



EXPEDIENTE Nº: PR22-0267.2

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR PARA LA VENTA DE COMIDA Y BEBIDA EN EL PATIO CENTRAL DE CONDE DUQUE CON MOTIVO DE LA PROGRAMACION DE VERANOS DE LA VILLA 2023, DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

ÍNDICE

1.- OBJETO.

2.- SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS OBJETO DE ADJUDICACIÓN.

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

- 3.1 Carácter de las propuestas
- 3.2 Acondicionamiento, decoración y equipamiento a aportar por el Adjudicatario.
- 3.3.- Proyecto de prestación del servicio.

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

- 4.1 Fechas y horarios.
- 4.2 Personal.
- 4.3 Productos y servicios.
- 4.4 Comunicación y publicidad
- 4.5 Limpieza.
- 4.6 Suministros y Mantenimiento.
 - 4.6.1 Suministros.
 - 4.6.2 Mantenimiento.
- 4.7 Seguridad.

5.- PROYECTO TÉCNICO DEL SERVICIO.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.

- 6.1 Prestación del Servicio.
- 6.2 Responsabilidades.



7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

8.- CLÁUSULAS SOCIALES Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

11.1 El Adjudicatario tendrá los siguientes derechos.

11.2 Obligaciones del Adjudicatario.

12.- PROHIBICIONES.

13.- VISITA DE LAS INSTALACIONES.

ANEXOS:

Anexo I. Aspectos Medioambientales

Anexo II. PRESCRIPCIONES SANITARIAS, SANIDAD Y CONSUMO

EXPEDIENTE Nº: PR22-0267.2

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR PARA LA VENTA DE COMIDA Y BEBIDA EN EL PATIO CENTRAL DE CONDE DUQUE CON MOTIVO DE LA PROGRAMACION DE VERANOS DE LA VILLA 2023, DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

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.

Madrid Destino, como entidad pública municipal a través de la cual el Ayuntamiento de Madrid presta directamente gran parte de los servicios culturales anteriormente descritos, tiene el deber de desarrollar adecuadamente su objeto social, poner en práctica y fortalecer programas culturales que reflejen la diversidad de la ciudad de Madrid, así como promover el derecho a la cultura de todos los ciudadanos. Todo ello en el marco y bajo las líneas estratégicas de política cultural del Área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte, a la que la empresa está adscrita.

En este sentido, MADRID DESTINO, como actividad propia va a encargarse de la organización, gestión y desarrollo de la actividad cultural “VERANOS DE LA VILLA 2023, que se celebrará del 18 de julio al 20 de agosto, en su escenario principal de Conde Duque. Dichas fechas pueden estar sujetas a modificación.

Desde que Veranos de la Villa fuera creado en 1985 por el Ayuntamiento de Madrid con el propósito de ofrecer una programación cultural en la ciudad durante los meses de verano y recuperar la vitalidad y creatividad en los espacios públicos, el Festival ha crecido significativamente, tanto en volumen de actividades programadas como en prestigio.

“Los Veranos”, como los madrileños conocen y denominan popularmente al Festival, son ya parte indisoluble y dinamizadora de la actividad cultural madrileña durante el estío, convirtiendo a Madrid en un gran festival donde suceden iniciativas artísticas de muy diverso estilo.



En 2023, Veranos de la Villa volverá a llenar el verano de Madrid de multitud de propuestas culturales y de ocio, arrancando un nuevo escaparate nacional e internacional y reforzando su imagen de ciudad vibrante y dinámica, al estilo de las titularidades de las capitales europeas de la cultura.

En este contexto, desde la Dirección Artística, y de acuerdo con los objetivos del proyecto cultural de Veranos de la Villa 2023, se estima conveniente la creación de un espacio destinado a prestar un servicio básico de venta de bebida y alimentación para el público asistente al Centro Cultural Conde Duque, que será el espacio central de la programación.

El objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la concesión del servicio de bar para la venta de comida y bebida durante el tiempo del Festival de Veranos de la villa 2023 en el Centro Cultural de Conde Duque (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 de los distintos espacios, acondicionándolos y dotándolos del equipamiento y decoración necesarios para la prestación de un buen servicio, siempre cumpliendo con el mínimo requerido.

El espacio carece de mobiliario, enseres o maquinaria, que deberá ser aportada en su totalidad por el adjudicatario.

Tras la formalización del contrato el Adjudicatario iniciará la prestación del servicio tras finalizar los trabajos de equipamiento y decoración del espacio, que deberán finalizarse el día antes del comienzo de la actividad del Festival prevista para el 18 de julio de 2023.

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- Gestión y explotación del servicio de bar (Patio Central del Centro) para la venta de comida y bebida para el público en general que asista a las actividades programadas en Veranos de la Villa 2023 en el Centro Conde Duque.

El Servicio deberá prestarse para el público general, público vinculado a la actividad y personal de Madrid Destino y trabajadores del Festival.

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

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

La empresa adjudicataria no podrá, en ningún caso, realizar en las instalaciones eventos o actividades privados o ajenos al Festival de Veranos de la villa 2023.

Independientemente de los derechos y obligaciones comprendidos en el presente Pliego, la empresa Adjudicataria queda sometida a cualquier norma jurídica de ámbito municipal, autonómico o estatal en

vigor o que pueda dictarse durante la vigencia de la presente contratación, que afecte al objeto y contenido de la adjudicación.

2.- SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS OBJETO DE ADJUDICACIÓN.

Se adjuntan los planos de emplazamiento y del espacio destinado a bar, según la siguiente relación:

ANEXO I	Planos de ubicación en Patio Central Veranos de la Villa 2023
---------	---

Situación del establecimiento: Patio Central del Centro Cultural Conde Duque.

