

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE EN EL PARQUE DEPORTIVO PUERTA DE HIERRO , ASI COMO DE LA MANUTENCIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN DETERMINADAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE DEPORTES EN DICHA INSTALACIÓN

1. Objeto.

Son objeto del presente Pliego las prescripciones técnicas que han de regir en el contrato consistente en la explotación de la cafetería-restaurante (que incluye el quiosco de la piscina de verano) del Parque Deportivo Puerta de Hierro, incluida la prestación del servicio de manutención a los participantes en determinadas actividades programadas por la Dirección General de Deportes (campus deportivos) en estas instalaciones deportivas.

2. Situación y descripción de los bienes de dominio público objeto del contrato.

En los Anexos I y II del presente pliego se incluyen la descripción gráfica y el plano de situación de la cafetería-restaurante y del quiosco(extensión de aquélla) de la piscina de verano del Parque Deportivo Puerta de Hierro.

El Parque Deportivo Puerta de Hierro, situado en Carretera de El Pardo, km 1 de Madrid, es una de las grandes instalaciones deportivas adscritas a la Dirección General de Deportes y está destinada a la práctica de múltiples modalidades deportivas. Al Parque Deportivo Puerta de Hierro acude un elevado número de usuarios, incluyendo aquellos que utilizan estas instalaciones con motivo de actividades deportivas programadas por la propia Dirección General.

La Instalación dispone de un local destinado a cafetería – restaurante y un quiosco en el recinto de la piscina para la temporada estival, que son los bienes de dominio público objeto del presente contrato.

3. Mobiliario y equipamiento.

El mobiliario, maquinaria y enseres que aporta la Dirección General de Deportes, en la cafetería y quiosco objeto del contrato se recoge en los Anexos III y IV de este pliego. El contratista se compromete a su buen uso y devolución en el mismo estado en que los recibe, salvo el deterioro propio del uso. A tal efecto se firmará por el adjudicatario, a la formalización del contrato, un documento de recepción del mobiliario, maquinaria y equipo que reciba e igualmente, a la finalización del contrato, deberá hacerse constar, por escrito, la entrega de dichos enseres.

El adjudicatario será responsable de la conservación de este material y equipamiento, así como de sus reparaciones. En caso de no ser posible la reparación, y así quede acreditado de forma

fehaciente por el concesionario, corresponderá a la Comunidad de Madrid su sustitución, siempre que no se deba a negligencia o falta de mantenimiento por parte de la empresa, apreciado por la Administración.

4. Servicio consistente en la explotación de la cafetería-restaurante y quiosco de la piscina de verano de la instalación deportiva Parque Deportivo Puerta de Hierro.

4.1. Objeto.

El contratista está obligado a prestar el servicio de cafetería–restaurante en la instalación deportiva señalada en el presente pliego, dirigida a los usuarios de la instalación, entre los cuales se encuentran los participantes en las actividades deportivas programadas por la Dirección General de Deportes. En la actividad del servicio de cafetería –restaurante resulta de aplicación, la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos y Actividades Recreativas, así como la Ordenanza Municipal del Ayuntamiento de Madrid, reguladora de la Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (B.O.C.M. 19-6-2014) y demás normas aplicables, de cuyo cumplimiento será responsable el adjudicatario del contrato, en cuanto empresario que presta el servicio.

En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de cafetería-restaurante y quiosco de la piscina de verano, se observarán las normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento, siendo responsabilidad del contratista su cumplimiento.

4.2. Horario de apertura de las instalaciones.

El adjudicatario estará obligado a tener abierta al público la cafetería-restaurante del Parque Deportivo Puerta de Hierro, durante los días de apertura de la instalación fijados por la Dirección General de Deportes, salvo causa de fuerza mayor. En este último caso, se deberá comunicar con antelación suficiente a la Dirección General de Deportes.

No obstante lo anterior, el quiosco de la piscina de verano del Parque Deportivo Puerta de Hierro sólo se abrirá coincidiendo con las fechas de apertura de las piscinas de verano para la temporada 2019, durante los días y horarios que determine la Dirección General de Deportes en este sentido. En caso de prórroga del contrato, estas fechas podrán variar ligeramente en función de las fechas de apertura y cierre de piscinas de uso colectivo que determine la Dirección General de Deportes.

El horario de apertura y cierre, de acuerdo con la Orden 42/2017, de 10 de enero, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público, coincidirá con el horario de apertura al público de las instalaciones, que con carácter general será de 9:00 a 22:00 horas, ininterrumpidamente. No obstante lo anterior, al personal encargado de la explotación se le

permitirá entrar antes y abandonar la instalación después del referido horario con objeto de mantener en perfecto estado las dependencias, siempre entre las 8:00 horas y las 23:00 horas.

Excepcionalmente, el horario de apertura se ajustará a las necesidades que marque la Dirección General de Deportes en función de las actividades programadas que organice o autorice y que previamente le serán notificadas al adjudicatario, con una antelación mínima de 24 horas.

4.3. Comienzo de la prestación del servicio.

El contratista deberá iniciar la prestación del servicio en la cafetería – restaurante del Parque Deportivo Puerta de Hierro desde la fecha que señale el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En el caso del quiosco de la piscina de verano, el inicio y finalización de la prestación del servicio se determinará por la Dirección General de Deportes, en función de las fechas de apertura y cierre de piscinas de uso colectivo dependientes de la misma, que se producirá, como se ha señalado con anterioridad en el periodo comprendido entre el 1 de junio y 15 de septiembre.

