



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DINAMIZACIÓN Y APOYO EN LA PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y PROMOCIÓN DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1.- OBJETO

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de dinamización y apoyo en la programación de actividades y promoción del Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid (CIGCM) en 2019.

Concretamente la empresa adjudicataria deberá:

- Atender al público y visitantes, realizando el cierre de lunes a viernes, y la apertura y cierre del CIGCM en festivos y fines de semana.
- Apoyar en la conservación y custodia de los recursos e instalaciones del CIGCM
- Colaborar con equipo técnico en el desarrollo de las actividades de difusión y promoción del CIGCM, la elaboración de materiales informativos, divulgativos y promocionales relacionados con las actividades del CIGCM.

Se adjuntan las características del edificio y de sus equipamientos principales como ANEXO I.

El adjudicatario recibirá el inventario del CIGCM junto con las llaves del edificio, una vez formalizado el contrato. La Dirección podrá ampliar la dotación de equipamiento disponible de acuerdo con las actividades que se vayan a desarrollar.

2.- NORMATIVA APLICABLE.

El presente pliego se somete a la Ley de Contratos del Sector Público (Ley 9/2017, de 8 de noviembre).

3.- LOCALIZACIÓN DE LAS ACTUACIONES.

El Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid se encuentra localizado dentro del centro de ocio Platea, en la calle Goya 5-7, esquina Marqués de Zurgena, en Madrid.

La superficie del centro es de 780 metros cuadrados, dividido en tres plantas comunicadas: planta baja o (sótano), planta pie de calle y planta primera

Las actuaciones descritas en el presente pliego se desarrollarán en dicho marco legal, institucional y físico y en colaboración con instituciones y colectivos.



4.- ACTUACIONES A DESARROLLAR.

Las actuaciones a llevar a cabo seguirán la normativa vigente sectorial y tendrán en cuenta el criterio europeo de accesibilidad, basado en el objetivo de disponer el entorno de modo que permita a todos, desenvolverse igualmente y de forma más independiente posible.

El fin perseguido es promover el impulso, conocimiento y participación en las actividades del centro.

El horario de apertura y cierre del centro será:

- De 14 a 20 horas, de lunes a viernes, cerrando domingos por la tarde
- De 10 a 18 horas, sábados, domingos y festivos.
- Días DECLARADOS COMO CIERRE: 24 y 25 de diciembre, y 31 y 1 de enero de cada año.

Con carácter previo a su desarrollo y con periodicidad al menos quincenal, se detallarán las actuaciones a realizar, de forma que cumplido el plazo de su realización el responsable del seguimiento del contrato detalle las efectivamente realizadas.

Los trabajos a desarrollar son:

- 4.1. Colaboración en el diseño e implementación de actividades descritas en el punto 1 como objeto del contrato, con la siguiente temporalidad:

2º trimestre: abril mayo y junio.

3º trimestre: julio, agosto y septiembre

4º trimestre: octubre, noviembre y diciembre.

- 4.2. Propuesta mensual de acciones de promoción y divulgación del centro, promoviendo la participación, facilitando formularios y folletos, controlando el calendario de actividades, registrando las solicitudes, gestionando las actividades y la toma de datos básicos que permitan evaluar cada actividad.

Además, mensualmente se realizará un registro de solicitudes de información y de visitantes con fines estadísticos.

Todas las quejas o sugerencias se deberán canalizar a través de los formularios y protocolos propuestos por la Comunidad de Madrid.

- 4.3. Apoyo en el programa formativo del CIGCM para la planificación, organización, desarrollo y seguimiento de la actividad formativa prevista.

- a. Atención personalizada, en zona habilitada al efecto, y durante el horario de apertura objeto del contrato, facilitando contenidos mínimos de información sobre las actividades y servicios del centro. En consideración con lo anterior, se compatibilizará la información con el control de la entrada de visitantes, de acuerdo con las normas que se establezcan, dedicando para ello dos posiciones.



4.4. Apertura y cierre del CIGCM.

- 4.5. Las instalaciones deberán estar siempre en condiciones de higiene, habitabilidad y funcionalidad adecuadas para los trabajos descritos y la recepción de visitantes. En caso de no estarlo se activará un protocolo de limpieza de refuerzo, en coordinación con la dirección del Centro.

En ningún caso existirá vinculación laboral de cualquier tipo entre el personal de la empresa adjudicataria y la Comunidad de Madrid.

La responsabilidad de gestión del personal que compone el equipo prestador del servicio objeto del contrato corresponde exclusivamente a la empresa adjudicataria.

El equipo prestador del servicio objeto del contrato deberá vestir uniforme identificativo acorde con el lugar de desarrollo del servicio.

El personal asignado al centro coordinará la planificación y supervisión de los servicios y actividades con el Director del CIGCM, adscrito al Departamento Agroalimentario del IMIDRA.

5.- REQUISITOS.

El servicio será prestado por un mínimo de dos personas en el horario establecido en el apartado 4 de este PPTP. Dicho personal deberá cumplir los siguientes requisitos formativos, dado el trabajo multidisciplinar y especializado del CIGCM:

- Formación adecuada.
- Al menos cuente con 2 meses de experiencia en servicios análogos al objeto del contrato.
- Conocimientos de inglés.

Además, deberán pertenecer a la categoría laboral de informador, establecida en el Convenio Colectivo de Ocio Educativo y Animación Sociocultural de Madrid.

El equipo estará formado por tres informadores que deberán acreditar una experiencia certificada de, al menos, dos meses en servicios similares.