Superficie disponible para la instalación de las infraestructuras:

- Superficie: 70m²
- Metros lineales de Barra: 16 m

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

La gestión y explotación de la concesión se hará teniendo en cuenta la singularidad del espacio Centro Cultural Conde Duque y el Festival e Veranos de la Villa 2023, siendo subsidiario de las actividades que se desarrollen y debiéndose adaptar conceptual y funcionalmente al Centro y a la actividad laboral, institucional y cultural del edificio.

3.1.- Carácter de las propuestas.

El servicio de bar está íntimamente ligado al funcionamiento y operatividad del Festival Veranos de la villa 2023.

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 algunos de los planteamientos que, de modo transversal, animan la programación y actividad del Festival.

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.

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

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

En cualquier caso, el proyecto deberá contener:

- Memoria y descripción del espacio de bar. La memoria deberá incluir toda la información referida al acondicionamiento a realizar, así como los equipamientos necesarios para el desarrollo de la actividad.
- Tipos y calidad de los materiales a emplear, del mobiliario y equipamiento que incluyan.
- Justificación del cumplimiento de la normativa vigente, fundamentalmente en materia de protección contra incendios y accesibilidad.
- Planos y resto de material gráfico del diseño y decoración del espacio.
- Plan de trabajo.

Dicho proyecto deberá incluirse en el sobre C.

3.3.- Proyecto de prestación del servicio.

La propuesta presentada deberá incluir la propuesta de productos de venta en la barra, oferta que atienda y abarque todo el objeto contractual teniendo en cuenta los requerimientos técnicos expuestos en los pliegos que rigen la licitación.

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

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

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

4.1. Fechas y horarios.

El servicio vendrá determinado por el horario de las funciones, cuyo inicio está previsto a las 21:00 h en el mes de julio y a las 20:30 h en el mes de agosto. El servicio de bar se iniciará una hora antes del comienzo

de los espectáculos. La programación se desarrollará entre el 18 de julio y el 20 de agosto. A continuación, se detallan los días previstos de función:

- JULIO:

- Días: 18, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 28, 29, 30
- Horario de inicio: 20.30

- AGOSTO:

- Días: 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20.
- Horario de inicio: 20.00h

La duración del servicio vendrá determinada por la duración de cada uno de los espectáculos programados y las singularidades de cada propuesta, que permitan o no la venta durante el espectáculo, como se detalla a continuación.

La actividad programada en Patio Central de Conde Duque por la dirección artística, prevé un patio de butacas con una ocupación calculada de público sentado de 1.052 personas, y 1.400 personas de pie los 5 últimos días de Festival. Para acceder a las actividades programadas en cada uno de estos escenarios, será necesario comprar la entrada en la web del Festival.

Habrà actividades de martes a domingo, con un total de 26 días de actividades.

La entrada al recinto se realizará previa adquisición de la entrada correspondiente para cada espectáculo, cuyo importe variará en función de la programación de cada día.

La apertura de puertas del recinto se realizará una hora antes del comienzo de las actuaciones, a partir de ese momento se iniciará el servicio de venta de bebida y comida.

21 días: Ocupación de 1.052 personas

- El servicio se dará exclusivamente durante los 55 minutos antes del espectáculo sin posibilidad de que el público pueda levantarse durante la función a pedir una consumición.
- Si algún espectáculo contara con descanso intermedio, previa autorización del festival y con tiempo suficiente, se permitiría de forma puntual la venta durante el mismo durante 15 minutos.
- Cabe la posibilidad de que, atendiendo a las características concretas de alguno de los espectáculos programados, se permita la venta durante toda la función con posibilidad de que el público pueda levantarse durante la función a pedir una consumición. Dicha posibilidad puntual se comunicaría al adjudicatario con antelación suficiente y siempre con la autorización expresa del Festival.
- Al término del espectáculo se desaloja al público del espacio, sin que se permita la venta al final de los espectáculos.



- A priori, y a falta de cierre definitivo de la programación, habría:
 - 13 días que solamente se permitiría la venta antes del espectáculo: 18, 19, 23, 25 de julio y 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12 de agosto.
 - 4 días que se permitiría la venta durante el intermedio: 21, 22, 28, 29 de julio
 - 4 días que se permitiría la venta durante todo el espectáculo: 26, 30 de julio y 6 y 13 de agosto.

5 días: Ocupación de 1.400 personas

- Servicio a partir de los 55 minutos antes del espectáculo y durante toda la función público de pie puede pedir consumición durante todo el espectáculo
- Al término del espectáculo se desaloja al público del espacio, sin que se permita la venta al final de los espectáculos.
- Fechas: 16,17,18,19,20

Durante los días de montaje o jornadas de descanso del Festival el servicio de bar permanecerá cerrado.

Dependiendo de la actividad escénica programada se podrá servir o no durante el espectáculo.

La fecha y el horario previsto para la realización de estos servicios podrán ser variados por Madrid Destino debido a causas imprevistas o de carácter excepcional y serán comunicados con la suficiente antelación.

4.2. Personal.

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

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

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

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

El personal que preste el servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto este tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono, debiendo cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo referidas al personal a su cargo.

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

Sin perjuicio de lo anterior, MADRID DESTINO se reserva el derecho de resolver de manera inmediata el contrato y subrogar provisionalmente a las personas trabajadoras del adjudicatario por el tiempo necesario para realizar una nueva licitación, ante los incumplimientos de la empresa adjudicataria, incluso frente a terceros, que supongan un riesgo implícito para la prestación del servicio. La empresa adjudicataria responderá por los daños y perjuicios causados.

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

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

En todo caso, el Adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con el suficiente número de personal para garantizar la eficacia y rapidez en el mismo.

El Servicio será prestado por personal con la formación y aptitudes adecuadas para el desempeño de la actividad. Los camareros y demás personal destinado a la prestación del Servicio deberán ser profesionales de la hostelería debidamente titulados o con experiencia suficiente para la prestación del Servicio.

