



Nº EXPEDIENTE: PR25-0352.1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE Y TERRAZA VELADOR SITUADO EN LA NAVE 12 DE MATADERO MADRID, DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA.

ÍNDICE

1.- OBJETO	3
2.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO OBJETO DE ADJUDICACIÓN.	5
2.1.- Situación	5
2.2.- Superficie.	5
2.3.- Equipamiento.	6
2.4.- Nombre y comunicación.	6
2.5.- Características especiales del servicio.	7
3.- PROYECTO DE OBRA Y PROPUESTA DE ACONDICIONAMIENTO, DECORACIÓN Y EQUIPAMIENTO	8
3.1.- Proyecto de obra	9
3.2.- Propuesta de acondicionamiento, decoración y equipamiento	10
3.3.- Características generales.	11
4.- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	11
4.1.- Horario.	12
4.2.- Personal.	12
4.3.- Productos, precios y servicios	15
4.3.1.- Productos.	15
4.3.2.- Precios.....	16
4.3.3.- Servicios.	17
4.3.3.1.- Cafetería-restaurante y terraza velador.	17
4.3.3.2.- Servicio de catering.....	17
4.4.- Publicidad, patrocinio y comunicación.	18
4.5.- Limpieza	18
4.6.- Suministros, mantenimiento y limpieza.	20
4.6.1.- Suministros.	20



4.6.2.- Mantenimiento	21
4.7.- Seguridad.	23
5.- PROPUESTA TÉCNICA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	23
6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.	24
6.1.- Prestación del Servicio.....	24
6.2.- Responsabilidades.....	25
7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	25
8.- CLÁUSULAS SOCIALES. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	27
9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.	28
10.- PLAZO DE VIGENCIA.....	28
11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.	29
11.1.- Derechos del Adjudicatario	29
11.2.- Obligaciones del Adjudicatario	29
12.- PROHIBICIONES:.....	31
13.- VISITA OBLIGATORIA DE LAS INSTALACIONES.....	31

ANEXOS:

Anexo I. Planos

Anexo II. Bienes y equipamientos

Anexo III. Equipamiento mínimo para la puesta en marcha del servicio

Anexo IV. Anteproyecto de obra

Anexo V. Aspectos Medioambientales

Nº EXPEDIENTE: PR25-0352.1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE Y TERRAZA VELADOR SITUADO EN LA NAVE 12 DE MATADERO MADRID, 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.

Creado en 2006 y situado en el antiguo matadero y mercado de ganados de la ciudad, Matadero Madrid, Centro de Creación Contemporánea, es un recinto de gran valor patrimonial y arquitectónico, de enorme personalidad y referente ciudadano. En 2012, Matadero Madrid fue cedido en régimen de gestión directa a Madrid Destino. En las diferentes naves del centro se desarrolla una extensa programación compuesta por exposiciones, teatro, festivales, música en vivo, cine y proyectos audiovisuales, conferencias, conversaciones y talleres, residencias para artistas, programas educativos y actividades para familias. Todas estas actividades se construyen a través de la diversidad de las instituciones públicas y privadas que componen el centro y de líneas de trabajo transversal, interdisciplinar y en conexión con redes internacionales.

El objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la concesión del servicio de cafetería-restaurante con terraza velador o instalaciones asimilables a los mencionados, en el espacio denominado “Café Naves Matadero” sito en la Nave 12 del espacio cultural Matadero Madrid sito, a su vez, en el Paseo de la Chopera 14 de Madrid (en adelante “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 del espacio, o en su caso las obras que correspondan, acondicionándolo y dotándolo del equipamiento y decoración necesario para la prestación de un buen servicio, siempre cumpliendo con el mínimo requerido.

Tras la formalización del contrato el Adjudicatario deberá ejecutar una serie de intervenciones que se definen en el Anexo IV - Anteproyecto de Obra. El plazo máximo de dichas intervenciones no podrá ser superior a 42 días naturales (6 semanas).

De forma simultánea o posterior a esta intervención, el Adjudicatario procederá a la adecuación, equipamiento y decoración del espacio, cuyos elementos mínimos se definen en el Anexo III – Equipamiento mínimo para la puesta en marcha del servicio, teniendo para ello un plazo máximo de 14 días naturales (2 semanas)

Por tanto, el Adjudicatario deberá poner en marcha el servicio en un plazo no superior a 56 días naturales (8 semanas) tras la formalización del contrato.

En cualquier caso, el adjudicatario asume los retrasos que pueden producirse por la aprobación del proyecto de obra y propuesta de adecuación por parte de la Comisión Local de Patrimonio Histórico del Ayuntamiento de Madrid.

De igual manera, el adjudicatario asumirá la dilación que puede producirse en la obtención de la correspondiente licencia de actividad, si fuese necesaria.

Estos retrasos pueden producir una demora en el inicio de la actividad, pero, en ningún caso, podrá reclamarse indemnización alguna a Madrid Destino por los retrasos indicados.

Con el fin de presentar un proyecto adecuado a un edificio catalogado como Bien de Interés Cultural, deberá tenerse en cuenta para ello el Protocolo de Condiciones de Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural del Ayuntamiento de Madrid.
<https://www.madrid.es/UnidadWeb/UGNormativas/Normativa/2011/ProtocoloPatrimonio.pdf>

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- **Servicio diario de cafetería-restaurante y terraza velador** para el público general y los usuarios de las actividades del Centro, así como todo el personal relacionado laboral y profesionalmente con la actividad cultural de Matadero Madrid.
- **Servicio de catering** para actividades organizadas por Matadero Madrid y Madrid Destino.

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

- **Gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos de la cafetería- restaurante y terraza-velador** para el público en general, los

usuarios de las actividades del Centro, así como todo el personal relacionado laboral y profesionalmente con la actividad cultural de Matadero Madrid.

- **Gestión de catering** vinculado a las actividades organizadas por Matadero Madrid y Madrid Destino.

La gestión y explotación ha de tener en cuenta el espacio en que se encuentra, debe adaptarse conceptual y funcionalmente a Matadero Madrid, debiendo atender a las instrucciones de Madrid Destino, y en todo caso a las emitidas por los responsables de seguridad del centro.

El Adjudicatario deberá explotar de forma directa la actividad de hostelería. Podrá ceder directa o indirectamente, en todo o en parte, las obras, construcciones, instalaciones y/o equipamientos, previa autorización del órgano competente en las condiciones establecidas.

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.

2.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO OBJETO DE ADJUDICACIÓN.

2.1.- Situación.

El Café Naves Matadero está situado en la Nave 12 de Matadero Madrid, espacio cultural sito en el Paseo de la Chopera 14 de Madrid. La Nave 12 forma parte de un conjunto de espacios dedicados a las artes escénicas y a la danza que cuenta con una cafetería-restaurante con escenario para actuaciones a modo de café teatro, así como una terraza-velador al aire libre.