4.4. Forma de prestación del servicio.

El servicio se prestará en los locales destinados a tal fin en el Parque Deportivo Puerta de Hierro, según plano adjunto en Anexos I y II, descritos en este pliego.

El adjudicatario no podrá dar a las instalaciones, una utilización distinta a la finalidad para la que han sido construidas, ni adjudicado el contrato, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta, competición, etc., salvo autorización expresa de la Dirección General de Deportes.

Se procurará que el suministro de mercancías se realice en las horas de menor afluencia de público a la Instalación y que la descarga de las mismas interfiera lo menos posible el normal funcionamiento de la misma y respete la normativa vigente en materia de ruido. El horario y los lugares de acceso de las mercancías se establecerán de acuerdo con la Dirección de la Instalación.

No se permitirá el apilamiento de envases en el exterior de las instalaciones, debiendo depositarse en el interior del mismo, en el lugar destinado a tal fin.

Queda prohibida la utilización de los espacios objeto del contrato para cualquier tipo de publicidad de marcas comerciales o de cualquier otra clase, sin el permiso expreso de la Dirección General de Deportes, que asimismo podrá celebrar contratos de patrocinio o publicidad sobre las instalaciones. En ningún caso estos contratos repercutirán en el canon a abonar por el contratista, que no quedará alterado.

Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible al momento de su consumo.

Todos los aperitivos y la bollería exhibidos estarán debidamente protegidos mediante vitrinas o campanas de vidrio.

La superficie de la barra y todos los lugares donde se guarden o depositen alimentos, se mantendrá permanentemente en estado de limpieza.

En el caso del quiosco de la piscina de verano, el suministro de todo tipo de bebidas deberá realizarse en envases de plástico blando y flexible.

Los contenedores de basura se situarán en los lugares destinados al efecto por la Dirección General de Deportes.

Las obligaciones establecidas en la presente cláusula son de carácter esencial.

4.5. Materias primas.

Es obligación del contratista la adquisición, a su cuenta, de las materias primas necesarias para la ejecución del contrato.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de comidas y bebidas, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias que resulten de aplicación por la legislación vigente. El transporte de las mismas deberá ajustarse a lo previsto sobre el transporte de mercancías perecederas y de productos alimenticios en general.

No se podrá sobrepasar la capacidad de almacenamiento de la cafetería - restaurante, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización.

Está prohibido almacenar productos no alimenticios y en especial sustancias peligrosas (detergentes, etc...), junto a productos alimenticios. Asimismo se deberá evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.

Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.

Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación.

El contratista se compromete a aplicar los sistemas de control legalmente establecidos, a fin de garantizar la salubridad de los alimentos.

Las obligaciones establecidas en la presente cláusula son de carácter esencial.

4.6. Productos de comida y bebida.

Con respecto al suministro y consumo de bebidas alcohólicas se estará a lo dispuesto en la normativa aplicable a instalaciones deportivas en esta materia.

La lista de precios se colocará en sitio perfectamente visible para el público.

Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos y tasas estén legalmente autorizados. Esta circunstancia se hará constar en el texto de las cartas de comida y bebida. El precio de los menús incluirá todos los conceptos, incluido el IVA.

Se incluye en el presente pliego, como Anexo V, listado de precios máximos autorizados, IVA excluido, para los servicios de cafetería –restaurante objeto del presente pliego.

4.7. Máquinas expendedoras.

En las condiciones que fije la Dirección General de Deportes y, de acuerdo con la normativa vigente, se podrá autorizar la dispensa de productos alimenticios y bebidas mediante máquinas expendedoras, determinando los artículos que podrán ponerse a la venta por este sistema, el número de máquinas a instalar, el precio y su ubicación.

Se deberá cuidar que las máquinas estén siempre dotadas de productos y con monedas suficientes para la devolución de cambios.

Los productos ofrecidos en máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a la temperatura máxima aconsejada por la normativa vigente para comidas refrigeradas o bebidas calientes.

Se deberá habilitar un procedimiento ágil y sencillo de atención de reclamaciones, con un teléfono de recogida de llamadas para anunciar faltas en el cambio de monedas o no suministro de productos, de forma que el reclamante reciba, a través de la cafetería, el importe reclamado a la mayor brevedad posible.

Queda prohibido el suministro de bebidas alcohólicas a través de máquinas dispensadoras de bebidas, así como la instalación de máquinas recreativas o de azar de tipo B y C, conforme a la definición de las mismas contenidas en el Real Decreto 2110/1998, por el que se aprueba el Reglamento de máquinas recreativas y de azar.

Se prohíbe la instalación de máquinas expendedoras de tabaco.

4.8. Puestos de helados.

En las condiciones que fije la Dirección General de Deportes y, de acuerdo con la normativa vigente, se podrá autorizar la dispensa de helados mediante elementos móviles destinados al efecto durante los meses de verano, coincidiendo con el periodo de apertura de la piscina. La empresa adjudicataria deberá solicitar el permiso a la Dirección General de Deportes.

4.9. Material que debe aportar el adjudicatario.

El adjudicatario se obliga a aportar cualquier mobiliario, máquina y/o enser que sea necesario para la correcta explotación de la cafetería- restaurante según su oferta y, en todo caso, será por su cuenta la mantelería, cubertería, cristalería y vajilla.