En ningún supuesto el horario de trabajo de los integrantes del Servicio podrá sobrepasar la jornada laboral legalmente prevista. El Adjudicatario llevará hojas de control diario del personal que trabaje en la explotación y el horario del Servicio.

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

El servicio se desarrolla bajo la exclusiva responsabilidad del Adjudicatario.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3.- Productos y servicios.

El objeto del contrato es la gestión del Bar del Patio Central de Conde Duque durante el Festival de Veranos de la villa 2023.

Necesidades del servicio:

1. Equipamiento e infraestructura necesaria para prestar adecuadamente el servicio para venta de bebidas (agua, refrescos y cerveza) y comida (snacks).



Estos equipos consistirán al menos en: grifos, neveras y mostradores instalados en barras. Los metros lineales mínimos a disponer de barras serán de 16 metros.

2. Aportar el personal necesario para la prestación del servicio en condiciones óptimas.
3. Decoración e iluminación del espacio. Previamente aprobada por Madrid Destino, por lo que deberán presentar su propuesta de montaje, estética, cartelería, etc. Para obtener la previa conformidad de Madrid Destino.
4. Montaje, desmontaje de las instalaciones y obtención de las certificaciones necesarias.
5. Limpieza y desinfección de la zona de trabajo de las barras, gestión de los residuos y disgregación de los mismos, gestión y traslado al punto limpio de contenedores o a su punto de recogida municipal.
6. Con la finalidad de aplicar las medidas de prevención e higiene que sean exigibles en el momento de la ejecución del servicio para hacer frente a la crisis sanitaria del COVID, el adjudicatario deberá adoptar las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de la infraestructura instalada. En las tareas de limpieza y desinfección se prestará especial atención a las zonas y a las superficies que puedan ser susceptibles de contacto más frecuente siguiendo las pautas establecidas en el punto quinto de la Orden 668/2020 de 19 de junio de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. En concreto, es de especial relevancia para la actividad objeto de esta contratación lo siguiente:
 - Fomentar el sistema de pago mediante tarjeta y otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos.
 - Sistema de distribución de bebidas y comidas en las que se eviten colas y concentración de personas.
 - Se dispondrá de papeleras de pedal para depositar cualquier material desechable utilizado en la actividad, que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
 - Utilización de menaje, y elementos desechables (ejemplo: servilletas, vasos)
 - Se procurará la disponibilidad de materiales de protección y el uso recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes por parte del personal encargado de la realización del servicio, así como disponer de éstos en la zona de venta para uso del público, al igual que ofrecer servilletas.

La empresa adjudicataria designará una persona de contacto, vinculada a la empresa y con formación específica en la materia, para la supervisión y control de la aplicación de las condiciones de seguridad y salud laboral exigibles, así como para la detección de las posibles incidencias que surjan en este ámbito, sin perjuicio de las funciones encomendadas al coordinador de seguridad y salud.

La prestación del Servicio será a riesgo y ventura de la empresa adjudicataria sin que en ningún caso MADRID DESTINO garantice ningún mínimo ni asuma ningún riesgo o coste adicional correspondiente a dicha actividad, renunciando la empresa seleccionada a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse.

La empresa seleccionada percibirá los ingresos que resulten de la gestión del servicio objeto de la presente contratación, en las condiciones establecidas en el presente documento.

En caso de cancelación total de toda la actividad por razones meteorológicas, motivos de seguridad u orden público o de fuerza mayor, se anulará de forma proporcional el compromiso de pago de la contraprestación económica, renunciando la empresa seleccionada a cualquier reclamación por los gastos en los que haya incurrido derivados de esa cancelación. Se irá descontando **proporcionalmente** del canon total por cada día cancelado.

Los camareros y resto del personal destinado a la prestación del Servicio dependerán jurídica y laboralmente de la empresa contratista y deberán ser suficientes, así como profesionales con experiencia bastante para la prestación del Servicio, deberán contar con el correspondiente carné de manipulador de alimentos y cumplir con todos requisitos de carácter higiénico-sanitario exigidos por la normativa vigente. Deberán ir todos uniformados de la misma forma, a ser posible con indumentaria sencilla (camiseta/camisa blanca y pantalón negro, sin publicidad)

Se designará un coordinador que será el interlocutor válido con Madrid Destino durante todo el tiempo que dure la actividad objeto de contratación.

El contratista deberá indicar en su propuesta el número de trabajadores destinados a la prestación Servicio, **siendo un mínimo de 3 trabajadores durante el servicio de venta para cubrir el servicio**. El adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con una plantilla de trabajadores adecuada a las dimensiones y Servicio a prestar, debiendo ampliar este si se considera insuficiente por Madrid Destino.

Cumplirán todas las prescripciones en materia higiénico-sanitaria, tanto las instalaciones, como el personal en la manipulación, el almacenaje, la limpieza, etc....y de forma especial las pautas establecidas en el punto quinto de la Orden 668/2020 de 19 de junio de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

La totalidad de los productos deberán cumplir con lo especificado en la actual normativa legal, ser de calidad, de marcas reconocidas, tener el registro correspondiente y el etiquetaje según la normativa aplicable, debiendo cumplir con la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria, así como ser correctamente manipulados por el personal que preste el Servicio.

Dispondrán de la documentación exigida o las autorizaciones necesarias que la D.G. Sanidad de la Junta de distrito pueda solicitarles en materia de calidad y consumo, así como atender las inspecciones que estimen oportunas durante la actividad. Cumplirán todas las prescripciones legales en materia higiénica sanitaria, tanto en el personal, manipulación, almacenaje, limpieza, etc. y cualquier exigencia requerida por los técnicos municipales competentes.

