EXPEDIENTE Nº: PR22-0017.1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DE LA CAFETERIA Y DEL RESTAURANTE DE CENTROCENTRO, SITO EN EL PALACIO DE CIBELES Y DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA.

ÍNDICE

1.- OBJETO.

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

2.1 Planos.

2.2 Descripción General.

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

3.1 Nombre

3.2 Carácter de las propuestas

3.3. Proyecto de acondicionamiento, decoración y equipamiento

3.3.1 Acondicionamiento, decoración y equipamiento a aportar por el Adjudicatario

3.3.2 Instalaciones y elementos existentes

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

4.1 Horario.

4.2 Personal.

4.3 Productos y servicios.

4.3.1 Productos.

4.3.2 Servicios.

4.4 Comunicación y publicidad

4.5 Limpieza.

4.6 Suministros y Mantenimiento.

4.6.1 Suministros.

4.6.2 Mantenimiento.

4.7 Seguridad.

5.- PROYECTO TÉCNICO DEL SERVICIO.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.

6.1 Prestación del Servicio.

6.2 Responsabilidades.

7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

8.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

11.1 El Adjudicatario tendrá los siguientes derechos.

11.2 Obligaciones del Adjudicatario.

12.- PROHIBICIONES.

13.- VISITA OBLIGATORIA DE LAS INSTALACIONES.

ANEXOS:

Anexo I. Planos y datos licitación Proyecto original 2011

Anexo II. Aspectos Medioambientales

EXPEDIENTE Nº: PR22-0017.1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DE LA CAFETERIA Y DEL RESTAURANTE DE CENTROCENTRO, SITO EN EL PALACIO DE CIBELES Y DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA.

1.- OBJETO.

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, la gestión de las políticas municipales de promoción e información turística de la Ciudad de Madrid, la proyección de su imagen a nivel nacional e internacional y la gestión y explotación de los derechos de propiedad intelectual derivados de las obras susceptibles de generar tales derechos resultantes de las anteriores actividades, así como la prestación por cuenta propia o ajena de todo tipo de servicios relacionados con la organización, dirección, producción y administración de eventos, ya sean deportivos, exposiciones, congresos, convenciones, seminarios, ferias, y cualquier otro evento de naturaleza similar.

CentroCentro es un espacio de encuentro intercultural, una gran plaza pública para el ciudadano y un escenario de participación, acción, ocio y aprendizaje.

De manera trasversal y pluridisciplinar, desde el diseño y la ilustración, desde la arquitectura y el urbanismo, desde la poesía y la literatura, desde la moda y las artes, CentroCentro tiene como objetivo formalizar propuestas, reflexiones que aborden elementos de cambio de costumbres, usos urbanos, flujos y relaciones sociales.

Es un centro cultural metropolitano en el que conviven una oferta especializada dedicada a la ciudad y al arte con propuestas populares vinculadas con los ciclos naturales y festivos del año.

CentroCentro hace de Madrid su foco y materia básica de estudio. Tarjeta de presentación de la ciudad hoy, es un mirador inigualable de la vida urbana y de su pulso cultural.

Ubicado en el Palacio de Cibeles, sede a su vez de la Alcaldía de Madrid, CentroCentro viene desarrollando una intensa actividad desde su inauguración en 2011, centrada en proyectos expositivos, ciclos musicales y escenarios de debate. Junto a la misma, el edificio se abre a la ciudadanía ofertando espacios de información, de encuentro y de trabajo.

La dinámica de su programación ha redundado en el posicionamiento de CentroCentro como espacio eminentemente expositivo. Sus cinco plantas dedicadas a exposiciones ofrecen una visión poliédrica, dinámica y cambiante de sus temas de interés.

CentroCentro inició una nueva etapa de programación en 2021, con el objetivo de convertirse en un espacio dedicado a la reflexión y propuesta de vanguardia en áreas de cultura y ciudadanía, y gestión creativa de espacios públicos relativos a temáticas de sostenibilidad, ciudad inteligente y eficaz, modelos de convivencia, con plataformas para el debate y la exploración artística y empresarial. CentroCentro pretende formalizar propuestas que, entre otras, reflexionen sobre nuevos modelos de ciudad en los que los retos medioambientales, la convivencia social y el bienestar vayan de la mano.

En este marco y puesto que el contrato actual de prestación del servicio de cafetería y restaurante finaliza, como fecha máxima en mayo de 2023, se hace necesaria la nueva contratación del mismo, actualizado a esta nueva etapa y en coherencia con el Centro.

El objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la concesión del servicio de cafetería y restaurante de CentroCentro/Palacio de Cibeles (en adelante CC o "el Centro") que gestiona MADRID DESTINO, todo ello de conformidad con lo señalado en el presente pliego.

Con carácter previo a la ejecución de la concesión, y a su costa, el Adjudicatario ha de llevar a cabo la adecuación de los distintos espacios, acondicionándolos y dotándolos del equipamiento y decoración necesarios para la prestación de un buen servicio, siempre cumpliendo con el mínimo requerido.

El mobiliario, enseres y maquinaria actuales podrán ser utilizados por el adjudicatario, si a criterio de este son funcionales, y pueden ser utilizados para la correcta ejecución del contrato. Aquel mobiliario, enseres y maquinaria que no precise utilizar el adjudicatario, deberá ser sustituido.

En la visita obligatoria que realizarán las mercantiles interesadas, deberán comprobar el estado de mobiliario, enseres y maquinaria, de cara a indicar en la oferta técnica si se optará por su utilización o renovación.

Tras la formalización del contrato el Adjudicatario iniciará la prestación del servicio tras finalizar los trabajos de equipamiento y decoración del espacio, cuyo plazo máximo de ejecución no será superior a 5 meses.

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- Gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos de la cafetería/restaurante (planta principal, 2ª planta del centro) para el público en general, los usuarios de las actividades del Centro, así como a todo el personal relacionado laboral y profesionalmente con la actividad cultural de CC.
- Gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos del restaurante y terrazas (6ª planta del centro) para el público en general.
- Servicio de "catering" y/o Coffee-break para los espectáculos y ruedas de prensa que se organicen, así como para aquellos eventos organizados por terceros que se celebren en las dependencias de CC, y para los que se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario.

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

A: Servicio diario de café-restaurante en la planta principal (2ª planta) de CentroCentro.

B: Servicio diario de restaurante y terrazas en la 6ª planta de CentroCentro.

