallada del sistema de extracción de humos.
- Modelos y unidades de Maquinaria y electrodomésticos de hostelería.

- Menaje completo.
- Tipo de Mobiliario y diseño (sillas, mesas, carros de transporte de platos preparados, transporte de alimentos, estanterías, mostradores, sillones, etc.). Deberá adjuntar imágenes del mobiliario que se montará o similar.
- Elementos decorativos.
- Tipos y calidad de los materiales a emplear.
- Justificación del cumplimiento de la normativa vigente.
- Planos y resto de material gráfico.
- Presupuesto mínimo comprometido de la intervención por capítulos.
- Plazos para la ejecución del proyecto. Se aportará una descripción de proyectos anteriores relacionados con la gastronomía, la venta de libros y/o la cultura para que MD pueda valorar la capacidad de la empresa de proponer actividades culturales en el bar-restaurant con Librería en sintonía con el Centro.

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

El plazo máximo para que el adjudicatario realice la realización de la obra de extracción de humos y la adecuación del espacio con carácter previo al inicio de la actividad será de **dos (2) meses**, a contar desde la fecha de la correspondiente autorización administrativa, una vez formalizado el contrato.

El inicio de la actividad dependerá de la consecución de la licencia de actividad y funcionamiento ante los organismos competentes, **por parte del adjudicatario**. La actividad deberá contar con su propia licencia, y su correspondiente código identificativo, diferente al resto del Centro, y que deberá ser tramitada por el adjudicatario. La determinación del tipo de licencia de actividad y funcionamiento irá en función del tipo de actividad y características específicas de la instalación que proponga el proyecto del adjudicatario y será responsabilidad del mismo la obtención de dicha licencia.

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

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

El desmontaje se realizará el día que finalice el contrato, debiendo finalizar antes de las 22 horas. En los supuestos de prórroga el desmontaje se llevará a cabo tras la finalización de dicho periodo.

3.3.- Dirección Técnica de la adecuación

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

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

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

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

Asimismo, con un mes de antelación a la finalización del contrato, MADRID DESTINO y la adjudicataria inspeccionarán conjuntamente el estado en que se encuentran las instalaciones a efectos de que MADRID DESTINO determine las intervenciones que hay que llevar a cabo antes de su devolución, para que esta se produzca en los mismos términos de la entrega, salvo en el desgaste normal de uso, momento en el que se levantará la correspondiente acta de recepción. Las obras, modificaciones y las incorporaciones de

materiales y mobiliario que queden incorporados al inmueble revertirán a MADRID DESTINO al final del contrato, debiendo mantener hasta ese momento un estado de conservación adecuado y hallarse en unas condiciones normales de uso.

4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

De conformidad con lo señalado en el Apartado 1 del presente pliego, el objeto del presente procedimiento es dotar al Centro de un **servicio de bar-restaurant con Librería** y la necesidad de que el adjudicatario ofrezca como parte de su proposición un **servicio de “catering”**.

- **Servicio de bar-restaurant** que dé servicio al personal del Centro, a los profesionales, artistas y creadores que desarrollen las actividades programadas, y al público en general que acceda a las instalaciones o participe en sus diversas actividades (exposiciones, cursos, talleres, etc.), o simplemente quiera disfrutar del espacio del centro: familias, ("instalaciones blandas para bebés y niños de 0-6), mayores, profesionales que buscan un lugar donde trabajar "co-working"...)

Deberá haber variedad en la oferta y el contenido de la oferta culinaria, debiéndose incluir en todo caso productos caseros, naturales frescos, orgánicos, ecológicos y que incluya influencias de otras cocinas, debiendo responder la oferta a la diversidad en los menús diarios e infantiles, debiendo ser equilibrados, de comida tradicional, dieta mediterránea, así como platos especiales para celíacos (que se cocinarán con utensilios exclusivos) y para vegetarianos, platos calientes, fríos, etc. Además, un mínimo del 40 % de los productos ofertados deberán ser elaborados y cocinados in situ.