Queda terminantemente prohibido cocinar en el Patio Central y en especial el uso de llama viva, específicamente parrillas y barbacoas, cocinas de madera o carbón. El incumplimiento de esta prohibición supondrá la resolución inmediata del contrato.

Deberán proteger los suelos con material impermeable para impedir que pueda haber cualquier filtración. Estos materiales deben ser los permitidos por sanidad de manera que minimice el impacto de la suciedad derivada de la actividad, evitando que el suelo del patio no se manche por el derrame de líquidos o productos ya el suelo es altamente poroso.

Todas las instalaciones deberán cumplir lo establecido en la Ordenanza Municipal de Protección de la Salubridad pública en la Ciudad de Madrid, especialmente lo establecido en el Artículo 47.

Deberán colocar la señalética y carteles informativos que exige la ley en materia higiénico sanitaria y de salubridad. Así como la señalética y carteles informativos que exige la ley en materia de comercio y consumo (hojas de reclamaciones y listado de precios), la ley que regula la expedición de bebidas a menores, así como la requerida en la ley higiénico-sanitaria y de salubridad.

El adjudicatario deberá contar con sus propias Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes.

La zona de almacén autorizada podrá ser supervisada en cualquier momento por el centro o MD, así como por cualquier organismo de inspección público que lo solicite.

El espacio que se dedique a venta de bebidas, snacks y almacén, deberá estar protegida con materiales permitidos por Sanidad para que el suelo del Patio de Conde Duque se conserve en perfecto estado en caso de derramarse algún líquido o producto.

El adjudicatario deberá disponer de todo el equipamiento necesario para la correcta prestación y montaje del servicio, disponer de todos los medios para la conexión a las tomas de electricidad.

Disponer de los medios necesarios para la recogida de restos de líquidos o residuos y el mantenimiento de la limpieza y retirada de residuos de la zona de barras, y de la del almacenaje.

Deberá disponer de los materiales, medios, fungibles y certificaciones para la realización de toda la instalación eléctrica necesaria para el desarrollo de su actividad debiendo cumplir en todo momento lo dispuesto en el Reglamento electrotécnico para la Baja tensión (REBT). Una vez realizada la instalación y siempre con antelación al inicio del mismo, el adjudicatario deberá presentar la documentación y certificaciones necesarias según normativa vigente en relación a su instalación eléctrica.

Deberá disponer del equipamiento solicitado certificando todas aquellas estructuras que según normativa y normas de montaje de Madrid Destino sean susceptibles de certificar. Una vez realizado el montaje y siempre con antelación al inicio de la actividad el adjudicatario deberá presentar la documentación y certificaciones pertinentes.

La relación de productos de venta obligatoria son los indicados a continuación. Los precios finales serán los que oferte el contratista, sin que en ningún caso puedan superar los indicados a continuación y deberán de mantenerse durante el plazo de vigencia del presente contrato:

Precios máximos (IVA incluido):

- Refrescos y zumos: precio máximo de 2,5 euros.
- Botella de agua de 50 cl: precio máximo de 2 euros.
- Cerveza de barril (40 cl.): precio máximo de 3 euros.
- Cerveza de barril (50 cl.): precio máximo de 3,5 euros.
- Cerveza sin alcohol (40 cl.): precio máximo de 3 euros.
- Snacks salados: precio máximo de 2,5 euros
- Snacks dulces: precio máximo de 2,5 euros
- Bolsa de Patatas fritas: precio máximo de 2 euros
- Sándwich o bollería envasado: precio máximo de 3,5 euros

La lista de precios completa deberá situarse en lugar visible, de tal forma que el público pueda tener fácil acceso a la misma.

Garantizar la disponibilidad de productos en cantidad suficiente para la adecuada prestación del Servicio.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y cumplir las instrucciones e indicaciones del Código Alimentario. No está permitido el consumo ni la venta de tabaco.

No está permitida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Madrid Destino podrá ordenar la suspensión temporal o definitiva del servicio complementario de venta de comidas y bebidas en el supuesto de incumplimiento por parte del adjudicatario de las condiciones establecidas en el presente documento.

El adjudicatario asumirá todo el equipamiento necesario para prestar adecuadamente el servicio de venta de comidas y bebidas.

Está prohibida la publicidad, o presencia de marca, de bebidas alcohólicas de alta graduación, ni tabaco, así como cualquier otra que la normativa vigente prohíba expresamente. Cualquier otra presencia de marca en el espacio de actividad tendrá que ser autorizada previamente por Madrid Destino.

El posible adjudicatario deberá presentar en su oferta el detalle las características técnicas de las barras y el personal de camareros que oferta para la prestación del servicio.

Al finalizar la actividad será obligatorio para facturar este, la entrega de un ***“INFORME FINAL DEL SERVICIO que incluya un resumen de la actividad desglosado por cada día de servicio, incidencias, cierre de caja de toda la actividad y mejoras a proponer”***.

La instalación de las infraestructuras en el espacio se realizará de acuerdo a las indicaciones de Madrid Destino.

Montaje: se coordinará con el montaje de la actividad y sus horarios permitidos. Se podrá acceder a montar y descargar material desde el día 13 de julio, coordinándose con la disponibilidad del espacio, priorizando el resto de montajes del centro cultural.

Desmontaje: 20 de agosto a partir de las 23.30h, a la finalización de los actos. Se coordinará con el montaje de la actividad y sus horarios permitidos. El día 22 de agosto antes de las 20.00 horas deberá quedar el espacio limpio y todos los equipamientos y enseres desmontados y retirados.

En Conde Duque la descarga del material de aprovisionamiento se realizará siempre en horario de 8:00 h a 9:00 h no pudiendo acceder al recinto a partir de las 9:00h

El Adjudicatario realizará la supervisión de los trabajos de montaje y desmontaje, así como la colocación de todos los elementos que forman parte de la instalación en la fecha y horario que le sea comunicada desde la Dirección Técnica de Madrid Destino.