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

D: Servicio puntual de barras vinculado a las actividades organizadas por CC o por otras entidades o empresas que se realicen en cualquiera de sus espacios.

El Servicio deberá prestarse para el público general, público vinculado a la actividad y personal de Madrid Destino y trabajadores del Centro.
La gestión y explotación ha de tener en cuenta el espacio en que se encuentra, debe adaptarse conceptual y funcionalmente a CC, debiendo atender a las instrucciones de Madrid Destino, y en todo caso a las emitidas por los responsables de seguridad del edificio.

La empresa Adjudicataria deberá explotar de forma directa la actividad de hostelería, sin que pueda subrogar en la misma a ningún tercero, ni ceder directa o indirectamente, en todo o en parte, las obras, construcciones e instalaciones equipamientos, salvo la autorización del órgano competente en las condiciones establecidas.

La empresa adjudicataria podrá realizar en las instalaciones eventos o actividades privados o ajenos al Centro que impliquen el cierre del local al público, pero no supongan cesión de espacio a terceros, hasta un máximo anual de 25 días, no pudiéndose acumular más de dos eventos privados al mes, en caso de no coincidir en la misma franja horaria. Habrá que compatibilizar el mantenimiento del servicio al público de CentroCentro y las necesidades que se deriven de actividades como las que se indican.

Para ello deberá solicitar la correspondiente autorización por escrito a Madrid Destino facilitando la información del cliente y tipo de evento que se vaya a desarrollar, debiendo ser siempre su servicio el contemplado en el presente pliego.

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

Se entenderá por eventos privados o actividades ajenas al centro los que supongan el cierre de los distintos espacios (cafetería, restaurante y terrazas), es decir aquéllos que no permitan acceder al local, ni dar el servicio de cafetería o restaurante simultáneo a los usuarios del resto de servicios del Centro y al público en general.

En el caso de la cafetería habrá que primar el uso para el público general, en el caso de realizar un evento privado, y autorizarse por Madrid Destino, deberá ser en una de las zonas dejando siempre parte del espacio para el público del Centro.

Siempre deberá estar abierto al público general y usuarios del centro uno de espacios no pudiendo cerrarse al mismo tiempo. Reiterar que en la Cafetería el uso para eventos privados deberá ser excepcional y limitarse a una zona, dejando otra abierta al público.

No se podrá solicitar la realización de dichos eventos o actividades en las fechas relevantes para CC, que le sean comunicadas y que en términos generales incluirá las fechas de inauguraciones, estrenos o eventos culturales.

Es objetivo de la dirección artística del centro incrementar la presencia de los espacios de restauración en el día a día de CentroCentro, no solo en su función hostelera más específica, sino como lugar de encuentro y dinamización, con la oferta de actividades culturales de diversa índole: encuentros,

presentaciones, actuaciones, demostraciones. En este sentido, será un punto valorable dentro de la propuesta general la definición de un programa general de actividades que cumpa con este propósito, si bien su definición e implementación finales quedarán sujetas a la supervisión de la dirección artística de CentroCentro.

La empresa adjudicataria podrá realizar pequeñas actividades para la activación del espacio, tales como actuaciones, proyecciones, presentaciones, catas y degustaciones gastronómicas, talleres relacionados con la educación en la innovación para el fomento de la educación gastronómica y en sintonía con la programación de cada temporada. Es decir, cualquier iniciativa que suponga poner en valor el servicio gastronómico ofrecido, con respeto siempre a los aforos de los espacios donde se desarrollen.

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

Independientemente de los derechos y obligaciones comprendidos en el presente Pliego, la empresa Adjudicataria queda sometida 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.

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

Se adjuntan los planos de emplazamiento y del espacio destinado a cafetería, así como de los espacios de acceso y servicio situados en planta 1 y planta sótano -1 y relación de instalaciones, bienes y equipamiento (del proyecto original de 2011) como anexos, según la siguiente relación:

ANEXO1	Planos de la cafetería
ANEXO2	Planos del restaurante
ANEXO3	Accesos
ANEXO4	Vestuarios
ANEXO5	Restaurante. Equipos y maquinaria
ANEXO6	Cafetería. Equipos y maquinaria
ANEXO7	Equipos y maquinaria. Fichas de características
ANEXO8	Inventario actual

Se Anexa inventario con la equipación actual que habrá de ser retirada, por el concesionario, para la nueva adaptación del espacio, salvo casos excepcionales. (Anexo 8)

2.1.- CAFETERÍA ESPACIO CIBELES.

2.1.1. Situación del establecimiento: planta segunda con acceso a través del espacio cultural del edificio. En la Planta 1 existen otras instalaciones, bienes y equipamientos al servicio de la cafetería (vestuarios, aseos

del personal). En la planta sótano -1 existe un acceso de mercancías desde la calle Montalbán (con montacargas que sirve a la cafetería de planta principal (2ª) y al restaurante de la 6ª.

La empresa adjudicataria no dispondrá de aparcamiento reservado en el aparcamiento subterráneo ni exterior del Palacio de Cibeles, únicamente podrá acceder al aparcamiento subterráneo del edificio para cargar y descargar a través de la dársena

2.1.2. Superficie construida según proyecto:

Planta 2:

- Sala: 115m2. Aforo estimado de 80 personas, condicionado a lo que determine el plan de autoprotección.
- Barra: aforo estimado de 11 personas, condicionado al PAU.
- Aseos/servicios de clientes: 12,45 m2.
- Aseos discapacitados: 4,03 m2.
- Zona de cocina y preparación alimentos: 112 m 2.
- Cuarto de basuras: 2, 88 m 2.

Junto a la cafetería se establecerá, en el salón contiguo, una zona de apoyo y descanso a la que se podrá prestar servicio cuando no esté ocupada por CentroCentro.

Planta 1:

- Cuarto de servicio (Aseos/vestuarios para el personal) 13,25 m 2.

2. I .3. Superficie de suelo ocupada según proyecto:

- Acceso directo desde la calle: 18,15 m 2.
- Pasillo de acceso sótano -1: 226,68 m 2.

2.1.4. Equipamiento: La relación de los elementos que componen el equipamiento figura en el Anexo 8.

2.2.- RESTAURANTE ESPACIO CIBELES.