- **Servicio de Librería:** servicio de venta de libros, publicaciones y otros productos en el espacio destinado al público. Se concibe como una parte de la oferta cultural del centro. Deberá ser un servicio de venta adecuado, con una atención eficaz y agradable trato al cliente, que sirva como elemento de difusión de la actividad cultural que se desarrolla en el centro y ofrezca una variada selección de obras, dirigidas igualmente a profesionales e investigadores que visitan el resto de instituciones del centro, como al público en general.
- **Servicio de “catering”** para las actividades, eventos, encuentros, cursos, conferencias, ruedas de prensa etc. que organice el Centro, así como para aquellos eventos organizados por el área de

Cultura, MADRID DESTINO o terceros (eventos privados) y que se celebren en las dependencias del Centro y para los que en todos los supuestos relacionados se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario. Este servicio no tendrá un carácter exclusivo y no existirá obligación de contratar con el adjudicatario, si bien no se podrá utilizar las instalaciones del Café – Bar para ofrecer caterings que no hayan sido contratados al adjudicatario.

- **Servicio de activación cultural del espacio:** se valorará la capacidad del adjudicatario de realizar esporádicamente pequeñas actividades culturales en el espacio designado para la prestación de servicios (actuaciones, proyecciones, presentaciones, encuentros, catas, degustaciones gastronómicas, talleres de investigación, experimentación e innovación gastronómica para público en pequeños grupos adulto e infantil) que pongan en valor el espacio. Éstas deberán ser de acceso libre, sin pago de entrada, no podrán interferir con el normal funcionamiento del centro y deberán contar con la aprobación expresa de la Dirección Artística del Centro. Igualmente deberán estar en sintonía con las líneas de actuación y programación del Centro.

El adjudicatario no podrá alquilar el espacio a terceros para eventos privados

4.1.- Horario de prestación

Los horarios de carga y descarga deberán realizarse entre la 8:00 y las 10:00 h.

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

El bar-restaurant con Librería de Conde Duque será un espacio de referencia en el barrio y en Madrid, reforzará la oferta cultural del centro, completará su oferta de ocio y servirá de lugar de encuentro y reflexión en un entorno único, un edificio patrimonial del siglo XVIII en pleno centro de Madrid.

El servicio de cafetería-restaurant de Conde Duque se desarrollaría de lunes a jueves de 9:00 a 22:00 h, viernes de 9:00 a 22:00 h, sábados de 9:30 a 22:00 h, y domingos de 9:30 a 15:00 h.

Desde la Coordinación del Centro entregará al adjudicatario la programación de actividades con una antelación mínima de 15 días.

En todo caso el bar-restaurant con Librería deberá estar abierto siempre que exista actividad en el Centro.

La terraza podrá abrir todo el año.

En el supuesto de que el adjudicatario manifieste su voluntad de que el bar-restaurant con Librería permanezca abierto durante el mes de agosto, deberá ponerlo en todo caso en conocimiento de MADRID DESTINO con suficiente antelación, con el fin de coordinar la prestación del servicio durante dicho mes. En el supuesto de que finalmente no se preste el servicio durante el mes de agosto, el adjudicatario no deberá abonar las contraprestaciones y de más condiciones económicas a favor de MADRID DESTINO que correspondan a dicho mes.

Por razones organizativas, de forma excepcional, 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 la antelación de 5 días.

En función de la programación del Centro y/o las cesiones del espacio a terceros, MADRID DESTINO tendrá la potestad de cerrar el Patio Central u otros espacios del centro al público. Madrid Destino podrá solicitar el cierre del servicio de bar-restaurant con Librería un máximo de 20 días al año, que incluirá la retirada de la terraza, para la realización de algún evento en el centro que no permita la convivencia con ese servicio, y que podrán ser no consecutivos, siempre y cuando se lo comunique al adjudicatario con **un mes** de antelación. En dichos casos, si los actos motivadores del cierre llevan asociados un servicio de catering, podrá ser contratado con el adjudicatario. En caso de que estas actividades supongan el cierre del servicio de terraza y/ o del bar-restaurant con Librería, se descontará respecto a la contraprestación económica mensual ofrecida, la parte correspondiente a las horas de cierre, sin que pueda dar lugar a ninguna otra indemnización o compensación. En caso de que el Adjudicatario sea contratado para dar el servicio de catering del evento no habrá lugar a indemnización ni descuento alguno en la contraprestación económica mensual que debe abonar a MADRID DESTINO.