Los elementos y material aportados por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Administración, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las Instalaciones facilitadas por la Administración, quedando prohibida la exhibición de cualquier tipo de publicidad comercial.

4.10. Controles y análisis bacteriológicos.

El adjudicatario se compromete a aplicar los sistemas de control legalmente establecidos con el fin de garantizar la salubridad de los alimentos.

La empresa contratista será responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos y bebidas.

Las obligaciones establecidas en la presente cláusula son de carácter esencial.

4.11. Mantenimiento.

El mantenimiento preventivo obligatorio de las instalaciones cuya titularidad corresponda a la Administración (entre las que se encuentran, sin ánimo exhaustivo, las de climatización, instalación eléctrica, incendios, legionela....etc) serán llevadas a cabo por ésta.

El mantenimiento obligatorio preventivo de los bienes muebles o de cualquier otra instalación que deba ser sometida a mantenimiento preventivo obligatorio, cuya titularidad no corresponda a la Administración, así como el mantenimiento correctivo de los mismos correrá a cargo del adjudicatario. Éste estará obligado a presentar documento justificativo de haber realizado tales revisiones e inspecciones obligatorias a la Dirección General de Deportes.

En el supuesto de producirse averías, accidentes, emergencias o cualquier otra contingencia en el cumplimiento de las obligaciones inherentes a este contrato, el adjudicatario asume la responsabilidad de asistencia, atención, reparación y mantenimiento derivada de las mismas.

Los daños causados por el personal del adjudicatario en locales, mobiliario, instalaciones o equipos serán de su responsabilidad.

4.12. Limpieza y desinfección.

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de la cafetería, quiosco de verano y demás espacios vinculados al objeto del contrato. En este sentido, será por cuenta del adjudicatario el orden y limpieza diarios de aquellas zonas en las que preste el servicio y su zona de influencia: zona de barra, comedor, terrazas, aseos, sillas, mesas y mobiliario en general del local o zona habilitada, con el fin de que se encuentre en todo momento en perfectas condiciones de seguridad, salubridad e higiene, así como de maquinaria, utensilios de cocina, vajilla, cubertería y demás enseres, realizando para ello cuantas operaciones y actuaciones se consideren necesarias, siempre en cumplimiento de la normativa vigente.

Los aseos deberán estar permanentemente limpios, desinfectados y dotados de papel higiénico, papel toalla y jabón en todo momento.

El adjudicatario deberá proceder igualmente a la limpieza y extracción de cuantos residuos se produzcan en la zona en las que presta el servicio así como de la zona colindante. Los residuos de comida y otros desperdicios que se produzcan en el servicio de cafetería y restaurante se depositarán en contenedores cerrados debiendo estar retirados de la zona en la que se realiza el servicio de cafetería y restaurante, cuestión de carácter esencial.

En relación con la limpieza, se utilizarán en todo momento productos, maquinaria o aplicadores de primera calidad, quedando totalmente prohibida la utilización de productos o materiales ácidos, corrosivos, abrasivos, fétidos o deslizantes o bien que en su aplicación produzcan esos efectos.

Cualquier deterioro de las dependencias o instalaciones que se deriven directamente del uso de los productos anteriormente prohibidos obligará al contratista a reponer o reparar los deterioros a su cargo.

En las labores de limpieza se encuentra incluido el suministro de material de limpieza, debiendo reponer el adjudicatario, cuando así sea necesario, los dosificadores, soportes o elementos precisos para una adecuada utilización de aquellos productos.

Las obligaciones establecidas en la presente cláusula son de carácter esencial.

4.13. Suministro de agua, luz y gas.

Los gastos derivados de los consumos de agua, luz y gas derivados de los locales destinados al servicio de cafetería-restaurante, se hallan incluidos en el canon establecido como contraprestación económica de la explotación de la cafetería-restaurante y quiosco de verano que proponga el adjudicatario. A estos efectos se informa que en función de los consumos de años anteriores el importe de los mismos es aproximadamente de 12.000,00 euros, en cómputo anual.

El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen por el uso de la instalación.

4.14. Gastos, tasas e impuestos.

Es por cuenta del adjudicatario el pago de los tributos a que dé lugar la explotación del servicio o que se deriven de éste, que se encuentren en vigor a la firma del contrato o que en el futuro pudieran establecerse.

4.15. Seguros.

La empresa contratista deberá concertar y mantener durante la ejecución del contrato, los seguros obligatorios que, de acuerdo con la Ley y con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares resulten necesarios para el ejercicio de la actividad y remitir copia de los mismos a la Dirección General de Deportes, dentro del plazo de quince días a contar desde la firma del contrato y siempre que se produzca alguna modificación en las pólizas o se suscriba algún nuevo seguro, durante la ejecución del contrato.

4.16. Reclamaciones.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones conforme a la legislación vigente. De las reclamaciones que se hagan, el adjudicatario remitirá en el mismo día o en el siguiente hábil, un ejemplar con su informe correspondiente a la Subdirección General de Instalaciones Deportivas de la Dirección General de Deportes, así como una propuesta de medidas correctoras si procede.

5. Personal de la empresa adjudicataria afecto a la prestación del servicio.

5.1. Coordinador.

La empresa contratista deberá designar como coordinador a una persona perteneciente a su plantilla, que se relacionará con el responsable del contrato designado por la Dirección General

de Deportes, a efectos de recibir las instrucciones pertinentes en cuanto a la ejecución del contrato.