2.2.1. Situación del establecimiento: planta 6ª con acceso a través de dos ascensores, desde el espacio cultural del edificio y desde la Plaza de Cibeles. El restaurante dispone de dos zonas diferenciadas, cubierta y descubierta o terraza.

En la planta 1 existen otras instalaciones/equipamientos al servicio del restaurante (vestuarios y aseos del personal). En la planta sótano -1 existe un acceso de mercancías desde la calle Montalbán (con montacargas al restaurante en planta 6ª, así como otras instalaciones/equipamientos al servicio del restaurante (cámaras y cuarto de basuras). Se adjunta plano de emplazamiento y del espacio destinado a

restaurante y terraza, así como de los espacios de acceso y servicios situados en planta 1 y en planta sótano -1.

2.2.2. Superficie construida según proyecto.
Planta 6:

- Sala: 370,09 m^2.
- Barra: 26,88 m .
- Aseos/servicios de clientes (incluido discapacitados): 25,09 m2.
- Zona de cocina: 80,54 m2 .
- Preparación alimentos: 25,88 m2.
- Cuarto de servicio (aseos del personal): 4,55 m2
- Acceso a instalaciones/equipamientos: 4,53 m 2.

2.2.3. Superficie de suelo ocupada por la terraza según proyecto: 431,93 m^2

Planta 1:

- Vestuarios del personal: 13,25 m 2.

Planta sótano -1:

- Almacén/cuarto de basuras: 2,27 m 2.
- Cámaras: 34,11 m 2.

2.2.4. Superficie de suelo ocupada por accesos según proyecto: m2

- Pasillo de acceso en sótano -1: 226,68 m .

2.2.5. Equipamiento: el restaurante se entregó en el proyecto original con el equipamiento relacionado en la memoria de calidades, fichas técnicas, catálogos y planos adjuntos..

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

La gestión y explotación de la concesión se hará teniendo en cuenta la singularidad del espacio CentroCentro, siendo subsidiario de las actividades que se desarrollen y debiéndose adaptar conceptual y funcionalmente al Centro y a la actividad laboral, institucional y cultural del edificio.

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

3.1.- Nombre.

El nombre comercial del local y bajo el que deberá prestarse el servicio será determinado por el adjudicatario, siempre con la autorización de Madrid Destino.

3.2.- Carácter de las propuestas.

La actividad tanto del restaurante y terrazas (6ª) como de la cafetería (planta principal-2ª) está íntimamente ligada al funcionamiento y operatividad del Centro del que forma parte.

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

El mobiliario, enseres y maquinaria actuales podrán ser utilizados por el adjudicatario, si a criterio de este son funcionales, y pueden ser utilizados para la correcta ejecución del contrato. Aquel mobiliario, enseres y maquinaria que no precise utilizar el adjudicatario, deberá ser sustituido por el mismo.

En cuanto al carácter de las propuestas del equipamiento y decoración, se buscará una imagen vanguardista, moderna y actual, compatible con criterios de sostenibilidad, respeto medioambiental, ergonomía y accesibilidad universal, en consonancia con algunos de los planteamientos que, de modo transversal, animan la programación y actividad de CentroCentro.

Los materiales serán de primera calidad, cumpliendo con todas las especificaciones técnicas exigidas por la normativa en cuanto a composición, fabricación, transporte, recepción, almacenamiento y puesta en el local, así como sus características estructurales, geométricas, físicas, químicas, debiendo efectuarse controles y seguir los criterios de aceptación y rechazo preceptivos. Los materiales serán los idóneos para la actividad, siendo no tóxicos e ignífugos.

El proyecto de adecuación del espacio, en función de su alcance, deberá estar suscrito por técnico competente, arquitecto superior en su caso, puesto que el Palacio de Comunicaciones de Cibeles está declarado de Bien de Interés Cultural en la categoría de monumento por RD 892/1993 de 4 de junio de 1993, que será el responsable de la Dirección del proyecto bajo la supervisión de los técnicos municipales designados al efecto.

Al concluir el proyecto deberá hacer entrega a Madrid Destino de una copia del proyecto “as built”

El equipo técnico responsable del proyecto y la dirección del proyecto será contratado por el adjudicatario a su costa.

El proyecto de ejecución deberá contar con todas las autorizaciones pertinentes por parte de los responsables municipales de Madrid Destino y del Area de Cultura, así como con la preceptiva licencia, en su caso, que deberá ser informada favorablemente por la Comisión Local de Patrimonio de la Comunidad de Madrid.

3.3.- Proyecto de acondicionamiento, decoración y equipamiento y de prestación del servicio.

Los distintos emplazamientos han estado en uso desde 2011, siendo necesario acometer reformas de acondicionamiento para la nueva distribución interior y decoración que el Adjudicatario proponga en su proyecto.

Como mejora a las instalaciones existentes, se exigirá realizar un acondicionamiento acústico del espacio, mediante técnicas de absorción, reflexión y difusión, para conseguir unas mejores condiciones acústicas que garanticen el confort acústico del recinto, reducción del ruido ambiental, el control de las reverberaciones y la reproducción e interpretación musical en condiciones adecuadas. Esta mejora la

realizará el adjudicatario con carácter previo al inicio de la gestión del servicio y quedará a beneficio del local.

También será necesario acondicionar un espacio como aseos, de las dos zonas existentes en el vestíbulo del restaurante y anexas a los ascensores. Estos aseos de público, estarán asociados al uso de las zonas de mesas de la terraza. De esta forma se evitarán las interferencias de recorrido por el restaurante. Los paramentos de los aseos deben quedar incluidos en el sector de incendios de la planta e independizados del paramento de los huecos de ascensores, mediante utilización de cerramientos con Estabilidad al fuego igual o mayor que el resto del sector de incendios de la planta. Madrid Destino decidirá cuál de los dos espacios existentes es el adecuado para su ubicación.

Para la ejecución de los trabajos de remodelación de los espacios, los materiales empleados deberán cumplir con las especificaciones y disponer de etiquetas ecológicas y declaraciones ambientales.