Se adjuntan los planos de emplazamiento y del espacio destinado a cafetería-restaurante, así como de los espacios de acceso y servicio como Anexo I y relación de instalaciones, bienes y equipamiento como Anexo II.

2.2.- Superficie.

La superficie total del recinto donde se realizará la prestación del Servicio es de 1.177,57 m² distribuidos de la siguiente manera:

Espacio interior (725,66 m²):

- Cocina: 45,39 m²
- Basuras: 3,22 m²
- Vestíbulo: 31,08 m²

- Vestuarios: 42,27 m²
- Cuarto eléctrico: 6,10 m²
- Barra: 37,66 m².
- Salón. 505,29 m². Aforo estimado de 315 personas, condicionado a lo que determine el plan de autoprotección y que incluye dos elementos fijos:
 - o Escenario fijo construido en madera. 24,03 m²
 - o Grada fija construida en madera. 30,62 m²

Espacio exterior (451,91 m²):

- Terraza A 181,06 m²
- Terraza B 270,85 m²

Las zonas Terraza A y B son espacios exteriores diáfanos situados en la plaza de Matadero Madrid, que están previamente delimitados por Madrid Destino según el plano de superficies adjunto como Anexo I. En estos espacios se permitirá el establecimiento de mesas, sillas, jardineras, toldos y demás elementos que resulten necesarios para la correcta atención del público, siempre y cuando respeten lo establecido en las condiciones técnicas y específicas de instalación que determina la Ordenanza Reguladora de Terrazas y Quioscos de Hostelería y Restauración dictada por el Ayuntamiento de Madrid y normas concordantes. Madrid Destino velará por el cumplimiento de dicha norma por parte del adjudicatario y dará las indicaciones precisas para su instalación una vez resulte adjudicado el presente procedimiento.

El Café Naves Matadero cuenta con una zona de Aseos públicos con 10 cabinas y un Aseo para personas con movilidad reducida con 1 cabina. Estos aseos son compartidos con el público asistente a la programación que se celebre en el espacio de programación situado en la Nave 11.

2.3.- Equipamiento.

Se anexa Inventario como Anexo II con el equipamiento actual. Todos los elementos listados en el Anexo II podrán ser retirados y/o sustituidos por el concesionario para la nueva adaptación del espacio, excepto los elementos denominados Grada y Escenario que deberán permanecer útiles y podrán ser objeto de mejoras por parte del adjudicatario previa comunicación y autorización de Madrid Destino.

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

Se anexa listado de equipamiento mínimo para la puesta en marcha del servicio como Anexo III.

2.4.- Nombre y comunicación.

El adjudicatario podrá proponer que se añada su nombre comercial detrás del nombre de CAFÉ NAVES MATADERO seguido de un guion.

Esta propuesta será valorada por Madrid Destino, que condicionará su aprobación a que dicha medida añada valor y no contravenga en ningún modo a la imagen de Matadero.

2.5.- Características especiales del servicio.

La prestación del servicio tendrá carácter complementario a la actividad principal de Matadero Madrid, que consiste en la celebración, en todos los espacios que actualmente están disponibles, de diferentes actividades culturales y escénicas.

El Café Naves Matadero se sitúa en la Nave 12, un espacio central del centro de creación contemporánea Matadero Madrid y contiguo a la sala de exhibición principal del centro, la Nave 11. El Café Naves Matadero supone una zona de paso para el acceso del público a ese espacio de programación, cuya actividad puede abarcar a lo largo del año diferentes franjas horarias a lo largo de todo el día.

El Adjudicatario deberá abstenerse en el uso molesto de altavoces o aparatos análogos susceptibles de causar molestias a los usuarios de la actividad cultural desarrollada en las instalaciones de las Naves aledañas.

El Adjudicatario conoce que debe respetar en todo caso la actividad que se desarrolla en Matadero Madrid, con especial atención en aquellos que se desarrollan en la Nave 11. En los periodos de actividad deberá de ser muy respetuoso con el sonido que se haga en cafetería.

Madrid Destino podrá programar actividad cultural (actuaciones de artes escénicas, conciertos, instalaciones artísticas, ruedas de prensa, presentaciones, encuentros, etc.) en cualquier espacio interior o exterior del Café Naves Matadero hasta un total de 25 actividades al año.

Madrid Destino avisará al Adjudicatario con un mes de antelación de toda aquella programación que se vaya a realizar en el Café Naves Matadero que implique cambios en el uso habitual del espacio. Madrid Destino avisará con una antelación de al menos 72 horas de toda aquella actividad programada que no implique cambios en el uso habitual del espacio.

Durante la duración de la actividad programada por Madrid Destino en el Recinto, el adjudicatario no podrá ofrecer servicio de comidas o cenas, pero sí de bebidas, dando prioridad en todo momento a la actividad cultural programada.

Madrid Destino también dará con antelación suficiente las indicaciones para que el personal del Café resitúe la disposición de las mesas y sillas de la manera necesaria y concreta para cada actuación.

Como centro cultural municipal, Matadero Madrid organiza y acoge eventos de ciudad al aire libre con una gran afluencia de público. Se estima que, anualmente, el Centro puede acoger u organizar unos 10 eventos de un aforo estimado de entre 1.000 y 10.000 personas.

La celebración de dichos eventos puede conllevar la modificación de horarios del Café Naves Matadero y cambios en la configuración de los espacios de terraza velador, que serán comunicados al Adjudicatario por parte de Madrid Destino con al menos 15 días

de antelación. Será de cuenta del adjudicatario el montaje y el desmontaje de los elementos de terraza en los días de celebración de dichos eventos.

Los servicios de seguridad podrían determinar el cierre total y parcial por razones de orden público que no dan lugar a indemnización.

La programación de espectáculos y de cualesquiera otras actividades culturales celebradas en Matadero Madrid son de la exclusiva competencia de Madrid Destino, sin que el adjudicatario quede autorizado en virtud del presente pliego a realizar actividades propias al margen del Servicio.

El Adjudicatario no está autorizado a realizar eventos o actividades privadas o ajenas al Centro sin la correspondiente y expresa autorización de Madrid Destino, a través de la Oficina de Coordinación de Matadero Madrid. Siempre habrá que primar el uso para el público general y, en el caso de realizarse un evento privado, previamente autorizado por Madrid Destino, deberá tener lugar en una zona delimitada, permitiendo el normal servicio al público del Centro.

Las reservas se entienden como prestación del servicio a grupos organizados. Se acuerda la elaboración de un sistema consensuado y ágil de planificación para hacer reservas de grupos siempre que no implique cesión de espacio ni realquiler del mismo y no se incumpla el objeto del contrato y que no interfiera en la programación de espectáculos y de cualesquiera otras actividades culturales promovidas por Madrid Destino.