La fecha y el horario previsto para la realización de estos trabajos podrán ser variados de mutuo acuerdo debido a causas imprevistas o de carácter excepcional.

El Adjudicatario será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a terceros o a Madrid Destino, como consecuencia de su culpa o negligencia y/o de las personas y contratistas que, por cuenta de la misma, intervengan en la ejecución material del presente contrato.

La prestación del objeto de contratación se realizará a riesgo y ventura del Adjudicatario, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 197 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Será por cuenta de Madrid Destino la aportación del personal y servicios necesarios para la prestación del servicio que se detallan a continuación.

- La seguridad y la limpieza general del espacio en el que se desarrolla la programación: Patio Central del Centro Cultural Conde Duque.
- Un Coordinador técnico en el espacio que indicará el lugar en el que se hará la conexión eléctrica.
- Personal auxiliar para apoyo a la gestión de públicos en el espacio.
- Suministro eléctrico:
 - En Conde Duque se contará con 2 tomas de 16A trifásicas (la instalación desde el cuadro eléctrico a las barras será a cargo de Madrid Destino pero no la distribución de corriente).

Madrid Destino dará al Adjudicatario las indicaciones e informaciones que considere necesarias para el correcto cumplimiento del objeto del presente contrato.

El mobiliario utilizado en el montaje de la zona de bar no podrá tener imagen de marca ni logotipos.

Toda la superficie sobre la que se montará el bar y en un perímetro de dos metros alrededor deberá estar totalmente aislado del suelo protegido con plástico de base y moqueta y NO se podrá tapar ninguna rejilla de desagüe del Patio.

Queda prohibido verter agua o residuos en los desagües del Patio, se le indicará específicamente al Adjudicatario el punto donde se pueda verter.

Al finalizar la jornada el adjudicatario deberá hacerse cargo de que quede todo el espacio limpio y libre de basuras. Sino se puede al finalizar en la misma jornada, deberá estar limpio por la mañana antes de las 08.00 horas siempre.

El adjudicatario podrá usar la toma de agua disponible en el Patio Central, será su responsabilidad los trabajos de ejecución de las conexiones/enganche. No se garantiza su uso permanente de la toma, que estará supeditada a las averías o cortes de agua que pueda sufrir el Centro Cultural, sin que sea motivo de reclamación alguna por parte del adjudicatario. Todos los trabajos de instalación deberán realizarse bajo la supervisión de los responsables técnicos del Festival.

Para el uso toma eléctrica deberán presentar la correspondiente documentación técnica legalmente exigible, así como presentar los boletines eléctricos de la instalación. No se podrá habilitar la toma eléctrica sin la presentación de dicha documentación.

El acceso para descarga de material y reposición deberá realizarse cada día en un horario fijo adaptado a los horarios restringidos del acceso de vehículos al Centro.

El adjudicatario será el responsable de la guardia y custodia de la recaudación obtenida, quedando exonerado Madrid Destino y el equipo de seguridad de Conde Duque y el Festival de cualquier responsabilidad en ese sentido.

Toda la cartelería que instale el adjudicatario deberá tener el logo del festival y deberá ser aprobada por Madrid Destino previamente.

El Adjudicatario deberá remitir toda la documentación exigida por sanidad incluida en el anexo II, además de atender las visitas e inspecciones o requerimientos exigidos por la inspección municipal.

El Adjudicatario deberá proveer de uniforme a los camareros, consistente en una camiseta de VERANOS DE LA VILLA con el LOGO del Festival.

El Adjudicatario y su personal deberá abandonar el recinto veinte minutos después de la finalización de cada actuación.

Madrid Destino declara que tiene suscrito un seguro de responsabilidad civil que cubre los riesgos de su actividad.

Sin perjuicio de la responsabilidad de las Partes por los daños y perjuicios derivados de cualquier otra clase de incumplimiento de los términos del presente contrato, el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en el mismo que sea grave o conlleve la imposibilidad de alcanzar plenamente el objeto del

mismo, cuya causa no sea un caso de fuerza mayor, facultará a la otra parte bien para exigir el cumplimiento de las obligaciones recogidas en el contrato, bien para resolverlo, liberándose de abonar las contraprestaciones económicas acordadas y/o de cumplir las obligaciones establecidas y al mismo tiempo -y en ambos casos- podrá reclamar a la parte incumplidora la indemnización que corresponda por todos los daños y perjuicios que se hayan causado por dicho incumplimiento.

Se considerará asimismo incumplimiento contractual, salvo prueba en contrario y con derecho a la indemnización que corresponda, la terminación o suspensión de la actividad empresarial de cualquiera de las Partes, la extinción del título que habilita a cualquiera de las Partes para la prestación de las actividades que constituyen su objeto social y la decisión judicial o administrativa que implique la imposibilidad para cualquiera de las Partes de ejecutar el contrato.

Cuando la causa de ineficacia del presente acuerdo sea de fuerza mayor, las Partes quedarán relegadas de cumplir con sus respectivas obligaciones contraídas en virtud del presente contrato, sin que ninguna de las Partes tenga derecho a reclamar cantidad o indemnización alguna.

Las partes acuerdan como cláusula específica de resolución el que no se pueda cumplir lo pactado como causa de un rebrote del COVID-19, razones de salud pública o instrucciones o recomendaciones de las autoridades gubernamentales, autonómicas o municipales, incluidas las sanitarias, tanto de Madrid como de las que puedan afectar al contratista en origen. Cualquiera de estas circunstancias sanitarias u otras de orden público serán consideradas una causa de fuerza mayor, conforme al 1105 del Código Civil.