Este coordinador, tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- a) Actuar como interlocutor de la empresa contratista con la Dirección General de Deportes a través del Responsable del Contrato, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y la Dirección General de Deportes, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- b) Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- c) Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como constatar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- d) Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa contratista con la Dirección General de Deportes, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- e) Informar a la Dirección General de Deportes acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

Las indicaciones dadas por el Responsable del contrato en el ejercicio de las facultades de supervisión, vigilancia, inspección y control de los trabajos, se comunicarán directamente al coordinador técnico designado por la empresa, que será el único interlocutor con el personal que preste el servicio.

5.2. Personal del servicio.

El contratista dispondrá del personal preciso para el cumplimiento de las obligaciones que se deriven del presente contrato. Cualquier variación que se produzca en relación con este personal, deberá comunicarse a la Dirección General de Deportes.

El personal deberá ir perfectamente uniformado para la prestación del servicio y mantendrán, en todo momento, un trato correcto y amable con el público. Asimismo, el personal deberá cuidar su aspecto personal de manera que esté siempre limpio y aseado.

El personal del contratista deberá respetar las más escrupulosas normas de higiene personal y deberán mantener su indumentaria en adecuado estado de limpieza. El contratista evitará que el personal aquejado de enfermedades transmisibles por vía digestiva o portadores de gérmenes, realice trabajos directamente relacionados con los alimentos. Asimismo, en caso de

lesión cutánea, al manipulador afectado se le facilitará tratamiento adecuado y será obligatorio el uso de una protección impermeable que no pueda desprenderse accidentalmente.

No se permitirá la entrada a la cocina, office y barra a ninguna persona ajena a dichos servicios.

Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

La empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente al empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustitución de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones laborales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

La empresa contratista velará especialmente para que los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.

El personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con la Comunidad de Madrid, ni exigirse a esta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

La dependencia y vínculo de todo el personal será exclusivamente con la empresa adjudicataria, que asume todas las obligaciones derivadas de la relación laboral. En ningún caso dicha relación laboral será atribuible a la Comunidad de Madrid de acuerdo con lo previsto en el artículo 308 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

5.3. Obligaciones laborales y sociales.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en el Estatuto de los Trabajadores, así como en la Legislación de Seguridad Social y disposiciones concordantes y complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia; todo ello sin perjuicio de la aplicación, en los casos en que proceda, del Convenio Colectivo del sector de hostelería y actividades turísticas.

El contratista queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutualidad Laboral correspondiente, que deberá adjuntarse con el listado de trabajadores a la Dirección del Centro en cada una de sus renovaciones.

La Comunidad de Madrid no asumirá en ningún caso durante la vigencia del contrato las eventuales modificaciones que experimente el salario mínimo interprofesional de los trabajadores que el contratista destine a su ejecución.

5.4. Prevención de Riesgos Laborales.

El contratista deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y cumplir con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

6. Especialidades del servicio de cafetería-restaurant para la manutención de los participantes en las actividades programadas por la Dirección General de Deportes

6.1. Objeto.

La Dirección General de Deportes organiza a lo largo del año una serie de actividades en el Parque Deportivo Puerta de Hierro, en las que se busca fomentar entre la población infantil y adolescente los valores del deporte y los beneficios de la práctica regular de la actividad física, entre las que se encuentran los campus deportivos.

Estas actividades están dirigidas a niños de entre 4 y 16 años y se ofrece a los padres la posibilidad de que sus hijos realicen la comida del mediodía en la instalación.

Es objeto de este contrato mixto, además de la explotación del servicio de cafetería-restaurant, prestar dicho servicio de manutención a los alumnos de estas actividades, consistente en la comida de mediodía y un refrigerio a media mañana que incluye un bocadillo o sándwich, fruta o similar y una bebida (lácteo, zumo, etc.). La comida de mediodía consistirá en un primer plato, segundo plato, pan, postre y bebida.

Serán de aplicación – en lo no previsto en la prescripción 6- a este servicio en las citadas actividades programadas, las prescripciones técnicas anteriores relativas a la aplicación de la normativa vigente, al personal, los controles, la limpieza y desinfección, la forma de prestar el servicio, las materias primas, etc.

6.2. Plazo de ejecución.

Se prestará dentro del año de vigencia del contrato y, en caso de prórroga, durante el plazo de la prórroga, según el calendario que facilite al contratista la Dirección General de Deportes, en el que figurarán los periodos dentro de los que se darán comidas.

6.3. Características.

Las horas en las que deberá prestarse el servicio son las siguientes:

- Refrigerio de media mañana:..... De 10:30 horas a 11:30 horas.
- Comida de mediodía:..... De 13:30 horas a 15:30 horas.

En función del número de asistentes, podrá modificarse este horario, según las necesidades.

El establecimiento de turnos de comida, en caso de que sea necesario, deberá coordinarse por la Dirección General de Deportes, con el contratista, a efectos de que no interfieran con el desarrollo del programa de actividades.

El número de usuarios máximos es 17.880. Al tratarse de un contrato cuyos servicios son máximos, sólo se abonarán las comidas realmente servidas a demanda de la Dirección General de Deportes, y al precio que resulte de la adjudicación del contrato, teniendo en cuenta que cada servicio de comida incluye la comida de mediodía y el refrigerio de media mañana.

El número de servicios de comida precisos para prestar el servicio, relacionado con el número de participantes, se comunicará por la Dirección General de Deportes al contratista, al menos con diez días de antelación a la fecha de inicio de la actividad.