3.- PROYECTO DE OBRA Y PROPUESTA DE ACONDICIONAMIENTO, DECORACIÓN Y EQUIPAMIENTO

La gestión y explotación de la concesión se hará teniendo en cuenta la singularidad del espacio Matadero Madrid, 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 recinto.

El carácter único y singular de Matadero Madrid como espacio cultural y bien patrimonial debe convertirlo en un lugar de referencia para ciudadanos, vecinos y visitantes.

El proyecto del adjudicatario será susceptible de cuantos cambios sean necesarios a demanda de Madrid Destino y la Comisión Local de Patrimonio. Dicha Comisión deberá aprobar el proyecto, y será por cuenta del adjudicatario sufragar los costes que, en su caso, sean necesarios para llevar a cabo dichas modificaciones. En ningún caso, la valoración positiva de la propuesta de acondicionamiento como parte de los criterios no valorables en cifras o porcentajes, asegura que los trabajos de acondicionamiento vayan a realizarse conforme a la propuesta, si estos no son aprobados por la Comisión Local de Patrimonio.

En cualquier caso, el adjudicatario asume los retrasos que pueden producirse por la aprobación del proyecto de obra y propuesta de adecuación por parte de la Comisión Local de Patrimonio Histórico del Ayuntamiento de Madrid.

De igual manera, el adjudicatario asumirá la dilación que puede producirse en la obtención de la correspondiente licencia de actividad, si fuese necesaria.

Estos retrasos pueden producir una demora en el inicio de la actividad, pero, en ningún caso, podrá reclamarse indemnización alguna a Madrid Destino por los retrasos indicados.

Con el fin de presentar un proyecto adecuado a un edificio catalogado como Bien de Interés Cultural, deberá tenerse en cuenta para ello el Protocolo de Condiciones de Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural del Ayuntamiento de Madrid.

<https://www.madrid.es/UnidadWeb/UGNormativas/Normativa/2011/ProtocoloPatrimonio.pdf>

3.1.- Proyecto de obra

El Adjudicatario deberá realizar una serie de intervenciones en el espacio objeto del servicio, que se listan en el Anexo IV del presente pliego como Anteproyecto de obra con un importe de estimado 34.623,85 € IVA no incluido.

Estas mejoras serán realizadas por el adjudicatario con carácter previo al inicio de la gestión del servicio y quedará a beneficio del local. El plazo máximo estipulado para la ejecución de la obra es de 6 semanas (42 días naturales).

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 como todas aquellas mejoras que proponga y quiera llevar a cabo el adjudicatario deberán cumplir con todas las normativas, ordenanzas y legislaciones vigentes.

De manera general, la intervención consistirá en el acondicionamiento de los espacios dedicados a aseos y vestuarios de personal, así como almacén.

Las tareas mínimas requeridas en la intervención serán las siguientes:

- Alicatado de todo hasta 2 m de altura y 1 m más de pintura antihumedad.
- Sustitución del suelo de caucho de botones de la zona de barra.
- Cabinas fenólicas en la compartimentación inodoro-ducha
- Generación de un cuarto/almacén según plano.
- Instalación de todos los elementos necesarios para que dichos espacios queden en perfecto estado de uso.

El Adjudicatario deberá presentar un Proyecto de obra que se desarrollará a nivel de proyecto básico y que debe incluir un plan de trabajo para la ejecución de todas las tareas anteriormente descritas, los materiales seleccionados para su ejecución, así como cualquier otra medida necesaria, valorándose especialmente la eficacia de usos,

así como aquellas soluciones que sean más innovadoras desde el punto de vista técnico en cuanto a la eficiencia energética y medioambiental.

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

El Proyecto de obra, en función de su alcance, deberá estar suscrito por técnico competente, arquitecto superior.

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

3.2.- Propuesta de acondicionamiento, decoración y equipamiento

El Adjudicatario procederá a la adecuación, equipamiento y decoración del espacio, cuyos elementos mínimos imprescindibles se definen en el Anexo III – Equipamiento mínimo para la puesta en marcha del servicio.

El importe estimado de los elementos necesarios para el correcto acondicionamiento, decoración y equipamiento ascienden a 80.000 euros IVA no incluido según el siguiente desglose:

- Equipamiento barra y cocina 30.000 €
- Menaje completo (barra, cocina y comedor) 8.000 €
- Mobiliario interior 13.000 €
- Mobiliario terraza 14.000 €
- Decoración 5.000 €
- Instalación, montaje y stock inicial 10.000 €

Dichos importes se han obtenido tanto de los precios consultados en empresas suministradoras de material de mobiliario y hostelería, como de los precios extraídos de licitaciones anteriores con objetos similares.

Los licitadores presentarán una propuesta en el sobre B de criterios no valorables en cifras o porcentajes que será valorada de acuerdo con lo establecido en el apartado 17 del anexo I del PCAP, y que deberá contener lo siguiente:

- Representación gráfica del diseño del espacio con la propuesta de acondicionamiento, decoración y equipamiento, con los cambios necesarios, en su caso.
- Descripción de la propuesta de acondicionamiento, decoración y equipamiento a realizar, así como los elementos necesarios para el desarrollo de los Servicios, teniendo en cuenta el estilo arquitectónico de Matadero.
- Tipos y calidades de los elementos a emplear para el acondicionamiento de los diferentes espacios. Se tendrán en cuenta la eficiencia técnica, energética y medioambiental.

La propuesta debe incluir un escrito de compromiso de realización de las actuaciones en los plazos previstos en este pliego, si resulta adjudicatario, del proyecto de ejecución

y la realización del mismo, con las modificaciones y adaptaciones que en su caso determinen los técnicos de Madrid Destino. También deberá comprometerse a recabar todas las autorizaciones y permisos necesarios para la ejecución de las obras.

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.

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 descriptiva de las soluciones aportadas.

3.3.- Características generales.

La actividad de la cafetería-restaurante está íntimamente ligada al funcionamiento y operatividad del Centro del que forma parte.

El Adjudicatario deberá mantener la distribución de los espacios según se indica en el plano (Anexo I). Cualquier modificación de los espacios deberá ser comunicada por escrito a Madrid Destino para su autorización.

En cuanto al carácter de las propuestas del equipamiento y decoración, se buscará una imagen moderna y actual, compatible con criterios de sostenibilidad, respeto medioambiental, ergonomía y accesibilidad universal, en consonancia con los planteamientos que caracterizan a Matadero Madrid y su actividad cultural.

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

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

La prestación del servicio consistirá en:

A: Gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos de la cafetería-restaurante y terraza-velador, para el público en general, los usuarios de las actividades del Centro, así como todo el personal relacionado laboral y profesionalmente con la actividad cultural de Matadero Madrid.

B: Gestión de catering vinculado a las actividades organizadas por Matadero Madrid y Madrid Destino.