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

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

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

En cualquier caso, el proyecto deberá contener:

- Memoria y descripción de la redefinición tanto de los diferentes espacios de servicio (restaurante, cafetería y terraza) como de los auxiliares (cocinas, almacenes, etc…)La memoria deberá incluir toda la información referida al acondicionamiento a realizar, incluido el acústico, así como los equipamientos necesarios para el desarrollo de la actividad.
- Tipos y calidad de los materiales a emplear, tanto para la definición y acondicionamiento de los diferentes espacios, como del mobiliario y equipamiento que incluyan.
- Justificación del cumplimiento de la normativa vigente, fundamentalmente en materia de protección contra incendios y accesibilidad.
- Planos y resto de material gráfico del diseño y decoración de los diferentes espacios que componen la concesión (cafetería, restaurante y terrazas).
- Plazos previstos (previsibles) para la realización del proyecto y puesta en marcha del servicio. Plan de trabajo con un máximo de 5 meses (152 días naturales), valorándose aquellos planes de trabajo con un plazo inferior.
- Además, se presentará un escrito en el que se comprometa a realizar en los plazos previstos en este pliego, si resulta adjudicatario, el proyecto de ejecución y la realización del mismo, con las modificaciones y adaptaciones que en su caso determinen los técnicos de Madrid Destino, en base a su conocimiento del edificio.

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

3.3.2.- Proyecto de prestación del servicio.

La propuesta presentada deberá incluir la propuesta de carta, menús, servicio de catering, barras, oferta que atienda y abarque todo el objeto contractual teniendo en cuenta los requerimientos técnicos expuestos en los pliegos que rigen la licitación.

A: Servicio diario de café-restaurante en la planta principal (2ª planta) de CentroCentro.
B: Servicio diario de restaurante y terrazas en la 6ª planta de CentroCentro.
C: Servicio de catering y coffee/break vinculado a las actividades organizadas por CC o por otras entidades o empresas que se realicen en cualesquiera de sus espacios.
D: Servicio puntual de barras vinculado a las actividades organizadas por CC o por otras entidades o empresas que se realicen en cualquiera de sus espacios.

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

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

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

4. 1.- Horario.

Actualmente el servicio se presta los 365 días del año, si bien el adjudicatario podría proponer prestar servicio menos días en su propuesta técnica, que deberá autorizarse al inicio de la ejecución.

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

La cafetería, restaurante y terrazas, deberán estar abiertos siempre que exista actividad en el Centro. CentroCentro está abierto al público de martes a domingo de 10:00h a 20:00h Madrid Destino se reserva el derecho de ampliar el horario mínimo del servicio en función de las necesidades de las actividades organizadas por el Centro, debiendo respetar en todo caso la normativa aplicable.

El horario de cierre de cafetería será el mismo que el del centro cultural. El de restaurante y terrazas el que se indique en la normativa y se pacte entre adjudicatario y Madrid Destino antes del inicio del contrato.

4.2. Personal.

Subrogación del personal:

A los efectos previstos en el artículo 130 LCSP, en relación con la subrogación de personal, se incluye como anexo al Pliego, una relación de los trabajadores que actualmente están prestando los servicios de limpieza en las dependencias objeto del presente Pliego.

Para la modificación de la plantilla adscrita al centro, tanto para añadir trabajadores como parar sustituirlos, será imprescindible la aprobación expresa por parte de Madrid Destino.

Todo el personal tendrá formación y cumplirá con todos los requisitos en cuanto a Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, tendrán la obligación de conocer y participar en todo lo relativo a Planes de Autoprotección, emergencia, protección contra incendios y evacuación en cada uno de los centros de MADRID DESTINO.

El adjudicatario deberá acreditar, mediante declaración responsable, la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato. Esta obligación se extenderá a todo el personal subcontratado por la entidad adjudicataria principal, destinado a la ejecución del contrato. Para la acreditación del cumplimiento de esta obligación, la entidad adjudicataria aportará una declaración responsable al efecto, al inicio del contrato, en la que se señale que las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del mismo se encuentran afiliadas y dadas de alta en la Seguridad Social.

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

A la extinción del contrato de prestación del Servicio, no podrá producirse, 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 preste el servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto este tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono, debiendo cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo referidas al personal a su cargo.

El personal de la empresa adjudicataria no tendrá derecho alguno ante la empresa municipal MADRID DESTINO, la cual no resultará responsable, salvo lo establecido en el párrafo tercero del presente apartado, de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos o medidas que se adopten sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, MADRID DESTINO se reserva el derecho de resolver de manera inmediata el contrato y subrogar provisionalmente a las personas trabajadoras del adjudicatario por el tiempo necesario para realizar una nueva licitación, ante los incumplimientos de la empresa adjudicataria, incluso frente a terceros, que supongan un riesgo implícito para la prestación del servicio y puesto que dicho servicio se presta en la sede del Ayuntamiento de Madrid y repercute directamente en el orden público y la seguridad y salubridad públicas. La empresa adjudicataria responderá por los daños y perjuicios causados.

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

En todo caso se deberá informar al responsable del contrato de MADRID DESTINO el mismo día o al día siguiente cualquier incidente o accidente que ocurra al personal de la empresa adjudicataria, durante la realización de trabajos o servicios contratados objeto del presente pliego.

En todo caso, el Adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con el suficiente número de personal para garantizar la eficacia y rapidez en el mismo,-en especial en aquellas franjas horarias con actividades y/o acontecimientos del centro como inauguraciones, conciertos, etc.

El Servicio será prestado por personal 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.

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

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

El servicio se desarrolla bajo la exclusiva responsabilidad del Adjudicatario.

El Adjudicatario será responsable de la formación en higiene alimentaria de los trabajadores que manipulan alimentos, por lo que deberán desarrollar programas de formación continuada de los mismos.

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

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

El Adjudicatario velará por la debida corrección e higiene de su personal. En este sentido, Madrid Destino se reserva el derecho a solicitar del Adjudicatario la sustitución de todo aquel personal que no guarde la debida corrección en su trato con el público asistente o que no respete las normas de higiene exigibles. Igualmente, Madrid Destino podrá solicitar al adjudicatario la sustitución de cualquiera de su personal cuando se estime que su actuación no es satisfactoria. Una vez recibida por escrito dicha petición, con las fundamentaciones que correspondan, el Adjudicatario deberá realizar, en un plazo no superior a veinticuatro (24) horas, la sustitución solicitada, sin que esta circunstancia implique gasto adicional alguno para Madrid Destino ni ejercicio de poderes de dirección. Todo ello sin perjuicio de las acciones legales que pudieran corresponder por la actuación de la persona sustituida.

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

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

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

La identidad de este Coordinador, juntamente con los datos necesarios para su fácil localización, especialmente número de teléfono móvil, deberán ser comunicados por el Adjudicatario a Madrid Destino antes de la prestación del servicio.