Además, el Ayuntamiento de Madrid de acuerdo con la autorización espacial de uso, podrá disponer con carácter gratuito de los espacios del centro durante 10 días al año.

MADRID DESTINO informará al adjudicatario de la fecha de celebración de un evento privado o público en el Patio Central, con una antelación mínima de un mes. En tal caso, si la actividad lleva aparejada un servicio de bar, el adjudicatario tendrá la posibilidad de ofertar el servicio al organizador del evento privado, sin que exista obligación por el tercero de la contratación del mismo. En caso de que el organizador del evento optara por otro proveedor del servicio de bar para su actividad, este servicio se daría fuera de las

instalaciones del bar-restaurante de Conde Duque y el adjudicatario no tendrá derecho a reclamación o compensación alguna. Si Madrid Destino estimara necesario el cierre del bar-restaurante con Librería o la terraza para el desarrollo de un evento, sí que se realizaría un descuento sobre la contraprestación económica, atendiendo al número de horas que sea necesario el cierre.

MADRID DESTINO y la Dirección del Centro se reserva la facultad de solicitar la interrupción del servicio de bar-restaurante o solamente de terraza, y su recogida, un máximo de 20 días al año, que podrán ser no consecutivos, cuando se estime necesario en función de actividades que se vayan a desarrollar en el Centro. Dicha interrupción deberá ser comunicada con 1 mes de antelación y supondrá un descuento proporcional de 3,33 % por cada día de cierre, en la contraprestación mensual. En caso de que la interrupción del servicio fuera por más de cinco días consecutivos deberá avisarse al adjudicatario con dos meses de antelación.

Si se organizara un acto privado en el Patio Central **y no se solicitase con la antelación de un mes el cierre del servicio**, el tercero organizador de la actividad en el Patio central tendría que encargarse del cierre perimetral de la terraza y garantizar el acceso al servicio de bar-restaurante con Librería.

El adjudicatario conoce que debe de respetar en todo caso la actividad que se desarrolla en C.C. Conde Duque, en los momentos de convivencia con otras actividades en espacios anexos deberá de ser muy respetuoso con el sonido que se hace en el bar-restaurante y deberá tener en cuenta la convivencia acústica con el resto de actividades e instituciones del centro.

Cuando Madrid Destino solicite el cierre de la terraza o el bar-restaurante, deberá el adjudicatario despejar la zona de la terraza de cualquier mobiliario.

Durante los meses de julio, agosto y septiembre cabe la posibilidad de que se instale el cine de verano de Conde Duque en el Patio Sur, que podría ir acompañado de un servicio gastronómico en el Patio Central. Dicho servicio gastronómico consistirá en una terraza que estará instalada durante los meses que se mantenga abierto el cine y convivirá con la terraza del centro, ocupando espacios diferenciados dentro del Patio. La instalación de este servicio gastronómico en el Patio Central asociado al Cine de Verano no supondría indemnización ni descuento alguno en la contraprestación económica mensual.

Al margen de la facultad de Madrid Destino para el cierre del servicio durante 20 días por motivos de programación, y la disposición de un máximo de 10 días por parte del Ayuntamiento de Madrid de acuerdo a la autorización especial de uso, también, si existieran razones jurídicas que lo justifiquen, MADRID DESTINO estará facultada para suspender o resolver la prestación del Servicio objeto del presente contrato, hasta la desaparición de las mismas, sin perjuicio de las facultades de las Administraciones Públicas y las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado en materia de orden público y sin que ello dé lugar a derecho o indemnización alguna al adjudicatario.

4.2.- Personal

Los licitadores indicarán en sus ofertas el número de trabajadores que se comprometen a destinar a la prestación del Servicio. El adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con el suficiente número de personal, debiendo ampliar éste si se considera insuficiente por MADRID DESTINO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El personal deberá prestar el servicio con una prenda o distintivo que le proporcione independencia del personal del Centro, que correrá por cuenta del adjudicatario y deberá respetar el aspecto estético de las instalaciones, debiendo contar con la previa aprobación de la Dirección del Centro.

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

El personal que atienda el servicio de tienda- librería deberá tener formación y experiencia adecuada y suficiente en la prestación de este servicio. Deberá indicarse en las ofertas el número de trabajadores que se destinarían a la prestación del servicio de librería. Este personal deberá contar con formación en creación artística y / o literatura, o en cualquier otro ámbito de la cultura.