6.- OBLIGACIONES

La empresa adjudicataria respetará el cumplimiento de la normativa laboral que resulte de aplicación, en el marco del Convenio Sectorial que resulte de aplicación (Convenio de Ocio Educativo y Animación Sociocultural de Madrid).

A dichos efectos aportará:

- Nóminas
- TC1 Y TC2
- Póliza de seguro de responsabilidad civil de dichos trabajadores.



La empresa deberá contar con un responsable de la ejecución y seguimiento del contrato, como interlocutor con la Administración.

7.-MEDIOS MATERIALES

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del personal asignado al CIGCM de:

- 1 teléfono móvil
- 1 pc portátil con programas ofimáticos básicos
- Acceso libre a internet

Cuando la empresa adjudicataria quisiera relevar al personal asignado, por cualquier circunstancia, deberá comunicar dicha propuesta, garantizando que el sustituto cumple la titulación y conocimiento requeridos.

El material fungible o consumibles necesarios para el desarrollo de las funciones correrá a cargo del IMIDRA de acuerdo con la imagen corporativa definida.

8.- BOLSA DE HORAS .

Además, se incluirá en la prestación del contrato una bolsa de horas de máximo 200 anuales en concepto de horas complementarias por servicios fuera del horario establecido.

Dicha bolsa de horas se comunicará con antelación suficiente para atender el servicio por parte de la adjudicataria aplicando los precios diurnos o nocturnos según corresponda.

Sólo dará derecho a facturación mensual, las horas efectivamente prestadas., con la conformidad de la Administración, mediante el visto bueno del responsable del contrato.

9.- PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será del 16 de marzo de 2019 al 31 de diciembre de 2019, estando prevista la posible prórroga del mismo por un período igual al de su formalización.



10.- PRECIO.

La estimación del precio del servicio se computa sobre la base de los servicios análogos prestados de enero a marzo, período imprescindible y necesario para testar las necesidades. En base a dicho coste, el presupuesto del presente contrato asciende a 68.000 euros (IVA INCLUIDO), teniendo en cuenta las necesidades adicionales de aportación de medios materiales, supervisión del servicio y perfiles adecuados.

En Madrid, a día de la fecha

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO RURAL,

Diana Velayos Muñoz



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0925815169113479397500**

ANEXO I

EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y ENSERES

Equipos	Marca
Agitador orbital	Heidolph
Agitador magnético con temperatura	P selecta
Agitador de tubos	Bortimixer
pH-metro	Crison
Analizador de humedad	Mettler Toledo
Fluorímetro	BMG Labtech
Rotavapor	Heidolph
Balanza	Gibertini
Sonicador VibraCell 75042 (BioBlock) con fuente de alimentación, sondas y cabina	BioBlock
Controlador de compuestos polares de aceite	Testo
Dedo frío para termostatización inferior a temperatura ambiente, con accesorio y fuente de frío	Lauda
Incubador	Heraeus Instruments
Polarímetro/Refractómetro	ABBE
Baño termostatzado (100°C)	Lauda
Colorímetro Minolta	Minolta
Texturómetro de alta célula de carga, con sondas, sistema de análisis de sonido y cabina termostatzada (CON CPU)	Stable Micro Systems
Propulsor de bomba	Masterflex
Centrífuga de sobremesa (14000rpm)	Sorvall
Cámara de congelación (-40 ° C)	Infrico
Minispín Eppendorfs (13400 rpm)	Eppendorf
Labbox (TERMOMETRO)	Ther-D30-001
TERMOMETRO SONDA	36590836
Centrífuga de suelo para volúmenes altos (22000rpm)	Thermo Scientific
Equipo de agua purificada	Millipore
Olla de cocción en vacío	ICC
Envasadora a vacío de sobremesa	Buffalo
Sorbetera/heladera	PacoJet
Deshidratador	Hydra Flow Ind., Ltd
Microondas	Fagor



Molinillo semillas	Komo
Amasadora KM305CB (Bomann)	Bomann
Germinador de semillas	Seed and Green Tech
VITRINA MURAL FRIGORIFICO	CORECO
Horno con campana de condensación	Distform
Picadora de carne	FAMA
Batidora brazo	Ufesa
Picadora	Nevir
Batidora brazo alta potencia	Cecotec
Grill de contacto superficie ondulada	Buffalo
Microondas de alta potencia	Samsung
Robot de cocina	Taurus
Molinillo de café	Mini Moka
Máquina de hielo picado (conexión de agua)	ITV
Freidora convencional abierta	Taurus
Licuadora	Santos
Plancha eléctrica	Gastro
Cortadora de pasta fresca	Marcato
Cortadora de fiambre	Buffalo
Termocirculador Sous vide	Aukuyee
Soplete cocina	Ibili
Tostadora	Russell Hobbs
Tetera	Russell Hobbs
Olla a presión	Magefesa
Placa inducción	BOSH
Campanas extractoras de humo	SIEMENS
TELEFONOS DE SOBRE MESA	ALCATEL
CPUS (Ordenador)	HP
8 Pantallas de ordenador	HP
Taburete altura	BricoOKoficinas
Panel de cata 12 PUESTOS	SIN MARCA
Sillas para visitas	SIN MARCA
Armario dirección	SIN MARCA
Tablet	SAMSUNG
Pantallas	Samsung
Armarios sala de catas	Sin marca
Micrófonos	2
Escritorio con cajonera	Sin marca
Sillón regulable altura	Sin marca
Equipos de sonido	Ecler
Lavavajillas	Electrolux



Horno	Bosch
Combi	Electrolux
Campanas extractoras de humo	Electrolux
Horno cocina	Electrolux
Placa inducción	Electrolux