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 todos los días del año a excepción de los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero, 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 horario de apertura y cierre de Matadero Madrid. El bar-restaurante y la terraza-velador deberán estar abiertos siempre que exista actividad en el Centro. El horario general de actividad en Matadero Madrid es de lunes a domingo de 9:00h a 22:00h, por lo que el horario que debe cumplir el adjudicatario es de lunes a domingo de 10:00h a 23:00h. a excepción de los días de cierre anteriormente expresados.

Madrid Destino se reserva el derecho de modificar el horario anteriormente expresado en función de las necesidades del centro, que podrá conllevar un cambio en el horario de apertura o cierre del establecimiento. En particular, los horarios de apertura del Café podrán verse afectados por cierres totales o parciales determinados por los servicios de seguridad, en los días de celebración de eventos de ciudad con aforos entre 1.000 y 10.000 personas, que se estiman en unos 10 eventos al año.

4.2.- Personal.

El presente procedimiento de contratación no conlleva personal a subrogar. Corresponde al Adjudicatario dotar del personal necesario para la correcta prestación del servicio. En todo caso, el personal que preste el servicio deberá ser suficiente para su correcto desempeño. Si Madrid Destino detectara que el personal no es suficiente para atender adecuadamente al público requerirá al adjudicatario para que incremente su número.

Para poder completar un óptimo servicio, el licitador dispondrá de un mínimo de 10 trabajadores en dos turnos: 2 cocineros/as, 1 camarero en salón, 1 camarero en barra y 1 camarero en terraza.

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, cocineros 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 podrá sobrepasar la jornada laboral legalmente prevista. El Adjudicatario llevará hojas de control horario diario del personal que trabaje en la explotación, y hará entrega de las mismas a Madrid Destino al final de cada mes.

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 demostrable 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. Madrid Destino se reserva el derecho a exigir al Adjudicatario el cambio del Coordinador del Servicio.

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

El personal dependerá exclusivamente del Adjudicatario, quien será responsable de todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario de acuerdo con la legislación social y laboral vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda el citado personal esgrimir derecho alguno en relación con Madrid Destino, ni exigirle responsabilidad alguna como consecuencia de las relaciones existentes entre el Adjudicatario y sus trabajadores.

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 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 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 subrogación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato, como personal del ente, organismo o entidad del sector público contratante.

El personal de la empresa adjudicataria no tendrá derecho alguno ante la empresa municipal MADRID DESTINO, la cual no resultará responsable 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.

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.

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 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 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 la ejecución del contrato, MADRID DESTINO se reserva el derecho a realizar las labores de comprobación que considere oportunas y/o de exigir cuanta documentación adicional entienda necesaria con la finalidad de comprobar el cumplimiento de los requisitos exigidos.

4.3.- Productos, precios y servicios.

El objeto del contrato es la gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos de cafetería-restaurante sito en Matadero Madrid, que debe tener en cuenta tanto la singularidad del espacio en que el establecimiento está enclavado como el hecho de ser complemento y dotación de un centro de creación contemporánea en el que conviven eventos culturales de todas las disciplinas artísticas y de múltiples formatos.

La cafetería-restaurante deberá proporcionar un servicio excelente. Se pretende que favorezca la proyección de la gastronomía y la hostelería de la ciudad de Madrid, sobre las bases de la modernidad, la innovación, la experimentación y la creatividad, rasgos definitorios del proyecto Matadero Madrid 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 de Matadero Madrid, 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 y formatos, así como ofrecer un menú diario equilibrado de comida saludable y dieta mediterránea.

4.3.1.- Productos.

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

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 (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y en particular los establecidos en el Anexo II “Sustancias o productos que

causan alergias o intolerancias” de dicho Reglamento 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.

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.

4.3.2.- Precios

Los precios deberán ser adecuados al tipo de servicio. La lista de precios completa deberá situarse en un lugar visible. Así mismo, el adjudicatario deberá disponer del preceptivo libro u hojas de reclamaciones, que deberán estar adecuadamente anunciados.

Madrid Destino podrá revisar periódicamente que haya una relación óptima entre precios y calidad del servicio que se presta.

El Adjudicatario deberá relacionar ampliamente su carta gastronómica y de hostelería. Toda la información pública deberá estar escrita al menos en castellano e inglés.

La oferta gastronómica y de hostelería estarán relacionados en el correspondiente contrato.

Con carácter obligatorio, el Adjudicatario deberá incluir en la citada lista de productos los 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 a los mismos.

- Botella de agua de 50 cl.: precio máximo de 3 €
- Refrescos y Zumos: precio máximo de 4 €
- Café o Infusión: precio máximo de 3 €

Los precios indicados incluyen el IVA.

Así mismo, será objeto de valoración el precio ofertado para un menú diario formado por dos platos, bebida y postre o café por un precio máximo de 15 €.

Madrid Destino verificará el cumplimiento en cada ejercicio de la aplicación de los precios comunicados por el adjudicatario, sin que éste pueda realizar modificaciones a

las mismas durante toda la vigencia del contrato, para lo cual los licitadores deberán establecer los precios considerando que no serán modificados.

4.3.3.- Servicios.

4.3.3.1.- Cafetería-restaurante y terraza velador.

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

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, que 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.

4.3.3.2.- Servicio de catering

El Adjudicatario deberá poseer capacidad suficiente para la realización del Servicio de catering que se demande desde Matadero Madrid y Madrid Destino. Este servicio será ofrecido por el adjudicatario en régimen de exclusividad compartida previo presupuesto.

La exclusividad en el servicio de catering será compartida con el concesionario de la Cantina de Cineteca. En este sentido, cada concesionario realizará en exclusiva los servicios de catering realizados por Matadero Madrid o Madrid Destino en su espacio, y Matadero Madrid repartirá entre los dos concesionarios de forma equitativa los servicios de catering prestados en otros espacios.

El adjudicatario presentará en el proyecto de servicio varias ofertas para el servicio de catering en las siguientes modalidades: desayuno simple, desayuno completo, aperitivo, merienda y *cocktail*, con sus precios y características.

Se valorará un porcentaje de descuento en el precio conforme a los precios ofertados.

Madrid Destino podrá solicitar servicio de catering para su actividad en Matadero hasta un máximo de 15.000 € anuales.

Si bien el informe de viabilidad económico-financiera hace referencia a un posible crecimiento progresivo en la facturación del catering, hasta alcanzar un intervalo de entre 25.000€ y 30.000€, la realidad del contrato en ejecución es que no va a producirse un incremento en la facturación del catering, siendo el presupuesto anual durante toda la vigencia del contrato de 15.000€.

4.4.- Publicidad, patrocinio y comunicación.

Por parte del Adjudicatario no se admitirán marcas publicitarias en la infraestructura de Matadero Madrid, así como en las sillas, mesas, soportes de servilletas, ni en ningún elemento integrado en el Servicio, salvo autorización expresa de Madrid Destino.