4.3.- Productos

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

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

Las zonas de carga y descarga de los productos y elementos auxiliares se limitarán a los lugares indicados para ello y se acordarán con MADRID DESTINO los horarios, de manera que se ocasionen las menores molestias posibles. Los horarios de carga y descarga serán de 8 a 10 horas.

BAR-RESTAURANTE:

Se especificarán los tipos de platos, bocadillos, menús, aperitivos, que constituirán la carta. Actualmente la cocina no cuenta con campana para extracción de humos. El adjudicatario deberá realizar la obra de instalación de la chimenea y el sistema de extracción de humos de acuerdo a lo establecido en este pliego técnico y bajo las indicaciones de Madrid Destino y la Dirección General de Intervención en el Paisaje Urbano y el Patrimonio Cultural. El tipo de cocina y los productos estarán determinados por el sistema de extracción de humos susceptible de instalar.

Todo el café ofrecido a los clientes y usuarios deberá ser procedente de comercio justo. Las ofertas deberán contener como mínimo exigible obligatorio, la incorporación de ese producto de Comercio Justo.

El adjudicatario deberá suministrar, de forma preferente, determinadas bebidas y/o productos de la marca de los patrocinadores o con los que Madrid Destino haya llegado a un acuerdo.

Se permite la venta de bebidas alcohólicas, si bien queda prohibida la publicidad de las mismas, así como su venta a los menores de 18 años, de conformidad con la legislación vigente.

Con carácter obligatorio deberá incluirse en la lista de precios los productos que se indican a continuación. Los precios establecidos son máximos y el licitador tiene la potestad de mantener dichos precios máximos o bien ofrecer una reducción de los mismos. La reducción ofrecida será objeto de valoración de conformidad con lo señalado en el Apartado 19 del Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

- Refrescos: precio máximo de 2 euros
- Botella de agua de 100cl.: precio máximo de 1.5 euros
- Café: precio máximo de 2 euros.
- Té verde o infusiones especiales: precio máximo de 2,5 euros
- Desayuno de café/leche/infusión con bollería o tostada: precio máximo de 3 euros.
- Cerveza de barril (caña): precio máximo de 2 euros.
- Botellín de cerveza (20 cl.): precio máximo de 2 euros.
- Tercio de cerveza (33 cl.): precio máximo de 3 euros.
- Copa de vino de la casa: precio máximo de 3 euros
- Menú con dos platos, bebida y postre o café: precio máximo 12 euros.

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

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

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

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

MADRID DESTINO se reserva el derecho a excluir algún o algunos de los productos ofertados, pudiendo proponer alternativas.

Se valorará positivamente aquellos proyectos en los que las empresas licitadoras tengan en cuenta los siguientes aspectos sociales y medioambientales en su oferta de productos, además de lo ya expuesto:

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

CATERING:

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

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

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

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

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

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

Se valorará positivamente aquellos proyectos en los que las empresas licitadoras tengan en cuenta los siguientes aspectos sociales y medioambientales en su oferta de productos, además de lo ya expuesto:

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

LIBRERÍA

Se podrán poner a la venta:

- a) Productos conseguidos por el adjudicatario a través de acuerdos con distribuidores y editoriales.
- b) Publicaciones y productos realizados por Madrid Destino.
- c) Productos de terceros con los que Madrid Destino haya llegado a un acuerdo para el uso de las instalaciones para proyectos expositivos, escénicos, conciertos...

Los productos referidos a los apartados b) y c) no podrán suponer en su exhibición más del 30 % de las publicaciones ofrecidas en la librería.

De la venta de los productos de los apartados b) y c) el adjudicatario recibirá el 5 % de su p.v.p.. no pudiendo modificar el precio de venta al público.

Esta condición de venta podría ser objeto de negociación por parte de Madrid Destino y el contratista, una vez transcurrido un año desde el inicio de la prestación del servicio.