En su consecuencia, y acaecido el hecho que no se haya podido evitar ni prever durante la ejecución del contrato, y que ha dado lugar a que este pierda su finalidad, ninguna de las partes responderá de los daños y perjuicios sufridos por la otra parte, asumiendo cada una los suyos y liberándose ambas del cumplimiento de sus obligaciones, salvo aquellas que sin perjuicio propio sirvan para minorar los daños y perjuicios a la otra parte o alcanzar, siquiera parcialmente, el fin del contrato.

Ello, no obstante, se abonará aquello que efectivamente se hubiera desarrollado, suministrado y/o, prestado de forma proporcional a dicho desarrollo, suministro y/o prestación.

Esta disposición se pacta salvo norma en contrario que resulte de aplicación.

El Adjudicatario está obligado a respetar y cumplir la normativa vigente en materia laboral 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, así como toda aquella normativa que sea de aplicación y/o se haya promulgado en materia de Prevención de Riesgos Laborales o se promulgue en desarrollo de la normativa actual o en su sustitución, con especial mención al Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, de coordinación de actividades empresariales.

La Unidad Promotora ha comunicado a la Subdirección de Planes de Autoprotección y CAES de la Dirección de Seguridad de Madrid Destino, con 15 días de antelación, la necesidad de iniciar la Coordinación de Actividades Empresariales para esta contratación y el contratista declara conocer el procedimiento y haber aportado la documentación solicitada.

La citada Subdirección llevará a cabo la adecuada comprobación de la documentación y de las medidas establecidas, siendo causa de resolución contractual la no subsanación de cualquier defecto u omisión grave.



Las Partes se comprometen 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 vigente.

Las Partes 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 a la otra, sin dilación indebida, aquellos que hayan sido rectificados y/o deban ser cancelados según proceda.

MADRID DESTINO garantiza a los representantes e interlocutores del adjudicatario el tratamiento de sus datos de carácter personal conforme a la legislación vigente y a tal efecto informa que serán incorporados en un fichero titularidad de MADRID DESTINO en los siguientes términos:

Responsable: MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., con domicilio en Madrid, calle Conde Duque, 9-11, 28015 Madrid.

Delegado de Protección de datos: dpd@madrid-destino.com

Finalidades: Gestionar y cumplir la relación establecida (incluyendo, la gestión del expediente jurídico de contratación, la formalización y archivo de los contratos y escrituras, la gestión de la contabilidad, el cumplimiento de obligaciones impositivas, de facturación, de transparencia y de control, y el acceso al espacio en el que se realizará la actuación)

Plazo de conservación: Se limitará al periodo que sea necesario para dar cumplimiento a la relación contractual y durante los plazos de prescripción de las acciones civiles, penales, administrativas o de cualquier otro tipo que pudieran derivarse de la actividad o servicio prestado.

Destinatarios: Agencia Tributaria y demás administraciones públicas, para el cumplimiento de obligaciones de transparencia y control, fiscales, así como, a entidades financieras para la gestión de cobros y pagos y autoridades judiciales. Las obligaciones de transparencia conllevan la publicación en la correspondiente sede electrónica la relación de los contratos suscritos por Madrid Destino, con mención de las partes firmantes, su objeto, plazo de duración, modificaciones realizadas, obligados a las prestaciones y, en su caso, las obligaciones económicas convenidas.

Legitimación: Ejecución de un contrato

Derechos: El ejercicio de derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad y limitación u oposición puede solicitarse mediante e-mail dirigido a dpd@madrid-destino.com con referencia **“Dirección de Producción y Coordinación Técnica –Veranos de la Villa 2023”** e identificación de la persona solicitante mediante documento oficial. Así mismo, puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de datos (AEPD).

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, serán de obligado cumplimiento por el Contratista las cláusulas sociales establecidas a continuación:

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 objeto de contratación 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 personas con diversidad funcional y de su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre (en adelante TRLGDPD).

En toda documentación, publicidad, imagen o materiales especiales que, en su caso, sean necesarios para la ejecución del objeto de contratación, deberán hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

El Adjudicatario manifiesta que su actuación en el ámbito del presente contrato estará regida en todo momento por los principios de la buena fe contractual y convenientemente sujeta a Derecho, de manera que en ningún momento participará ni colaborará en la comisión de ninguna conducta que pudiera encontrarse tipificada penalmente en el ordenamiento jurídico.

Así mismo, el Adjudicatario se compromete expresamente a denunciar en todo momento ante las autoridades policiales y/o judiciales competentes, cualquier conducta que pudiera apreciar tanto en la actuación de las personas físicas dependientes de la compañía, como de aquellas otras personas físicas y/o jurídicas con las que mantenga cualquier tipo de relación directa o indirecta como consecuencia de la ejecución de este contrato, y que puedan considerarse delictivas de conformidad con lo dispuesto en el Código Penal.

En el caso previsto en el párrafo anterior, el Adjudicatario colaborará en lo posible con las autoridades policiales y/o judiciales, para esclarecer las responsabilidades penales dimanantes de los hechos denunciados.

Se informa a la entidad Invitada que Madrid Destino cuenta con un código ético de actuación, disponible en la web pública de la sociedad www.madrid-destino.com o a través del siguiente enlace: https://www.madriddestino.com/sites/default/files/202012/C%C3%B3digo%20%C3%A9tico_Madrid%20Destino_2.pdf - que el Contratista se compromete a observar en todo momento.

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

En este sentido, el Adjudicatario deberá aportar el mobiliario y equipamiento necesarios para la correcta prestación del servicio objeto del presente pliego. Igualmente, deberá aportar todo el material para la prestación del servicio, tales como mantelerías, cuberterías, vajillas y cualquier otro elemento necesario para el mismo y será supervisado por Madrid Destino, quien podrá pedir la sustitución de cualquiera de los

elementos si considera que no son socialmente aceptados para tales usos o que dañan la imagen de Madrid Destino.

4.4.- Comunicación y Publicidad.