El Adjudicatario deberá respetar en todo caso los compromisos publicitarios y/o de patrocinio adquiridos por Madrid Destino, lo que le puede obligar a utilizar según qué marcas según en qué momentos o actividades a ceder espacios para la visibilidad de las empresas o marcas patrocinadoras de actividades puntuales de Madrid Destino. Estas necesidades serán comunicadas con anterioridad.

En caso de que el Adjudicatario negocie algún patrocinio deberá antes alcanzar un acuerdo con Madrid Destino. Si el concesionario tiene un derecho de exclusividad con un proveedor, este derecho no puede ir en detrimento de un contrato de patrocinio de Madrid Destino.

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

El Adjudicatario deberá disponer de medios propios de difusión, página web y redes sociales para la promoción del servicio, cuyo diseño estará alineado con la identidad gráfica de Matadero Madrid. En todo caso, los contenidos e imagen del bar-restaurante 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 enlazado desde todas sus publicaciones.

4.5.- Limpieza.

El Adjudicatario se responsabilizará de la limpieza de las zonas destinadas al servicio de cafetería-restaurante, incluido escenario y gradas, 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 (vestíbulo, cocina, almacén, cuarto de basuras, vestuarios, aseos de personal, etc.). De forma mensual, el acceso al local por Calle Matadero (señalado en plano, Anexo I) deberá ser limpiada con hidrolimpiadora y los productos que sean necesarios para la correcta higienización del espacio.

El Adjudicatario organizará un servicio de limpieza y tratamiento y reciclaje de los residuos con los elementos de recogida y almacenamiento que sean precisos, 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 12/2022, de 20 de diciembre, de Limpieza de los Espacios Públicos, Gestión de Residuos y Economía Circular

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 Madrid Destino, así como la frecuencia de recogida establecida por los servicios municipales.

Cualquier posible sanción de las autoridades competentes 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.

La limpieza diaria del vestíbulo, hall y zona de aseos públicos serán responsabilidad de Madrid Destino a través de la empresa adjudicataria de limpieza de Madrid Destino, incluida la reposición de consumibles de los aseos: papel higiénico, jabón y papel secamanos.

Dicho servicio será repercutido al adjudicatario mensualmente junto al canon por un importe de 1.177,80 € + IVA que será actualizado al precio del contrato en vigor suscrito por Madrid Destino con la empresa de limpieza.

Este importe viene determinado por el cálculo de un servicio de 4 horas / día de las que se repercute al Adjudicatario el coste de 2 horas / día debido a que los espacios objeto del servicio son compartidos con Madrid Destino. El precio del servicio es de 19,63 € / hora.

El servicio se cubrirá durante todos aquellos días que el establecimiento ofrezca servicio en los siguientes tramos horarios:

Lunes a viernes:

De 8:00 a 10:00 horas

De 16:30 a 18:30 horas

Sábados, domingos y festivos

De 8:00 a 10:00 horas

De 12:00 a 13:00 horas (reposo)

De 16:30 a 18:30 horas

Dichos tramos horarios podrán ser actualizados previo acuerdo entre el Adjudicatario y Madrid Destino en función de las circunstancias del servicio.

El Adjudicatario se encargará de la contratación de la limpieza de arquetas y sumideros del espacio objeto del Servicio, así como de aquellos que dan servicio al restaurante y cafetería.

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.

Correrá a cargo de Madrid Destino el servicio de DDD de la zona de vestíbulo, hall y aseos públicos. No se incluye el salón, incluido escenario y gradas, terrazas y zonas

aledañas, así como las zonas y espacios puestos a su disposición con carácter permanente o temporal (cocina, almacén, cuarto de basuras, vestuarios, aseos de personal, etc.).

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.

4.6.- Suministros y mantenimiento.

4.6.1.- Suministros.

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.

El Adjudicatario asumirá los consumos y suministros de agua en cocina y vestuarios y consumo eléctrico en cocina y barra, en los que existen contadores, así como la parte correspondiente al consumo eléctrico de la Nave 12.

Suministro eléctrico:

Mensualmente se obtendrán lecturas del contador eléctrico de cocina y barra, cuyo consumo será imputado en su totalidad al adjudicatario, y se revisará el consumo eléctrico realizado en el resto de la Nave 12.

Para calcular el consumo eléctrico global de la nave 12, tanto del de la zona de cocina y barra, como el del resto de la superficie de la nave, se va a atender a criterios de superficie y uso.

La superficie destinada a la gestión de la cafetería es de 1.177,57 m², lo que supone un 84,70 % de la superficie. Las zonas comunes, sin contar con la superficie destinada a la cafetería, tienen una superficie de 212,70 m², que representa el 15,30 % restante.

También es importante reseñar que los horarios de apertura y cierre de la Nave 12 están vinculados al horario de la cafetería, por lo que no debería haber consumo energético en tanto la cafetería este cerrada, al margen del consumo que genere la maquinaria propia de la cafetería.

Teniendo en cuenta que las zonas comunes, además de por los usuarios de la cafetería, pueden utilizarse por cualquier visitante del Centro, debería repercutirse el gasto de esta superficie a partes iguales entre el centro y el adjudicatario de la concesión, a razón de un 7,65% de la superficie cada uno.

Esto se traduce en que el adjudicatario debe asumir el consumo energético del 91,86% de la nave, con una superficie de 1.283,91 m², de lo que son las zonas compartidas, además del consumo de contador propios de cocina y barras.

Dado que el importe del suministro eléctrico va a depender de factores como precio del Kw o el consumo realizado, no es posible dar una cifra exacta del gasto que va a suponer, pero es posible realizar una aproximación teniendo en cuenta el consumo eléctrico de la cafetería-terraza del Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa, centro gestionado por Madrid Destino.

La repercusión anual de coste eléctrico por metro cuadrado de superficie para la cafetería-terraza del Fernán Gómez en 2024 es de 69,61€/m² año, por un consumo medio mensual de 74.516 Kw.

Este coste por m²/año aplicado a la superficie cuyo gasto debe asumir el adjudicatario, resultaría un importe anual aproximado de 89.372,97€, cuya cifra real dependerá del precio de la energía y el consumo realizado, entre otros factores.

Suministro de agua:

Se dispone de contador de agua en el local del Café Matadero, por lo que en este sentido se realizarán lecturas periódicas del contador y se repercutirá el coste de este consumo, tomando como referencia la tarifa del Canal de Isabel II aplicada en dicho periodo, sin perjuicio de las actualizaciones que correspondan a lo largo del contrato.

4.6.2.- Mantenimiento.

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

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

Correrá a cargo del adjudicatario el mantenimiento de todos los elementos presentes en la cocina, cuarto de basuras, vestuarios y barra. Incluso instalación eléctrica, luminarias, emergencias, saneamiento, puertas, cerraduras, aparatos existentes y nuevos, aire acondicionado, campana de extracción y sistema de extinción con revisiones por personal homologado según normativa vigente y todo los existentes en estas estancias.