Los productos ofertados deberán ser publicaciones relacionadas con el Arte y la Cultura (Música, cine, literatura, ensayo, novela y poesía, Artes plásticas, historia, arquitectura, literatura infantil...). También se podrá incluir la venta de discos de música, revistas especializadas, comics y otros soportes digitales. Catálogos y otras publicaciones de las exposiciones y actividades culturales organizadas por Madrid Destino, así como publicaciones de carácter cultural de las actividades de las instituciones culturales del barrio. Además de los artículos enumerados también podrían llegar a venderse otro tipo de artículos, siempre que estén relacionados con el Arte y la Cultura, y previa autorización de la Dirección de Conde Duque.

4.4.- Limpieza

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

El adjudicatario organizará un servicio de limpieza y tratamiento y reciclaje de los residuos con los elementos de recogida y almacenamiento que sean precisos, incluyendo papeleras de conformidad con

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

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

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

Los residuos sólidos y líquidos generados en la prestación del Servicio deberán ser depositados diariamente en los contenedores correspondientes para su correcta separación y reciclaje, y deberán ser transportados por personal del adjudicatario hasta el punto de recogida por los servicios municipales, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos, de 27 de febrero 2009, y demás normativa que resulte de aplicación asumiendo al adjudicatario dichas obligaciones como propias responsabilizándose de la integridad e higiene de los cubos, su custodia y mantenimiento. El residuo de cristal deberá ser adecuadamente gestionado por el adjudicatario, no pudiendo ser depositado en los contenedores de residuo orgánico ni de envases. Cualquier posible sanción de las autoridades municipales a este respecto deberá ser acatada por el adjudicatario sin que MADRID DESTINO tenga ninguna responsabilidad a este respecto.

4.5.- Mantenimiento

Durante la vigencia del contrato la adjudicataria mantendrá los espacios, los equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utilice o forme parte del Servicio, en perfecto estado de uso y conservación y en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato y vendrá obligada a asumir los gastos de mantenimiento, reparación y en su caso reposición de las instalaciones y equipos o de cualquiera de sus elementos puestos a su disposición, o aportados por ella, cuyo deterioro, fallo o rotura en el

funcionamiento sea debido al uso normal de los mismos o a su culpa o negligencia, así como a colocar e instalar durante la vigencia del contrato los repuestos correspondientes (enchufes, grifos, bombillas, etc.).

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

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

Durante el horario de apertura del bar-restaurant con librería fuera del horario normal del servicio de Mantenimiento del edificio (de lunes a viernes de 7:00 a 22:00 h), en caso de avería se deberá llamar al servicio de urgencias. El centro no contará con personal de mantenimiento fuera de los horarios establecidos. Renunciando el adjudicatario a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse, incluido el deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos, incluidos cortes de suministro eléctrico.

4.6. Seguridad:

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

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

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

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

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

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

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

En caso de que una norma posterior a la publicación de este procedimiento exija la instalación de un control electrónico del aforo en el bar-restaurante con Librería, esta instalación y todos los gastos que de ella se deriven será por cuenta del adjudicatario.

Dicho lo anterior, la necesidad planteada por el adjudicatario deberá ser objeto de estudio, valoración y aprobación previa de MADRID DESTINO en todo caso.

En caso de que una norma posterior a la publicación de este procedimiento exija la instalación de un control electrónico del aforo en la cafetería-restaurante, esta instalación y todos los gastos que de ella se deriven será por cuenta del adjudicatario.

4.7.- WI-FI e Internet.

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

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

4.8.- Música y Video

Se autoriza el uso de video en el que podrán reproducirse documentales, streaming de actividades del centro, video arte e información de interés para el Centro (que serán facilitados por el personal del mismo). El adjudicatario será el responsable de la gestión de los derechos de reproducción pública de los contenidos que reproduzca en sus instalaciones, No se permitirá la reproducción de la señal de TV. En todo caso el adjudicatario deberá abstenerse en el uso molesto de altavoces o aparatos análogos susceptibles de causar molestias a los usuarios de los espacios colindantes. Sólo se autorizaría la instalación de reproductores de música, condicionada a que no interfieran las actividades del Centro.

Las características y el volumen acústico de todos los aparatos deberán ser aprobados por la Dirección Artística del Centro y MADRID DESTINO.

Se abstendrá de usar altavoces o aparatos análogos que sean susceptibles de producir molestias en el Centro. El volumen de los equipos de sonido deberá ser respetuoso con el mismo Centro y edificios colindantes y su vecindario, debiendo respetar en todo momento las limitaciones acústicas establecidas para el barrio. En este sentido el adjudicatario será responsable de posibles sanciones que pudieran darse por la superación de los decibelios permitidos.