Los elementos de comunicación que se ubiquen en la fachada, o en cualquier otro espacio deberán ser aprobados por Madrid Destino.

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

El adjudicatario podrá negociar patrocinios para la actividad, debiendo antes comunicárselo a Madrid Destino para su autorización. En el caso de que el adjudicatario no obtenga patrocinios, será Madrid Destino quien pueda negociar dichos patrocinios.

El Concesionario podrá disponer de medios propios de difusión, página web y redes sociales para la promoción del servicio, cuyo diseño estará alineado con la web del Festival. En todo caso, los contenidos e imagen del bar deberán ir en consonancia con los fines y objeto de la presente contratación. El Centro y el Festival Veranos de la Villa deberá estar en sus redes sociales correctamente etiquetado, con tags y hashtags y linkado desde todas sus publicaciones.

4.5.- Limpieza.

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

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

Se responsabiliza de la limpieza de las zonas destinadas al servicio 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.

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

Cualquier posible sanción de las autoridades municipales a este respecto deberá ser acatada por el Adjudicatario sin que Madrid Destino tenga ninguna responsabilidad a este respecto.

Todas las operaciones de carga y descarga deberán mantener los espacios utilizados limpios, debiendo hacerse cargo la concesionaria de las labores excepcionales de limpieza en caso de derrames y abandono de residuos.

Asimismo, se encargará de la contratación de la limpieza de arquetas y sumideros del espacio ocupado.

4. 6.- Suministros y Mantenimiento.

4.6.1.- Suministros.

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

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

4.6.2.- Mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato la adjudicataria mantendrá los espacios utilizados 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 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 adjudicatario, además, deberá permitir el acceso del personal de Madrid Destino o empresas contratadas por MD para inspeccionar dichas instalaciones.

Respecto de la red de saneamiento de aguas residuales, 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 Madrid Destino.

A lo largo del servicio se pueden realizar puntualmente 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 servicio.

4.7.- Seguridad.

El Centro Cultural Conde Duque dispone de un servicio de seguridad privada las 24 horas del día los 365 días año. Este servicio realiza las funciones propias de seguridad en el interior de las Instalaciones que van desde un Centro de Control, control de accesos, y rondas por el interior del para cubrir la Seguridad interior.

En ningún caso Madrid Destino ni el servicio de seguridad será responsable de la guardia y custodia de la recaudación del servicio del bar. Esta deberá ser realizada por el adjudicatario.

5.- PROYECTO TÉCNICO DEL SERVICIO.

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

- **La relación de los medios personales y efectivos que componen el servicio.**
- **La descripción de las tareas, tiempos y frecuencia de los trabajos.**
- **Proyecto básico de decoración y equipamiento del espacio:** incluyendo maquinaria, electrodomésticos, instalaciones y mobiliario.
- **La descripción del tipo de oferta gastronómica** o culinaria que pretende prestar el licitador, con referencia expresa a materias primas, procedencias, calidades, etc.
- **Memoria explicativa del diseño e imagen de funcionamiento, incluyendo:**
- Propuesta de elementos de diseño gráfico: rótulos y señalización interior.
- Propuestas de uniformes del personal y de cartas.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO Y RESPONSABILIDADES.

6.1.- Prestación del Servicio.

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

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

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

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

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

El Adjudicatario percibirá los ingresos que resulten de la gestión del bar 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 a Madrid Destino al final del servicio el número total de usuarios, de la misma manera deberá presentar al final del servicio el informe económico oportuno del correcto funcionamiento del servicio.

6.2.- Responsabilidades.

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

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

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

7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

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

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

Está prohibido el almacenaje de materiales o residuos peligrosos producidos en cualquier espacio de Madrid Destino, así como la mezcla de diferentes categorías de residuos peligrosos, vertido o eliminación incontrolados, debiendo gestionarse por parte de la contrata de forma inmediata a su generación, como “Poseedor” del residuo, según se establece en la Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, mediante su envasado, etiquetado, cumplimentación de libro de registro, Declaración de Residuos, Alta



como Productor de Residuos Peligrosos, documento de aceptación y documento de control y seguimiento de residuo con identificación, cantidades retiradas, autorización de del transportista y gestor. En caso de no ser gestionados por la contrata, Madrid Destino se hará cargo de su gestión con cargo a ésta, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En el cumplimiento del presente contrato se tendrá en cuenta lo establecido en la Convención de Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con diversidad funcional, así como los criterios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas, tal como son definidos estos términos en

el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con diversidad funcional y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre (en adelante, TRLGDPD).

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

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

En materia de seguridad y salud laboral

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

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

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

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

En materia de empleo

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

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

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

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

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

CONTROL DE EJECUCIÓN DE LAS CLÁUSULAS SOCIALES

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

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

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

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

9.- PROTECCIÓN DE DATOS Y CONFIDENCIALIDAD.

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

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

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

dimanan, obligación que subsistirá aún después de la finalización del mismo, de conformidad con dicha normativa.

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

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

10.- PLAZO DE VIGENCIA.

El plazo de vigencia de la contratación será desde la firma del contrato y hasta el 22 de agosto

11.- DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

11.1.- El Adjudicatario tendrá los siguientes derechos:

- a) Ejercer la actividad de bar 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.
- c) 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 conforme a las condiciones establecidas en el presente pliego.
- b) Explotar de forma directa la actividad, 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 en las debidas condiciones de limpieza y aseo e higiénico-sanitarias, de acuerdo con la legislación existente y con la máxima corrección para los usuarios.
- e) Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios y disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones. Atención preferente a las reclamaciones de consumidores y usuarios, aunque no fuesen formuladas correctamente e independientemente del soporte en el que se reciban, seguida de un informe a Madrid Destino, para juntos hacer un análisis crítico y de toma de medidas. El

Adjudicatario entregará a Madrid Destino, la copia de todas las hojas de reclamaciones que fueran rellenas por los consumidores o usuarios.