El menú dispuesto por el contratista para cada una de las actividades que le comunique la Dirección General de Deportes, deberá garantizar que la dieta sea equilibrada, y que contenga el aporte nutricional necesario para niños de edades comprendidas entre 4 y 16 años inmersos en prácticas deportivas y deberá proporcionar alternativas de dieta para casos especiales, como alergias, patologías o preceptos religiosos. Al respecto, la Dirección General de Deportes proporcionará al adjudicatario un listado con los asistentes que deban consumir una dieta especial. Dicho listado se proporcionará al menos con diez días de antelación a la fecha prevista de inicio de la actividad.

Como Anexo VI a este Pliego, se incorpora un menú de carácter orientativo, como ejemplo de los que puede servir la empresa contratista. El menú definitivo deberá ser presentado por el Coordinador designado por el contratista, a la Dirección General de Deportes, para su aprobación, con una antelación mínima de una semana, salvo que se tratase de un cambio repentino y materialmente no fuera posible obtener esta previa aprobación, en cuyo caso deberá

justificarse suficientemente el cambio. Asimismo se incorporan los Anexos VII y VIII sobre ingestas diarias recomendadas según edad.

Los menús se adaptarán a las recomendaciones del “Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos”, publicado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) accesible en la siguiente dirección de internet http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf. Los menús tendrán un tamaño de las raciones suficiente atendiendo a las edades de los participantes.

6.4. Servicios a prestar.

La obligación principal para la empresa contratista en relación a este servicio de manutención, es preparar las comidas en las instalaciones de la cafetería-restaurante y servir las en dichas instalaciones.

Es obligación de la empresa contratista, la elaboración, manipulación y servicio de las comidas, así como el desmontaje de mesas y retirada de servicios y la limpieza de cubertería, vajilla, menaje, utensilios, enseres y local en el que se realice la comida.

Los alimentos se servirán calientes o fríos según las necesidades.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con lo establecido en la legislación sanitaria y sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como cualquier otra normativa que le sea de aplicación. Igualmente deberá asumir el pago de todos los gastos necesarios e inherentes a la ejecución del contrato en cuanto a medios instrumentales, mano de obra, Seguridad Social, tributación, responsabilidades y seguros obligatorios de todo tipo.

La empresa contratista aplicará sistemas permanentes de autocontrol, siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Deberá disponer de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que permitan la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

7. Prestaciones económicas.

El contratista tiene derecho a las contraprestaciones económicas previstas en el contrato que percibirá directamente de los usuarios de la cafetería – restaurante y quiosco de verano- , a excepción del servicio de manutención de los campus, que se abonará por la Dirección General de Deportes al adjudicatario o, en los casos previstos en la normativa reguladora del contrato, a los subcontratistas. Se establecen los precios máximos de los productos que como mínimo debe servir la cafetería- restaurante en el Anexo V del presente pliego.

El contratista abonará a la Comunidad de Madrid el canon, cuyo importe y condiciones de abono se determinan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del contrato.

El contratista está obligado a llevar una contabilidad diferenciada respecto de todos los ingresos y gastos de la concesión de servicio, que estará a disposición de la Comunidad de Madrid, en la que quedarán debidamente reflejados todos los ingresos derivados de las contraprestaciones pactadas, en la forma prevista en el apartado 6 del artículo 267 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público. La citada contabilidad deberá remitirse trimestralmente a la Dirección General de Deportes. Esta obligación tiene carácter esencial.

8. Obligaciones generales del concesionario.

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

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

9. Supervisión.

La Dirección General de Deportes nombrará un Responsable del Contrato de concesión de servicios de cafetería-restaurante objeto del presente pliego, y otro para el servicio específico a prestar a los participantes en las actividades organizadas por la Dirección General de Deportes, señaladas en el presente pliego.

Corresponde al responsable del contrato designado por la Dirección General Deportes, la supervisión de la ejecución del contrato y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

En el ejercicio de estas funciones, el responsable del contrato, asistido, en su caso, por los técnicos de la Dirección General de Deportes que considere pertinente, estará facultado para comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este contrato. El servicio prestado y las instalaciones se podrán inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

Las indicaciones dadas por el responsable del contrato designado por la Dirección General y Deportes se comunicarán directamente al Coordinador designado por la empresa, que será el único interlocutor con el personal que preste el servicio y con la Dirección General de Deportes en cuanto a la ejecución del contrato se refiere, sin que representante alguno de la Administración pueda impartir órdenes o dar instrucciones al personal de la empresa.

10. Responsabilidad.

El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores o métodos inadecuados.

11. Visita a las instalaciones.

Durante el periodo de presentación de ofertas estará permitida la visita a las instalaciones objeto del contrato. Para concertar la visita contactar con la Subdirección General de Instalaciones Deportivas, llamando al teléfono 91 580 43 11, ponerse en contacto con el director/a de la propia instalación deportiva, llamando al teléfono 638 18 32 34, o por correo electrónico a instalaciones.deportivas@madrid.org

12. Plazo previo a la reversión del servicio.

Se establece un plazo de dos meses para que, en virtud de lo establecido en el artículo 291 de la Ley de Contratos del Sector Público se puedan adoptar, con carácter previo a la reversión del



**Comunidad
de Madrid**

Director General de Deportes
CONSEJERÍA DE CULTURA,
TURISMO Y DEPORTES

servicio, las disposiciones necesarias encaminadas a que la entrega de los bienes se verifique en las condiciones convenidas.