Madrid Destino será el responsable del mantenimiento del vestíbulo, hall, salón y aseos. También será responsable de mantener el suelo de la terraza, así las instalaciones preexistentes del salón como electricidad, protección contra incendios y climatización de la sala. Dicho mantenimiento no incluye actos de vandalismo ni uso incorrecto de las instalaciones.

El personal de Madrid Destino dispondrá de servidumbre de paso al cuadro eléctrico existente en la zona de aseos y vestuarios de personal. Queda terminantemente prohibido almacenar cualquier producto, en particular alimenticios, en este espacio. Madrid Destino tendrá competencia para dar acceso a dicho cuarto a terceros cuando la instalación y desarrollo de un evento lo requiera.

Los tiempos de respuesta de avisos y resolución de incidencias serán los establecidos en el contrato de mantenimiento de Madrid Destino con la contrata en cada momento adjudicataria.

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.

No está permitido realizar cambio alguno en el local sin la solicitud previa, estudio y aprobación escrita de Madrid Destino.

En el caso de las instalaciones como maquinaria, equipamiento de cocina, extracción de 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 Madrid Destino 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 Matadero. Por otra parte, cualquier obra y/o trabajo de mantenimiento o mejora en los elementos y/o instalaciones de Matadero 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.

Madrid Destino no pone personal de seguridad a disposición del Café Naves Matadero. De ser preciso, el adjudicatario podría contratar servicios de seguridad con la empresa de seguridad de Madrid Destino.

El adjudicatario tiene que contemplar que el recinto cuenta con diversas entradas y que está bastante expuesta. Tendrá suficiente personal de servicio y atención propio para asegurar un ambiente de control del espacio.

Para aquella actividad de gran afluencia de público a causa de actividad programada por Matadero Madrid, ambas partes diseñarán operativos conjuntos especiales de seguridad.

La adjudicataria estará obligada a cumplir y seguir cuantas normas de seguridad dicte Madrid Destino, en cuanto a:

- Horario y control de entradas y salida de mercancías y suministros, así como de sus proveedores.
- Lugares y horarios para realizar cargas y descargas. En la actualidad el horario de acceso de vehículos al Vial de Matadero está restringido a la franja horaria comprendida entre las 0:00 h. y las 9:00 h. de la mañana y el horario de acceso de vehículos a Plaza Matadero está restringido a la franja horaria comprendida entre las 23:00 h y las 11:00 h. de la mañana.

La empresa adjudicataria velará por el cumplimiento de lo establecido en el Plan de Autoprotección de Matadero Madrid, debiendo designar al personal necesario para garantizar la correcta evacuación de los espacios ocupados en caso de emergencia.

5.- PROPUESTA TÉCNICA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El licitador deberá presentar una Propuesta Técnica de Prestación del Servicio donde se especifiquen las características de la prestación del Servicio teniendo en cuenta los requisitos recogidos en los apartados anteriores, que deberá incluirse en el sobre B de criterios no valorables en cifras o porcentajes, y será valorada de acuerdo con los criterios del apartado 17 del anexo I del PCAP.

Dicho proyecto deberá incluir:

- Análisis del actual contexto del Café Naves Matadero.
- Propuesta estratégica del servicio, incluyendo target / público objetivo y definición de objetivos cuantificables
- Planificación y metodología de organización del trabajo para la gestión del Café Naves, incluyendo la propuesta de herramientas y soportes tecnológicos para la prestación y gestión del servicio.
- Propuesta de oferta gastronómica y de hostelería que atienda y abarque todo el objeto contractual teniendo en cuenta los requerimientos técnicos expuestos en los pliegos que rigen la presente licitación, incluyendo diferentes modalidades de

menú, carta, catering y servicio de barras con sus características. **NO DEBERÁ HACERSE REFERENCIA A LOS PRECIOS.**

- Propuesta de análisis y evaluación de resultados del trabajo realizado.

SERÁ CAUSA DE EXCLUSIÓN DE LA OFERTA hacer referencia en la Propuesta a la información relativa a los criterios valorables en cifras o porcentajes recogidos en el sobre C.

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 Adjudicatario percibirá los ingresos que resulten de la gestión de la cafetería-restaurante y terraza-velador 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. También deberá presentar trimestralmente los informes económicos oportunos para el seguimiento del correcto funcionamiento del servicio.

Además, el adjudicatario deberá llevar una contabilidad diferenciada respecto de los ingresos y gastos de la concesión, donde quedarán debidamente reflejados todos los ingresos, diferenciando los procedentes del pago de los precios por los usuarios, los servicios de catering u otros ingresos procedentes de la explotación comercial y que estén autorizados en el pliego.

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 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, la Ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular 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 del Adjudicatario, 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 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, 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 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 personas con discapacidad 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 en materia 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. 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 discapacidad 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.

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.

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

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

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

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

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

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

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

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

El plazo de vigencia de la contratación será de cuatro años desde el inicio de la actividad. Dicha contratación podrá ser objeto de prórroga por un año más.

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.- Derechos del Adjudicatario

- a) Ejercer la actividad de cafetería-restaurante con sujeción a las prescripciones establecidas en este Pliego y en los demás preceptos legales que resulten aplicables por razón de la materia.
- b) Percibir los ingresos derivados de la actividad de bar-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.
- f) Mantener durante todo el periodo de la adjudicación los bienes e instalaciones en perfecto estado de conservación. Los gastos en los que se incurra por las reparaciones o sustituciones necesarias para el cumplimiento de esta obligación, bien sean realizados a iniciativa del Adjudicatario o a requerimiento municipal, correrán única y exclusivamente por cuenta del Adjudicatario.
- g) Dar cumplimiento a todos los compromisos incluidos en la proposición presentada a licitación.
- h) Indemnizar a Madrid Destino o a los terceros de cuantos daños y perjuicios se ocasionen por la ocupación del espacio, o por la realización de la actividad objeto de adjudicación.
- i) Suscribir a su cargo las correspondientes pólizas de seguro en los términos previstos en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (apartado 15).
- j) Abonar el precio de conformidad con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y normativa que resulte de aplicación.
- k) Abonar cualesquiera gastos que se ocasionen con motivo de la preparación y de la formalización de la adjudicación. En concreto, son de cuenta del Adjudicatario los gastos e impuestos, anuncios, ya sea en Boletines, Diarios Oficiales o en cualquier medio de comunicación, y los de formalización del contrato en el supuesto de elevación a escritura pública.
- l) Satisfacer todos los gastos a que dé lugar el cumplimiento de la adjudicación, como son los generales, financieros, de seguros, transportes y desplazamientos, materiales, instalaciones/equipamientos, honorarios y salarios del personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos que pudieran derivarse de la ejecución de la adjudicación durante su plazo de vigencia, incluyendo:
- a. Inspecciones técnico-sanitarias.
 - b. Gastos derivados del mantenimiento o reposición de los bienes e instalaciones facilitados por Madrid Destino al adjudicatario para su uso, y de la maquinaria, bienes e instalaciones que haya aportado el Adjudicatario.
 - c. Repuestos iguales a los existentes de enchufes, grifos, bombillas, etc.
- 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 (excepto 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero). 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.
- 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.
- 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 Matadero Madrid en sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial
- i) No se permitirá ningún tipo de discriminación en el acceso al establecimiento.