4.3.- Productos y servicios.

El objeto del contrato es la gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos de restaurante y cafetería en CentroCentro, sito en el Palacio de Cibeles, teniendo en cuenta la singularidad del espacio en que esos establecimientos están enclavados y al que debe de adaptarse conceptual y funcionalmente como servicio al público, el personal que presta sus servicios en el edificio y el hecho de ser complemento y dotación del centro cultural metropolitano en el que conviven una oferta especializada

dedicada a la ciudad y al arte con propuestas populares vinculadas con los ciclos naturales y festivos del año.

CentroCentro hace de Madrid su foco y materia básica de estudio. Tarjeta de presentación de la ciudad hoy, es un mirador inigualable de la vida urbana y de su pulso cultural.

La cafetería y el restaurante deberán dar un servicio excelente y hacerse eco del "arte de la gastronomía". Se pretende que favorezcan la proyección de la gastronomía y la hostelería de la ciudad de Madrid, sobre bases de modernidad, innovación, experimentación y creatividad, rasgos, a su vez directamente vinculados con el proyecto cultural de CentroCentro, del que restaurante, cafetería y terraza han de formar parte.

La cafetería es un espacio especialmente sensible a estos objetivos. A través de un servicio y una oferta dinámicas y abiertas, ha de ser flexible para adaptarse a la diversidad de visitantes del centro, así como a proyectarse como una oferta competitiva y fiable en el contexto urbano más inmediato. Para ello se entiende que la oferta habrá de ser diversa en cuanto a menús, formatos -raciones, modalidades de autoservicio- y precios.

4.3.1. Productos.

El Adjudicatario deberá imprimir a los productos que oferte una imagen e identidad específicas, alejada de asociaciones comerciales y más vinculada a elaboraciones artesanales y caseras. En todo caso, los productos habrán de ser naturales, frescos y orgánicos y que incluyan ingredientes especiales para celiacos y carta de alérgenos, los cuales describirá en su oferta.

Deberá ofrecer una oferta gastronómica que incluya lista de precios y menús diarios en castellano e inglés, correctamente presentada y con indicación de precios, incluyendo un menú vegetariano y un menú para celíacos.

Deberá presentar dos tipos de carta, de restaurante (6ª planta) y de cafetería (2ª planta). Distinguiendo la oferta teniendo en cuenta el tipo de cliente, dado el uso de los espacios en los que se emplazan.

Los precios deberán ser adecuados al tipo de servicio que se dé. La cafetería deberá contar con una oferta con precios populares para el personal trabajador del edificio y de CentroCentro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluyendo la dextrosab) maltodextrinas a base de trigo) jarabes de glucosa a base de cebadad) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluyendo el alcohol de origen agrícola.

Crustáceos y productos a base de crustáceos.

Huevos y productos a base de huevo.

Pescado y productos a base de pescado, excepto:

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.

b) gelatina de pescado utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.

Soja y productos a base de soja, excepto:

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

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

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

Frutos de cáscara: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, excepto:

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

Apio y productos derivados.

Mostaza y productos derivados.

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

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

Altramuces y productos a base de altramuces.

Moluscos y productos a base de moluscos.

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

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

Las zonas de carga y descarga de los productos se limitarán a los lugares indicados para ello y se acordarán con Madrid Destino los horarios, de manera que se ocasionen las menores molestias posibles a la actividad cultural del Centro.

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

4.3.2.- Servicios.

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

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

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

Para los eventos propios celebrados en CentroCentro, el adjudicatario prestará el servicio de catering en exclusiva, donde Madrid Destino solicitará al Adjudicatario un presupuesto para la realización de este servicio. Se valorará un porcentaje de descuento en el precio conforme a los precios ofertados.

Para aquellos eventos organizados por terceros que se celebren en las dependencias de CentroCentro, el tercero podrá solicitar presupuesto al adjudicatario, sin que este debe prestar el servicio en exclusiva.

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

4.4.- Comunicación y Publicidad.

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

Se deberá adecuar el logo e imagen de marca al del Centro.

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

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

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

El Concesionario deberá disponer de medios propios de difusión, página web y redes sociales para la promoción del servicio, cuyo diseño estará alineado con la web de CentroCentro. En todo caso, los contenidos e imagen del restaurante y de la cafetería deberán ir en consonancia con los fines y objeto de la presente contratación. El Centro deberá estar en sus redes sociales correctamente etiquetado, con tags y hashtags y linkado desde todas sus publicaciones. Se valorará la iniciativa en promociones y patrocinios conjuntos.

4.5.- Limpieza.

El Adjudicatario debe contar con un responsable de limpieza, comprometiéndose a una continua limpieza y desinfección.

El Adjudicatario organizará un servicio de limpieza y tratamiento y reciclaje de los residuos con los elementos de recogida y almacenamiento que sean precisos, incluyendo papeleras y, en su caso, ceniceros, de conformidad con las normas sanitarias aplicables en cada momento en el tratamiento de los alimentos y de los residuos generados, de acuerdo con la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y de Gestión de Residuos, de 27 de febrero de 2009.

Se responsabiliza de la limpieza de las zonas destinadas al servicio de restaurante, cafetería, aseos, y zonas aledañas cuya suciedad se deba al servicio, así como de las zonas y espacios puestos a su disposición con carácter permanente o temporal (zonas de apoyo, terraza, cámaras, vestuarios, montacargas, zonas de catering, cuartos de basura, etc.)

Los residuos serán separados, almacenados y trasladados diariamente a los cubos de reciclaje que corresponda a cada tipo de residuos para su retirada por los servicios de recogida de residuos municipales, encargándose de su traslado, depósito y recogida, responsabilizándose de la integridad e higiene de los cubos. El residuo de cristal deberá ser adecuadamente gestionado por el Adjudicatario, no pudiendo ser depositado en los contenedores de residuo orgánico ni de envases. Deberán sacarse diariamente los contenedores de residuos orgánicos para su retirada, debiendo cumplir los horarios e indicaciones establecidos por seguridad, así como la frecuencia de recogida establecida por los servicios municipales.

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.

Todas las operaciones de carga y descarga deberán mantener los espacios utilizados limpios, debiendo hacerse cargo la concesionaria de las labores excepcionales de limpieza en caso de derrames y abandono de residuos. No podrán utilizarse ni el aparcamiento subterráneo ni el de superficie del Palacio, debiendo atenerse a lo que establezca Seguridad del edificio que indicará el lugar donde deberán realizarse.