CONFORME,
EL ADJUDICATARIO.

Fecha:

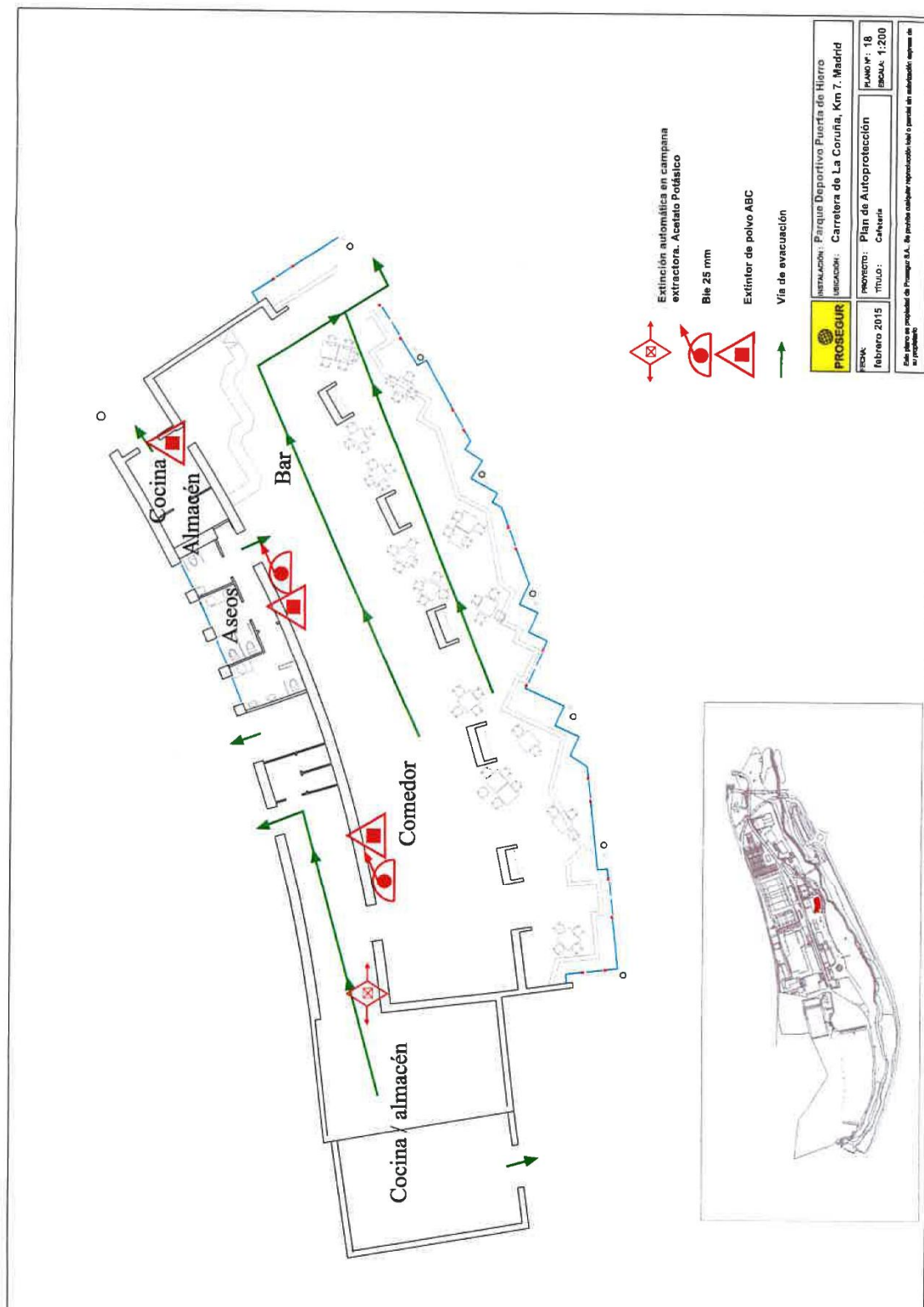
Firma:

CONFORME,
POR LA ADMINISTRACIÓN.

En Madrid, a 8 de febrero de 2019

EL DIRECTOR GENERAL DEPORTES

ANEXO I



This is a detailed architectural floor plan of a house, oriented with the entrance at the top. The plan includes the following rooms and features:

- Entrance:** Located at the top center, with a width of 1.97m and a depth of 1.99m.
- Living Room (SALA):** Located on the right side, with a width of 2.55m and a depth of 1.98m.
- Dining Room (COMEDOR):** Located in the center, with a width of 2.25m and a depth of 1.98m.
- Kitchen (COCINA):** Located on the left side, with a width of 2.5m and a depth of 1.98m.
- Bathroom (BANHOS):** Located at the bottom left, with a width of 1.88m and a depth of 1.98m.
- Bedroom (CAMARAS):** Located at the bottom right, with a width of 3.86m and a depth of 1.98m.
- Storage Room (ALMACEN MOBILIARIO):** Located in the center, with a width of 3.86m and a depth of 1.98m.
- Storage Room (ALMACEN ALIMENTOS):** Located on the left side, with a width of 3.86m and a depth of 1.98m.
- Bar (BAR):** Located on the right side, with a width of 2.5m and a depth of 1.98m.
- Staircase (ESCALA):** Located at the bottom center, with a width of 1.88m and a depth of 1.98m.
- Dimensions:** The overall width of the house is 9.02m, and the overall depth is 1.99m.