13.- VISITA OBLIGATORIA DE LAS INSTALACIONES.

Los candidatos, obligatoriamente, deberán hacer una visita al local e incorporar en la documentación administrativa que se exige presentar, un justificante de dicha visita firmado por 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:

MADRID DESTINO

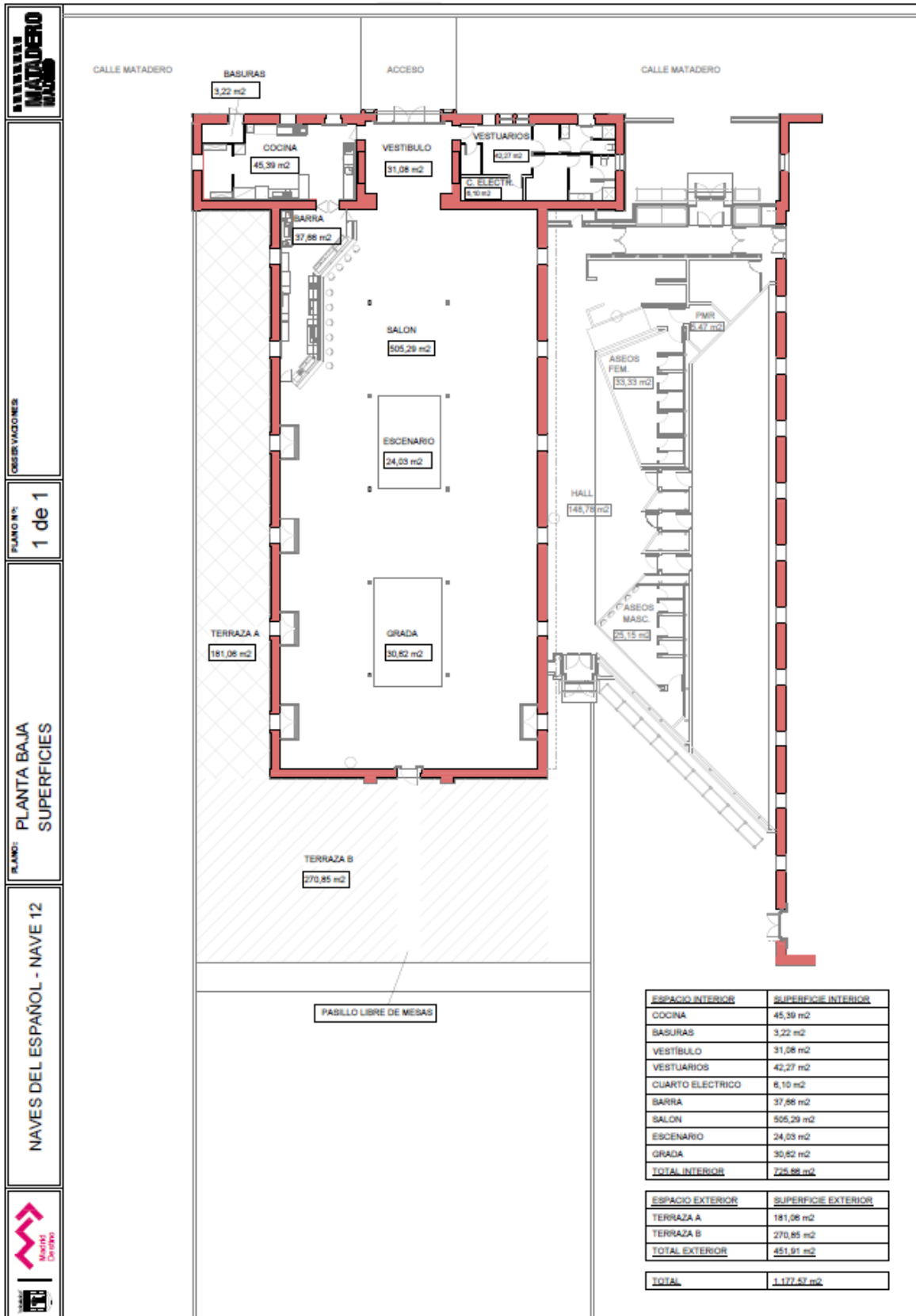
EL ADJUDICATARIO

Fdo.: Responsable del Contrato

Fdo.:

Fdo.: Órgano de Contratación

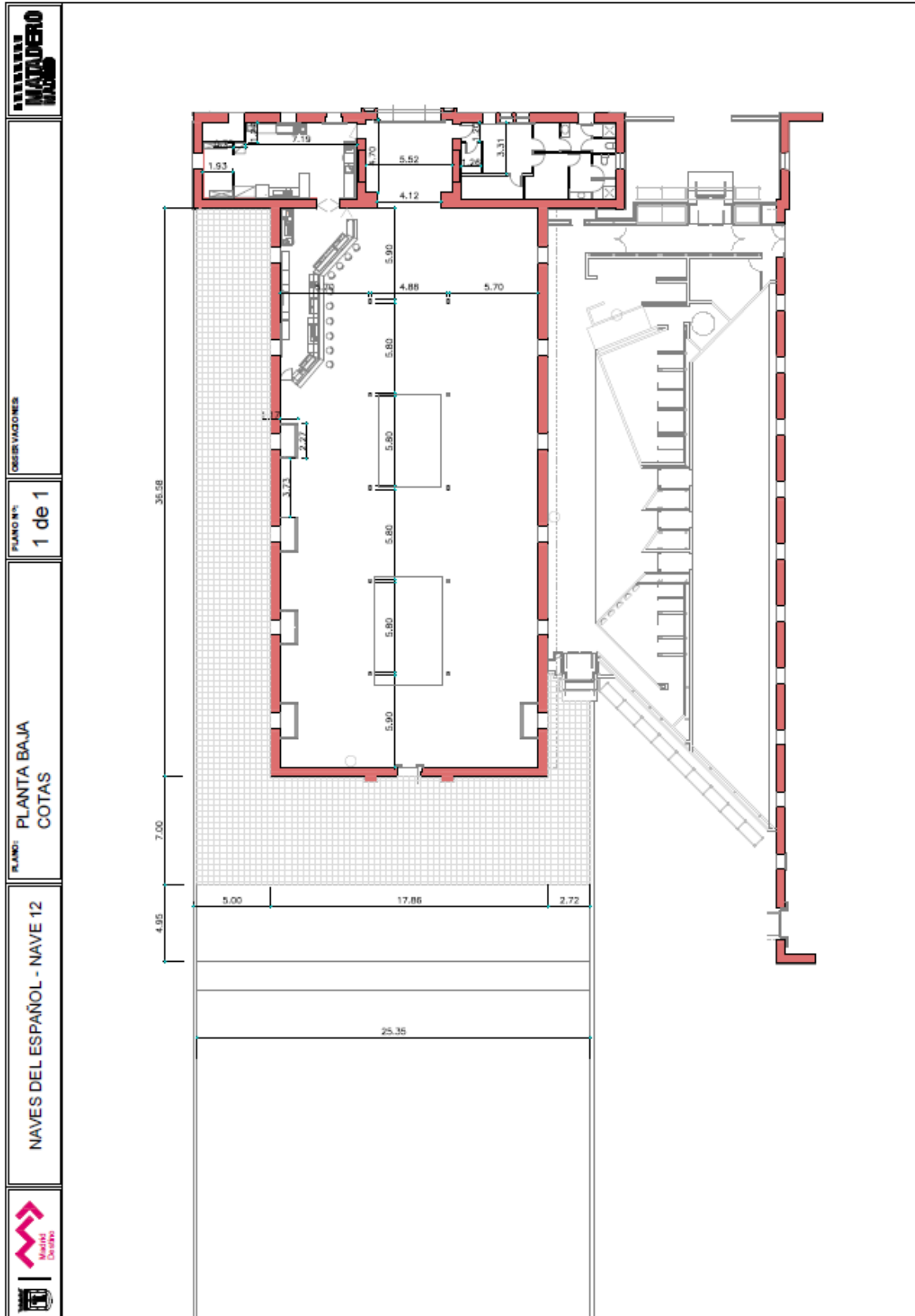
ANEXO I PLANOS



Nº EXPEDIENTE: PR25-0264.1. Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares que han de regir el contrato de la concesión del servicio de cafetería-restaurante y terraza velador situados en la Nave 12 de Matadero Madrid, dependiente de Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A.



ANEXO I PLANOS



Nº EXPEDIENTE: PR25-0264.1. Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares que han de regir el contrato de la concesión del servicio de cafetería-restaurante y terraza velador situados en la Nave 12 de Matadero Madrid, dependiente de Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A.



ANEXO II

BIENES Y EQUIPAMIENTO

Los elementos con los que cuenta el bar-restaurante y que son propiedad de Madrid Destino para el desarrollo del servicio son los relacionados a continuación:

Salón:

- Escenario fijo construido en madera. 24 m²
- Grada fija construida en madera. 30 m²
- 188 sillas modelo Barceloneta Isimar, ligeras 3kg y apilables, aluminio lacado. 56 color amarillo, 56 color verde-gris, 56 rosa pálido, 20 fucsias.
- 18 mesas de 1200x800mm, contrachapado con intervención de pintura de Studio Myerscough, patas lacadas en amarillo.
- 8 mesas de 4000x1200x740mm, tablero de madera de pino y estructura de tubo de acero, patas lacadas en amarillo.
- 1 mesa singular de 6500x756mm, contrachapado con intervención de pintura de Studio Myerscough, patas lacadas en amarillo.

Instalaciones generales:

- Aire acondicionado centralizado
- Instalación eléctrica
- Instalación emergencia
- Instalación señalización
- Instalación contra incendios y extintores
- Instalación agua caliente y fría
- Instalación saneamiento
- Ventilación



ANEXO III

EQUIPAMIENTO MÍNIMO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

1. EQUIPAMIENTO BARRA + COCINA		
Categoría	Elementos	Estimado (€)
Barra	Máquina café profesional, 2 molinillos, botellero, lavavasos, fabricante de hielo, exprimidor, grifo + serpentín, armarios puerta cristal (x2), salamandra fija, vitro + campana	18.000 €
Cocina	Plancha eléctrica 5,9 kW, lavavajillas, mesa fría 250 L, fregadero con bastidor, arcón congelador, campana con 3 filtros	9.000 €
TPV y equipamiento digital	Sistema TPV completo con pantalla doble, cajón, software	3.000 €
TOTAL EQUIPAMIENTO		30.000 €
2. MENAJE COMPLETO (COCINA + BARRA + COMEDOR)		
Categoría	Elementos	Estimado (€)
Cocina + barra	Batería cocina, utensilios, jarras, herramientas baristas, etc.	3.000 €
Comedor	Vajilla, cubertería y cristalería para 215 pax + repuestos	5.000 €
TOTAL MENAJE		8.000 €
3. MOBILIARIO INTERIOR		
Elemento	Detalles	Estimado (€)
Sillas interiores	Gama media de madera o metal	3.000 €
Mesas interiores	Cuadradas y rectangulares combinadas	3.600 €
Taburetes + mobiliario barra	6-8 taburetes, estanterías y barra	2.000 €
Mobiliario auxiliar interior	Mueble caja, estanterías, carros, etc.	2.400 €
TOTAL MOBILIARIO INTERIOR		13.000 €



4. MOBILIARIO TERRAZA		
Elemento	Detalles	Estimado (€)
Sillas exteriores (95 pax)	Apilables, resistentes, confortables	3.000 €
Mesas exteriores (30)	Material fenólico o aluminio	3.000 €
Sombrillas grandes (8)	Con base reforzada	1.200 €
Calefactores terrazza (4)	Eléctricos	1.200 €
Mobiliario extra + almacenamiento	Bancos, estanterías exteriores, armario jardín	2.000 €
Textiles exteriores	Cojines, fundas, manteles, etc.	1.600 €
TOTAL TERRAZA		14.000 €
5. DECORACIÓN		
Elemento	Detalles	Estimado (€)
Iluminación ambiente	Lámparas colgantes, led indirecto	1.500 €
Decoración paredes / plantas	Cuadros, jardineras, espejos, etc.	1.500 €
Señalética y pizarras	Carta mural, exteriores, accesibilidad	800 €
Ambientación sonora	Sistema altavoces y paneles acústicos	1.200 €
TOTAL DECORACIÓN		5.000 €
6. INSTALACIÓN, MONTAJE Y STOCK INICIAL		
Elemento	Detalles	Estimado (€)
Transporte + instalación maquinaria	Montaje profesional de todos los equipos	4.000 €
Stock inicial	Bebidas, cafés, panadería, lácteos, conservas, limpieza	4.000 €



Pequeñas herramientas y consumibles	Cubetas, bolsas, TPV, químicos, etc.	2.000 €
TOTAL INSTALACIÓN + STOCK		10.000 €

ANEXO IV

ANTEPROYECTO DE OBRA

ANEXO V

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

I. Recomendaciones ambientales

Matadero Madrid, 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 Matadero Madrid.
- 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 Nave 12, 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 ahorroGaleri 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 Matadero Madrid ISO 14001:2015 y EMAS III (la información está disponible en el Portal web del Ayuntamiento de Madrid)