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

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

Asimismo, se encargará de la contratación de la limpieza de arquetas y sumideros del espacio ocupado, así como de aquellos que dan servicio al restaurante y cafetería.

4. 6.- Suministros y Mantenimiento.

4.6.1.- Suministros.

El Ayuntamiento de Madrid es el titular de los contratos de suministro de electricidad y agua. Los costes de dichos suministros no se repercuten al adjudicatario de esta concesión.

Con las obras de reforma previstas se instalarán contadores de agua secundarios, que permitan conocer el consumo de cada espacio cedido permitiendo así seguir la evolución medio ambiental del Palacio de Cibeles

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

4.6.2.- Mantenimiento.

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

El mantenimiento, la reparación o la reposición de los distintos elementos se hará siempre dando cuenta previamente a Madrid Destino y Dirección General de Patrimonio, que deberá autorizarlo salvo en el caso de los meros repuestos (fungibles), de conformidad con las garantías e indicaciones del fabricante y bajo el principio de que han de ser siempre de iguales o similares calidad y características que los existentes.

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

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

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

Respecto de la red de saneamiento de aguas residuales, si bien entra dentro del mantenimiento integral del edificio, el adjudicatario se obliga a respetar las condiciones mínimas de uso de las instalaciones.

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

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

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

4.7.- Seguridad y Protección Contra Incendios.

El Edificio de Cibeles dispone de un servicio de seguridad privada las 24 horas del día los 365 días año. Este servicio realiza las funciones propias de seguridad en el interior de las Instalaciones que van desde un Centro de Control, control de accesos, y rondas por el interior del Edificio (tres específicas en las 24 horas del día, mas otras esporádicas según necesidades) para cubrir la Seguridad interior. Los vigilantes se encuentran apoyados por los subsistemas instalados por todas las instalaciones.

Significar que el servicio de vigilancia que existe en el control de accesos de la puerta principal desde las 20,00 horas que se cierra al público el edificio, se prolonga hasta el cierre del servicio de restauración.

En la época estival (Mayo/Septiembre), se incrementa dicho servicio de seguridad por el aumento de público en las terrazas.

Tanto los accesos como el recorrido de entrada y salida, así como algunas zonas de restaurante y cafetería se encuentran dentro del ámbito de la videovigilancia del edificio.

Para el acceso a las instalaciones el personal cuenta con tarjetas específicas con chip de proximidad que permiten el paso por los accesos necesarios, controlados por medio de sistemas electrónicos que registran el paso de las tarjetas por los lectores. Al tratarse de personal externo al Ayuntamiento de Madrid se trata de tarjetas específicas identificadas con un código, en ningún caso se almacena en los sistemas de control de accesos los datos personales de los trabajadores de cafetería o restaurante.

Ante las bajas de personal, se deberá devolver de inmediato la tarjeta correspondiente, en caso de extravío, se deberá notificar de inmediato el hecho para la desactivación de la tarjeta en cuestión y la emisión de una nueva.

En caso de alta de nuevo personal o bien cambio de usuario de una tarjeta de acceso, se notificará el hecho de inmediato para actuar en consecuencia anotando el cambio o bien emitiendo una nueva tarjeta en caso necesario.

Por otra parte, los espacios cuentan con varias instalaciones de Protección Contra Incendios cuyo mantenimiento está incluido en el integral cuyo responsable es la Dirección General de Patrimonio Cultural. La empresa adjudicataria velará por el cumplimiento de lo establecido en el Plan de Autoprotección del Palacio de Cibeles, debiendo designar al personal necesario para garantizar la correcta evacuación de los espacios ocupados en caso de emergencia.

5.- PROYECTO TÉCNICO DEL SERVICIO.

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

- **Un plan de negocio.**
- **La relación de los medios personales y efectivos que componen el servicio** con su correspondiente categoría laboral con referencia expresa al grupo de nivel en el que se integra cada efectivo, tomando como base el Convenio Colectivo aplicable.
- **La descripción de las tareas, tiempos y frecuencia de los trabajos.**

- **Proyecto básico de acondicionamiento, decoración y equipamiento del espacio que deberá contener la siguiente documentación, tal y como expresa la prescripción 3.3.1.- "Acondicionamiento, decoración y equipamiento a aportar por el Adjudicatario".**

  Proyecto y descripción de los medios materiales, incluyendo maquinaria, electrodomésticos, instalaciones y mobiliario**.**

- **La descripción del tipo de oferta gastronómica** o culinaria que pretende prestar el licitador, con referencia expresa a materias primas, procedencias, tipos de menús, calidades, etc.

- **Memoria explicativa del diseño e imagen de funcionamiento, incluyendo:**
- Propuesta de elementos de diseño gráfico: rótulos y señalización interior.
- Propuesta de menaje: mantelería, cubertería, cristalería, vajilla y demás complementos y utensilios al servicio de la explotación.
- Propuestas de uniformes del personal y de cartas.
- Propuesta actividades complementarias vinculadas a la programación del centro y vinculadas al servicio de cafetería, restaurante y terraza.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.

6.1.- Prestación del Servicio.

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

Madrid Destino podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto mantenimiento de los bienes ocupados, incluidas las limpiezas en profundidad de todas las zonas y equipos.

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

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

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

El personal destinado a la prestación del Servicio dependerá laboral y jerárquicamente sólo del Adjudicatario, quien será el único responsable frente a aquellos de sus derechos laborales sociales, de seguridad social y de salud en el trabajo, sin que del eventual incumplimiento de sus obligaciones legales o contractuales pueda derivarse responsabilidad alguna para Madrid Destino.

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

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

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

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

6.2.- Responsabilidades.

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

Esta responsabilidad del Adjudicatario alcanza a los daños o perjuicios de los proveedores y empresas con los que contrate con motivo de lo establecido en el presente contrato, manteniendo indemne a Madrid Destino de cualquier reclamación que pudiera surgir al respecto.

La explotación del servicio será a riesgo y ventura del Adjudicatario, sin que en ningún caso Madrid Destino garantice ningún mínimo ni asuma ningún riesgo o coste adicional correspondiente a dicha actividad, renunciando el Adjudicatario a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse.