Los gastos y autorizaciones derivados del abono a la entidad que corresponda (SGAE, EGEDA, AGEDI, etc.) por las reproducciones de obras protegidas por la Ley de Propiedad Intelectual vigente, serán de cuenta del adjudicatario.

Los equipos audiovisuales necesarios para la reproducción de video, serán suministrados por Madrid Destino

4.9- Suministros:

El coste de los suministros de luz y agua están incluidos en el canon mensual que abonará el adjudicatario.

5.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO

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

El adjudicatario procederá al abono de impuestos, tasas y exacciones en general que correspondan por la explotación del negocio, salvo aquéllos expresamente asumidos por Madrid Destino en este documento.

El inmueble, así como sus instalaciones, deberán mantenerse durante todo el período de duración de la adjudicación en perfecto estado de limpieza, higiene, seguridad y ornato.

Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber, que no sean estructurales ni correspondan al propietario, serán realizados por cuenta del adjudicatario.

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

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

El adjudicatario será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que, por su culpa o negligencia, se causen a terceros, a MADRID DESTINO y/o al Centro, como consecuencia de la ejecución

material del objeto del contrato y, en este sentido, se compromete a mantener indemne a MADRID DESTINO de cualquier reclamación que surgiera al respecto.

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

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

- Inobservancia de las condiciones de seguridad y salubridad asociadas a la prestación del servicio.
- Instalación de elementos e infraestructuras sin el previo consentimiento de MADRID DESTINO.
- Inobservancia del correcto almacenamiento de los materiales en los lugares establecidos para ello.
- La programación de actividades culturales que no hayan sido aprobadas previamente por la dirección artística del centro.

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

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

6.- PLAZO DE VIGENCIA-

El contrato entrará en vigor el día de su firma, si bien la concesión del servicio estará vigente hasta la finalización de la autorización especial de uso del Centro, con fecha 20 de noviembre de 2022. La actividad del bar-restaurant espectáculo con librería dará comienzo una vez finalizado el periodo de adecuación,

acondicionamiento y decoración del espacio destinado a la bar-restaurante espectáculo con librería, incluida la terraza, que el adjudicatario debe llevar a cabo a su costa dentro del plazo máximo de dos meses a contar desde la fecha de la correspondiente autorización administrativa, una vez formalizado el contrato.

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

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

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

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

Finalizada la vigencia del contrato, y, suponiendo que Madrid Destino obtenga una nueva autorización especial de uso del Centro Cultural Conde Duque, siempre y cuando sus condiciones reguladoras lo permitan, el contrato se podrá prorrogar por el mismo período de la duración del contrato inicial. La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato. En todo caso las prórrogas, consideradas conjunta o aisladamente, no podrán superar el plazo de duración del contrato inicial.

7.- CONDICIONES ECONÓMICAS

El concesionario tiene derecho a las contraprestaciones económicas previstas en el contrato que percibirá directamente de los usuarios del bar – restaurante. Se establecen los precios máximos de los productos que como mínimo debe servir el bar- restaurante en la cláusula 4.3. del presente pliego.

El concesionario abonará a MADRID DESTINO el canon, cuyo importe y condiciones de abono se determinan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del contrato.

El concesionario está obligado a llevar una contabilidad diferenciada respecto de todos los ingresos y gastos de la concesión, en la que quedarán debidamente reflejados todos los ingresos derivados de las contraprestaciones pactadas, en la forma prevista en el apartado 6 del artículo 267 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

8.- OBLIGACIONES GENERALES DEL CONCESIONARIO

Sin perjuicio del resto de obligaciones establecidas en el presente Pliego, el concesionario está sujeto a las siguientes obligaciones, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 288 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público:

- Deberá prestar el servicio con la continuidad señalada en el presente pliego y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que han sido establecidas, mediante el abono de la contraprestación económica comprendida en el canon.
- En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo, el concesionario deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.
- Cuidar el buen orden del servicio.
- Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables MADRID DESTINO.
- Respetar el principio de no discriminación por razón de nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio, en los contratos de suministro consecuencia del de concesión de servicios.