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

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

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

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

12.- PROHIBICIONES:

El Adjudicatario tendrá las siguientes prohibiciones:

- a) Realizar eventos o actividades ajenos al Centro.
- b) Se prohíben expresamente los humos o malos olores en las instalaciones
- c) No podrá instalar ninguna máquina recreativa o de juegos de azar, billares, futbolines o análogos.
- d) No está permitida la venta de bebidas alcohólicas o tabaco a menores de 18 años ni fumar dentro del espacio adjudicado con excepción, conforme a la normativa vigente, en la terraza.
- e) 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.
- f) El Adjudicatario y los proveedores, en su caso, deberán utilizar las zonas de carga y descarga habilitadas por Madrid Destino, en los horarios establecidos.
- g) No podrá utilizar el nombre de Madrid Destino ni del Ayuntamiento de Madrid, ni de Conde Duque sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial
- h) No se permitirá ningún tipo de discriminación en el acceso al establecimiento.

13.- VISITA DE LAS INSTALACIONES.

Los candidatos, podrán hacer una visita al local.

Madrid, 4 de abril de 2023

ANEXO I

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

I. Aspectos generales

- Minimizar la utilización del papel en todas las gestiones: utilizar páginas web, el correo electrónico y el teléfono, como medio de comunicación principal del evento.
- Dar publicidad del evento a través de páginas web, envíos de correos electrónicos o mensajería móvil.

II. Residuos: Reducir, Reutilizar y Reciclar

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

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

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

III. Actividades ruidosas

Durante las operaciones de carga y descarga, montaje y desmontaje de las estructuras necesarias para la celebración de eventos, así como durante las pruebas de sonido o cualquier actividad, toda instalación, establecimiento,

actividad o comportamiento deberá respetar los límites de transmisión al medio ambiente exterior establecidos, en función de las áreas acústicas receptoras clasificadas en el Anexo I de la Ordenanza de Protección contra la Contaminación Acústica y Térmica, del 25/02/2011, del Ayuntamiento de Madrid:

60 decibelios ponderados por el día y 50 por la noche para el área tolerablemente ruidosa (tipo III).

IV. Suministro eléctrico

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

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

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

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

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

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

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

V. Agua

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

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



ANEXO II

PRESCRIPCIONES SANITARIAS, SANIDAD Y CONSUMO

Con relación a los criterios técnicos sanitarios y en materia de Seguridad alimentaria, se informa que deberán cumplir fundamentalmente lo establecido en el artículo 47 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid (OPSPCM), (BOCM 19/06/2014) relativo a establecimientos provisionales y el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, incidiendo sobre todo en los siguientes aspectos:

- Se justificará que **disponen de espacio suficiente tanto de almacenamiento como de manipulación**, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos durante estas operaciones.
- Se justificará que cuenta con las **instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas** para los productos alimenticios objeto de venta, y en número suficiente según el volumen de trabajo, provistos de termómetro de fácil lectura (Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid). Estas instalaciones asegurarán que las comidas preparadas se conservan a las temperaturas contempladas en el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- **Dispondrá de lavamanos con agua potable fría / caliente**
- **Se dispondrá de WC /Vestuario exclusivo para el personal de restauración**
- **Se especificará la procedencia de todos los productos objeto de venta** (listado de proveedores de cada empresa), teniendo en cuenta además que **dispondrán de etiquetado adecuado que garantice su origen y trazabilidad**. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas se señalará su fecha de elaboración, y se conservarán identificados de forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo. Así mismo todos los establecimientos cumplirán el **Reglamento 1169/2011 CEE en el que tienen la obligación de declarar los Alergenos Alimentarios** utilizados como ingredientes o coadyuvantes con el fin de evitar riesgos alimentarios para la salud así como publicitar que se dispone de dicha información.
- En lo que se refiere a la formación de trabajadores, dispondrán de documentación que **garantice la formación de todos los manipuladores de alimentos**
- Dispondrá de un **Sistema de Autocontrol basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene y conforme al artículo 45 de la Ordenanza.
- En cuanto a la gestión de residuos, **cada puesto dispondrá de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos de uso exclusivo de apertura no manual**, provistos de bolsa de material impermeable (OPSPCM). Una vez llenos estos cubos de basura, los desechos se retirarán a los espacios habilitados por la empresa para evitar su acumulación en los puestos.

Contarán con:

- fregadero /lavamanos si se producen manipulaciones de productos no envasados (corte, fraccionamiento, calentamiento,...).
- Cubos de residuos, de apertura no manual con bolsa de plástico.
- Cámaras frigoríficas y congeladores para mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas reguladas. Deberán permanecer en funcionamiento obligatoriamente las 24 horas del día.

- Materiales protectores / expositores que eviten contaminación ambiental de alimentos expedidos a granel.

No está permitido:

- El uso de superficies de madera para estar en contacto con los alimentos.
- el cocinado y la elaboración de platos. Solo se podrá calentar por medio de microondas.
- El uso de huevo crudo, nata y cremas artesanales. Solo permitido el uso de estos productos de producción industrial.
- Hortalizas para consumo en crudo sin higienizar por industrias autorizadas. Deberán utilizarse productos envasados listos para su consumo.
- Frutas para consumo en crudo y zumos sin higienización previa en locales autorizados.
- Las bebidas y comidas se dispensarán en vajilla de un solo uso.

CONTARÁN CON LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- Documento que acredite la formación suficiente para manipulación de alimentos.
- Cartel anunciador de información sobre alérgenos e información sobre los mismos
- Sistema documental de trazabilidad de los productos.
- Cartel anunciador oficial de la existencia de hojas de reclamaciones, así como la existencia de hojas de reclamaciones.
- Carta o lista de precios expuesta perfectamente visible y legible.
- Facturas o tiques para los consumidores.