Paseo de Recoletos, 14 4ª planta
28001 Madrid

ANEXO III

MOBILIARIO Y ENSERES A APORTAR POR LA ADMINISTRACIÓN CAFETERÍA PARQUE DEPORTIVO PUERTA DE HIERRO CAFETERÍA - RESTAURANTE

Zona de cafetería- restaurante:

- Mueble de aluminio, encimera y cámara frigorífica de 3 puertas.
- 1 Fregadero de aluminio con escurridor y grifo.
- 1 Cámara frigorífica de 3 puertas.
- 1 Estantería de aluminio cóncava de ángulo cerrado.
- 1 Estantería de aluminio cóncava de ángulo.
- 46 mesas.
- 6 mesas redondas.
- 145 sillas marrones.
- 6 taburetes de barra.
- 96 sillas grises.
- 1 muebles de salón con puertas y 4 muebles de salón con puertas y estanterías de 1,20 m.
(3 marrones y 2 grises).
- 1 barra de bar de granito y cristal.
- 112 focos Don Line.
- 2 biombos (1 granate y 1 amarillo).
- 1 cuadro-fotografía con la imagen de la piscina de la instalación.
- 10 cuadros alusivos a distintas olimpiadas.
- 1 mural con las estrellas de la Comunidad de Madrid.
- 1 puerta de acceso al office con cristal.
- 5 luces de emergencia.
- 21 rejillas de aire acondicionado de 1,50 m x 0,13 m rectangulares.
- 24 rejillas de aire acondicionado redondas.
- 12 rejillas de extracción de humos de 30 x 40 cm.

Office:

- 1 nevera de aluminio con encimera y 4 puertas de 2,45 m Infrico.
- 1 campana extractora de humos 1'35 cm. x 65 cm. x 1'35 cm.
- 1 fregadero en A/INOX (1 seno) de 110 cm. x 60 cm.
- 1 estantería de almacenamiento en A/INOX de 110 cm. x 43 cm.

Cocina:

- 3 fregaderos de aluminio de 0,70 x 0,70 m con grifo monomando.



**Comunidad
de Madrid**

Director General de Deportes
CONSEJERÍA DE CULTURA,
TURISMO Y DEPORTES

- 1 freidora industrial Zanussi de 4 cuerpos.
- 1 campana extractora de humos 4 x 2 m.
- 1 estantería de aluminio de 4 baldas y rejilla plástico de 1,46 x 0,56 m.
- 1 máquina de hielo I.T.V.
- 2 lavaplatos industriales (ADLER)
- 1 mesa de aluminio de 1,05 x 0,80 m para escurrir vajilla.
- 1 fregadero de aluminio con manguera y ducha de 1,35 x 0,80 m.
- 1 mesa de trabajo con estantería de 1,60 x 0,60 m.
- 1 cocina de gas de 8 fuegos.
- 1 plancha Zanussi 0,90 x 0,40 m
- 1 calentador Junkers.

Bodega:

- 2 cámaras industriales con puerta frontal de 0'82 m x 1'87 m (instaclak).
- 1 estantería de 4 baldas de 2'90 m x 0'48 m.
- 1 estantería de baldas de 2'20 m x 0'48 m.
- 5 soportes de suelo.
- 2 tubos fluorescentes.
- 3 puertas de zinc.

Servicios:

- 1 Puerta de paso a los servicios.
- 1 servicio de caballeros con puerta de madera y sanitarios completo.
- 1 servicio de señoras con puerta de madera y sanitarios completo.
- 1 servicio de personas con discapacidad con puerta de madera y sanitarios adaptados completo.

ANEXO IV

MOBILIARIO Y ENSERES A APORTAR POR LA ADMINISTRACIÓN CAFETERÍA PARQUE DEPORTIVO PUERTA DE HIERRO QUIOSCO PISCINA

Quiosco Piscina:

- 1 mesa de fregadero de acero inoxidable:
 - 1 con grifo monomando (2'70 m. x 70 cm. x 85 cm).
- 1 campana extractora de acero inoxidable (2'20 m x 64 cm x 105 cm).
- Mobiliario de terraza de quiosco de la piscina de verano.

ANEXO V

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS, IVA EXCLUIDO, PARA LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA-RESTAURANTE EN EL PARQUE DEPORTIVO PUERTA DE HIERRO.

DESAYUNO TIPO:	
Café o infusiones y bollería	2,65 €
Café o infusiones y barrita de pan con tomate, mantequilla y mermelada o aceite	3,00 €
MENU DEL DIA:	11,00 €
(De lunes a viernes, servicio en mesa incluido)	
MENU DEL DIA FESTIVOS:	14,00 €
(Sábado, Domingo y festivos, servicio en mesa incluido)	
MENÚ INFANTIL DIARIO	8,00 €
(De lunes a viernes, servicio en mesa incluido)	
MENÚ INFANTIL FESTIVOS	
(Sábados, domingos y festivos. Servicio en mesa incluido)	
	10,00 €
MENÚ ACTIVIDADES DIRECCIÓN GENERAL DE DEPORTES	
(Menú a servir a los participantes en actividades de la D.G. de Deporte. Ver menús orientativos Anexo VI)	6,50 €
CAFETERÍA Y BOLLERÍA:	
Café, café con leche, cortado, descafeinado, vaso de leche (200 cm ³), infusiones	1,60 €
Bollería	1,50 €