- Cumplimiento de cualesquiera otras obligaciones previstas en la legislación, en el pliego de cláusulas administrativas particulares y resto de documentación contractual.

9.- PROHIBICIONES

- a) No podrá cerrar ningún día o dentro de los horarios señalado como de prestación de servicio
- b) El adjudicatario no podrá instalar ninguna máquina recreativa, de juego o expendedora de alimentos o bebidas.
- c) No está permitida la venta de tabaco ni en la barra ni a través de máquina expendedora
- d) No está permitida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
- e) El adjudicatario no podrá retirar o cambiar ninguno de los elementos o equipamientos puestos a disposición de la prestación del Servicio por parte de MADRID DESTINO sin su consentimiento.
- f) El adjudicatario no podrá utilizar el nombre de MADRID DESTINO, del Ayuntamiento de Madrid ni del Centro, en sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial.
- g) El adjudicatario no podrá subalquilar el espacio a un tercero el espacio para un evento privado.
- h) El adjudicatario no podrá realizar ninguna actividad cultural sin el previo consentimiento de la Dirección del Centro.
- i) Está prohibido fumar en todas las instalaciones y Patios de Conde Duque, por lo que estará prohibido fumar tanto en el interior del bar-restaurant con Librería como en la terraza.
- j) Salvo que se modifiquen las actuales normas del centro, no está permitida la entrada de animales al centro Cultural Conde Duque, exceptuando los perros guías.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.- COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD. PATROCINIOS

MADRID DESTINO se reservará el derecho de publicitar su actividad y la del centro dentro de las dependencias del bar-restaurant con Librería. Dicho espacio será a través de la proyección de video, y será consensuado entre el adjudicatario y la Dirección del Centro.

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

El adjudicatario se obliga, en su caso, a ceder espacios para la visibilidad de las empresas o marcas que MADRID DESTINO publicite o patrocinadoras de actividades de MADRID DESTINO sin que ello afecte al precio de la licitación, así como a suministrar, en exclusiva, determinadas bebidas y/o productos de la

marca de los patrocinadores con los que MADRID DESTINO haya llegado a un acuerdo. Estos compromisos serán anunciados con la debida antelación.

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

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

El adjudicatario deberá tener en cuenta la posible presencia de patrocinadores del Centro, incluyendo las características de la publicidad cuya identidad le será comunicada por Madrid Destino.

En este sentido se contempla la posibilidad de que el Ayuntamiento de Madrid, a través de la Oficina de Participación Empresarial, y/o bien a través del Departamento de Patrocinios de Madrid Destino, alcance acuerdos con terceros, como por ejemplo del sector de los refrescos y/o cervezas, sin perjuicio de acuerdos con otros sectores similares, para el patrocinio oficial del Centro, por lo que éstos se convertirían, en su caso, en patrocinadores oficiales del servicio de bar objeto de la presente contratación, con o sin exclusividad.

El patrocinador / es –con o sin exclusividad- adquirirá, en su caso, la venta en condiciones de mercado de los productos objeto del patrocinio que se despachen en el bar-restaurante que se licita.

Cualquier compromiso y condiciones de patrocinio negociadas por parte del adjudicatario deberán ser aprobado por la Dirección Artística del Centro y MADRID DESTINO

En ningún caso se admitirán marcas publicitarias en la infraestructura del bar, así como en las mesas, manteles en su caso, sillas, soporte de las servilletas, ni en ningún elemento integrado en el Servicio, salvo en los grifos expendedores de bebida si viene referida al proveedor de las mismas, que no se correspondan con las firmas patrocinadoras del Festival, en el marco del contrato de patrocinio.

13.- VISITA DE LAS INSTALACIONES

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

Dicha visita será anunciada con antelación en el perfil de contratante de MADRID DESTINO.terraza<

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

14.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

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

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

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:

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

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

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

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

15.- PLAZO PREVIO A LA REVERSIÓN DEL SERVICIO

Se establece un plazo de dos meses para que, en virtud de lo establecido por el artículo 291 de la LCSP se puedan adoptar, con carácter previo a la reversión del servicio, las disposiciones necesarias encaminadas a que la entrega de los bienes se verifique en las condiciones convenidas.



En Madrid, a 27 de mayo de 2019

MADRID DESTINO

Conforme:

El Adjudicatario