7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

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

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

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

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

En cualquier momento, Madrid Destino o cualquier inspección oficial, podrá solicitar cuanta documentación requiera la legislación vigente, así como inspeccionar las instalaciones y espacios cedidos para el desarrollo de la actividad.

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

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

De conformidad con lo anterior, el Adjudicatario está obligado a respetar y cumplir la normativa vigente en materia laboral, de seguridad social, de integración social de minusválidos y de prevención de riesgos laborales, conforme a lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero. Igualmente es de aplicación el Real Decreto 773/1997, 30 de mayo sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual, así

como el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, de coordinación de actividades empresariales, y toda aquella normativa que sea de aplicación y/o se promulgue durante la vigencia del presente procedimiento de contratación.

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

De conformidad con lo establecido en el Decreto de 19 de enero de 2016 del Delegado de Gobierno de Economía y Hacienda por el que se aprueba la Instrucción 1/2016, relativa a la incorporación de cláusulas sociales en los contratos celebrados por el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y entidades del sector público municipal, será de obligado cumplimiento por el adjudicatario, las cláusulas sociales establecidas en el presente pliego que se relacionan a continuación, sin perjuicio de lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

El adjudicatario estará obligado a que los bienes o servicios objeto del contrato hayan sido producidos o se desarrollen respetando las normas sociolaborales vigentes en España y en la Unión Europea o de la Organización Internacional del Trabajo.
En el cumplimiento del presente contrato se tendrá en cuenta lo establecido en la Convención de Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con diversidad funcional, así como los criterios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas, tal como son definidos estos términos en el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con diversidad funcional y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre (en adelante, TRLGDPD).

En toda documentación, publicidad, imagen o materiales especiales que, en su caso, deban a portar los licitadores o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberán hacer un **uso no sexista del lenguaje**, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

El Adjudicatario deberá aportar las medidas oportunas para evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños al personal de MADRID DESTINO, a los empleados municipales y a los ciudadanos en general.

En materia de seguridad y salud laboral

El adjudicatario tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que puedan afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

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

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

En materia de empleo

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

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

El adjudicatario deberá acreditar, mediante declaración responsable, la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato. Esta obligación se extenderá a todo el personal subcontratado por la entidad adjudicataria principal, destinado a la ejecución del contrato.

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

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

CONTROL DE EJECUCIÓN DE LAS CLÁUSULAS SOCIALES

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

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

Como condición especial de ejecución, el licitador deberá presentar productos sostenibles cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A60207/2006) acreditado mediante el sello FAIRTRADE, o equivalente. Será de obligado cumplimiento que en el listado de productos que se incluya en la memoria haya al menos dos productos de comercio justo correctamente identificados como tales, siendo valorable la inclusión de más de dos productos.

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

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

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

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

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

Igualmente, el Adjudicatario deberá formar e informar a su personal de las derivadas del deber de secreto, respondiendo personalmente de las infracciones legales en que por incumplimiento de sus empleados se pudiera incurrir.

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

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

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

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

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

11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

11.1.- El Adjudicatario tendrá los siguientes derechos:

a) Ejercer la actividad de cafetería y restaurante con sujeción a las prescripciones establecidas en este Pliego y en los demás preceptos legales que resulten aplicables por razón de la materia.

b) Percibir los ingresos derivados de la actividad de cafetería y restaurante.

c) Utilizar los bienes adjudicados por Madrid Destino, en los términos previstos en este Pliego.

d) Los demás previstos en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y en la normativa que resulte de aplicación.

11.2.- Obligaciones del Adjudicatario:

a) Realizar, asumiendo el riesgo de la explotación, la actividad de cafetería y restaurante de manera regular y continuada. El horario de la cafetería será el establecido por la Orden 1562/1998, de 23 de octubre, de la Consejería de Presidencia de la Comunidad de Madrid, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público, o normativa que en el futuro la sustituya o modifique.

b) Explotar de forma directa la actividad de hostelería, sin que pueda subrogar en la misma a ningún tercero, ni ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte, las instalaciones y equipamientos, salvo la autorización del órgano competente en las condiciones establecidas.

c) Mantener las instalaciones, equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utiliza en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato de conformidad con lo establecido en la Ordenanza Municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos de 27 de febrero de 2009 y demás normativa sobre protección del medio ambiente vigente en cada momento, asumiendo la Empresa Adjudicataria dichas obligaciones como propias. En ningún caso se permitirá almacenar o apilar productos, materiales o residuos propios de la actividad fuera de los lugares habilitados a tal efecto.

d) Desempeñar la actividad de cafetería y de restaurante en las debidas condiciones de limpieza y aseo e higiénico-sanitarias, de acuerdo con la legislación existente y con la máxima corrección para los usuarios.

e) Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios y disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones. Atención preferente a las reclamaciones de consumidores y usuarios, aunque no fuesen formuladas correctamente e independientemente del soporte en el que se reciban, seguida de un informe a Madrid Destino, para juntos hacer un análisis crítico y de toma de medidas. El Adjudicatario entregará a Madrid Destino con carácter trimestral y con arreglo a lo dispuesto en la legislación vigente de protección de datos, la copia de todas las hojas de reclamaciones que fueran rellenadas por los consumidores o usuarios.

f) Mantener durante todo el periodo de la adjudicación los bienes e instalaciones en perfecto estado de conservación. Los gastos en los que se incurra por las reparaciones o sustituciones necesarias para el cumplimiento de esta obligación, bien sean realizados a iniciativa del Adjudicatario o a requerimiento municipal, correrán única y exclusivamente por cuenta del Adjudicatario.

g) Dar cumplimiento a todos los compromisos incluidos en la proposición presentada a licitación.

h) Indemnizar a Madrid Destino o a los terceros de cuantos daños y perjuicios se ocasionen por la ocupación del espacio, o por la realización de la actividad objeto de adjudicación.

i) Suscribir a su cargo las correspondientes pólizas de seguro en los términos previstos en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (apartado 15).

j) Abonar el precio de conformidad con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y normativa que resulte de aplicación.

k) Abonar cualesquiera gastos que se ocasionen con motivo de la preparación y de la formalización de la adjudicación. En concreto, son de cuenta del Adjudicataria los gastos e impuestos, anuncios, ya sea en Boletines, Diarios Oficiales o en cualquier medio de comunicación, y los de formalización del contrato en el supuesto de elevación a escritura pública.

l) Satisfacer todos los gastos a que dé lugar el cumplimiento de la adjudicación, como son los generales, financieros, de seguros, transportes y desplazamientos, materiales, instalaciones/equipamientos, honorarios y salarios del personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos que pudieran derivarse de la ejecución de la adjudicación durante su plazo de vigencia, incluyendo:

    a. Inspecciones técnico-sanitarias.

    b. Gastos derivados del mantenimiento o reposición de los bienes e instalaciones facilitados por Madrid Destino al adjudicatario para su uso, y de la maquinaría, bienes e instalaciones que haya aportado el Adjudicatario.

    c. Repuestos iguales a los existentes de enchufes, grifos, bombillas, etc.

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

m) Obligación de mantener y reparar por su cuenta las instalaciones y equipamientos durante la vigencia del contrato. En el supuesto de que el Adjudicatario tuviese que hacer alguna obra o complementar las instalaciones o equipamientos que conlleva la adjudicación, será con permiso previo de Madrid Destino, sin perjuicio de cualquier otra licencia o autorización que proceda, y en la extinción revertirá a Madrid Destino con carácter gratuito. Tendrá un contrato de mantenimiento que garantice esta obligación.

n) Cumplir la demás normativa vigente, y la que en el futuro se apruebe, que resulte aplicable por razón de la materia, en especial, la laboral, de seguridad social, de sanidad, de integración social de minusválidos, de prevención de riesgos laborales, de supresión de barreras arquitectónicas y la legislación sanitaria y de defensa a los consumidores y usuarios, debiendo, en su caso, efectuar las adaptaciones correspondientes en las obras e instalaciones/equipamientos.

o) Las demás previstas en este Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

12.- PROHIBICIONES:

El Adjudicatario tendrá las siguientes prohibiciones:

a) Actualmente el servicio se presta 365 días al año. Los licitadores podrán presentar una propuesta distinta que deberá ser objeto de acuerdo entre las partes.

b) Realizar eventos o actividades ajenos al Centro que suponga el cierre del local al público que excedan del número máximo anual permitido de 25 y con las condiciones recogidas en el presente Pliego.

c) Se prohíben expresamente los humos o malos olores en las instalaciones

d) No podrá instalar ninguna máquina recreativa o de juegos de azar, billares, futbolines o análogos.

e) No está permitida la venta de bebidas alcohólicas o tabaco a menores de 18 años ni fumar dentro del espacio adjudicado con excepción, conforme a la normativa vigente, en la terraza.

f) No está permitido alterar, interferir o molestar en su labor a los trabajadores, usuarios del Centro y viandantes o en su descanso mediante emisiones de sonido provenientes de altavoces, radio, televisión, etc., respetando en todo caso los límites impuestos por la ordenanza municipal para el desempeño de su actividad.

g) El Adjudicatario y los proveedores, en su caso, deberán utilizar las zonas de carga y descarga habilitadas por Madrid Destino, en los horarios establecidos.

h) No podrá utilizar el nombre de Madrid Destino ni del Ayuntamiento de Madrid, ni de CentroCentro sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial

i) No se permitirá ningún tipo de discriminación en el acceso al establecimiento.

13.- VISITA OBLIGATORIA DE LAS INSTALACIONES.

Los candidatos, obligatoriamente, deberán hacer una visita al local e incorporar en la documentación administrativa que se exige presentar, un justificante de dicha visita firmado por Madrid Destino. A estos efectos se publicarán los días y horarios de visitas en el perfil de contratante de Madrid Destino.

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

Fecha de aprobación de los presentes pliegos: a ----------

ANEXO
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

I. Recomendaciones ambientales

El Palacio de Cibeles, ha implantado un Sistema de Gestión Ambiental, que está certificado de acuerdo a la Norma internacional UNE, en ISO 14001:2004/Reglamento Europeo EMAS, por lo que la integración de aspectos
ambientales en la organización de un evento es clave para la consecución de un comportamiento ambientalmente responsable. Por ello, se recomienda tener en cuenta ciertos criterios ambientales.

II. Aspectos generales

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

III. Residuos: Reducir, Reutilizar y Reciclar

• Reducir la generación de residuos por ejemplo minimizando el uso de productos desechables (manteles, cubiertos, platos, vasos y botellas de plástico, servilletas, etc.).
• Reutilizar material como los dosieres de trabajo o presentaciones en papel para que se usen como borradores o reutilizar igualmente los sobres o carpetas.
• Proceder a la correcta separación de los residuos, depositando cada tipo de residuo en el contenedor destinado a tal efecto para su posterior tratamiento o reciclado.
Los envases de plástico, latas, etc. irán en el contenedor amarillo y el resto de residuos en el gris. El vidrio será depositado en el contenedor verde para su reciclaje.
• Los envases o embalajes de cartón y plástico deben separarse adecuadamente y depositarse de forma selectiva en sus contenedores correspondientes.

IV. Actividades ruidosas

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

V. Suministro eléctrico

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

• Mantener las puertas cerradas para optimizar la climatización.

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

En relación con la emisión de gases contaminantes, los grupos electrógenos que pudieran colocarse en los posibles eventos de la Galería de Cristal, deben cumplir lo que establece el artículo 27 de la Ordenanza General de Protección

del Medio Ambiente Urbano: "La evacuación de gases, vapores, humos productos de la combustión en generadores de calor deberá efectuarse a través de chimenea adecuada, que cumpla la Ordenanza de Prevención de Incendios

93 o norma que la sustituya, y, cuya desembocadura sobrepasará, al menos en 1 m., la altura del edificio propio y también la de los próximos, sean o no colindantes, en un radio de 15 m. Cuando se trate de generadores de calor de

potencia superior a 700 kW, la desembocadura de la chimenea habrá de elevarse al menos 1 m. sobre la altura del edificio propio y sobre los próximos o colindantes en un radio de 50 m."

VI. Agua

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

• Cerrar correctamente los grifos y comprobar que no hay fugas.
• Evitar dejar correr el agua innecesariamente.
• Cerrar el grifo mientras se procede al lavado de manos
• Usar los sistemas de ahorro en la descarga de los inodoros.

La concesionaria facilitará mensualmente todos los aquellos datos de consumos, residuos generados, necesarios para el mantenimiento de los certificados de calidad del Palacio de Cibeles ISO 14001:2015 y EMAS III (la información está disponible en el Portal web del Ayuntamiento de Madrid)