Comunidad
de Madrid

Director General de Deportes
CONSEJERÍA DE CULTURA,
TURISMO Y DEPORTES

BEBIDAS:

Cerveza 1/3	2,30 €
Cerveza 1/5	2,15 €
Copa de vino	4,00 €
Agua mineral (1 litro y 1/2 litro)	1,85 €
Agua mineral (1/2 litro)	1,15 €
Vaso zumo de fruta envasado	1,40 €
Refrescos (bote)	1,40 €

SANDWICHES:

Sandwiches variados	1,85 €
---------------------	--------

BOCADILLOS, TAPAS, RACIONES, ETC.:

Bolsa de patatas fritas o similar	1,10 €
Tapa de ensaladilla rusa	2,30 €
Tapa de tortilla de patatas	1,85 €
Bocadillos de queso(60 gramos)	2,50 €
Bocadillo de Jamón(60 gramos)	3,00 €
Pulga de Queso (40 gramos)	1,40 €
Pulgas de Jamón (40 gramos)	1,50 €
Bocadillos variados	4,00 €

ANEXO VI. MENÚS ORIENTATIVOS PARA LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Panaché de verduras • Escalopín de ternera estofado con patatas • Lácteo 	<ul style="list-style-type: none"> • Espirales gratinados • Filete de merluza en salsa verde con guisantes • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Gazpacho con picatostes • Tortilla de patatas con queso y ensalada • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de lentejas • Jamoncitos de pollo al horno con patatas • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada variada • Arroz con salsa de tomate y huevo • Fruta fresca
2ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de calabacín • Filetes rusos a la plancha con patatas fritas • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de arroz • Tortilla de champiñón con lechuga • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Garbanzos con espinacas • Atún con salsa de tomate • Macedonia en almíbar 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de lechuga, queso fresco, maíz y aceitunas • Fideuá (o pasta) a la marinera • Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> • Puré de patatas al gratén • Muslos de pollo al chilindrón • Fruta fresca
3ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Espaguetis a la carbonara • Huevos guisados con salsa de tomate y champiñones rehogados • Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> • Judías verdes con salsa de tomate • Cabezada de lomo con puré de patata • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada campera • Rabas de calamar con aros de cebolla • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Paella de verduras • Pavo al ajillo con tomate asado • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Lentejas con puerros y zanahoria • Filete de pescado a la andaluza con lechuga • Fruta Fresca
4ª Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de zanahorias y patata • Pechuga de pollo rebozada con ensalada de maíz • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz a la jardinera de verduras • Filete de rosada en salsa • Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de pasta de colores • Tortilla de calabacín con zanahoria rehogada • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Judías blancas en vinagreta • Buñuelos de bacalao con ensalada • Fruta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada mixta con atún y picatostes • Estofado de magro con patatas • Fruta fresca

Todos los menús irán acompañados de pan y agua.

Para los ciclos de participantes de una semana podrá elegirse el menú correspondiente a cualquiera de las indicadas.

Para los ciclos de participantes de dos semanas podrán elegirse dos semanas cualesquiera de las indicadas.

ANEXO VII

Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para el grupo de edad de 6 a 9 años
(Moreiras y cols. 2016).

Los valores se indican en unidades/día, según se recoge en las siguientes tablas.

EDAD Niños y niñas	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
6 a 9 años	2.000	36	800	9	10	250

EDAD Niños y niñas	Vit B₁ (Tiamina) (mg)	Vit B₂ (Riboflavina) (mg)	Eq. Niacina (mg)	Vit B₆ (mg)	Folato (µg)	Vit B₁₂ (µg)	Vit C (mg)
6 a 9 años	0,8	1,2	13	1,4	200	1,5	55

EDAD Niños y niñas	Vit A: Eq. Retinol (µg)	Vit D (µg)	Vit E (µg)
6 a 9 años	400	15	8

ANEXO VIII

Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para niños y adolescentes españoles (Moreiras y cols. 2016).

Los valores se indican en unidades/día, según se recoge en las siguientes tablas.

EDAD	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
<u>Niños y niñas</u>						
1 a 3	1.250	23	600	7	10	125
4 a 5	1.700	30	700	9	10	200
6 a 9	2.000	36	800	9	10	250
<u>Chicos</u>						
10 a 12	2.450	43	1.300	12	15	350
13 a 15	2.750	54	1.300	15	15	400
16 a 18	3.000	56	1.300	15	15	400
<u>Chicas</u>						
10 a 12	2.300	41	1.300	18	15	300
13 a 15	2.500	45	1.300	18	15	300
16 a 18	2.300	43	1.300	18	15	300

EDAD	Vit. B ₁ (mg)	Vit. B ₂ (mg)	Eq. Niacina (mg)	Vit. B ₆ (mg)	Folato (µg)	Vit. B ₁₂ (µg)	Vit. C (mg)
<u>Niños y niñas</u>							
1 a 3	0,5	0,8	8	0,7	100	0,9	55
4 a 5	0,7	1,0	11	1,1	200	1,5	55
6 a 9	0,8	1,2	13	1,4	200	1,5	55
<u>Chicos</u>							
10 a 12	1,0	1,5	16	1,6	300	2,0	60
13 a 15	1,1	1,7	18	2,1	400	2,0	60
16 a 18	1,2	1,8	20	2,1	400	2,0	60
<u>Chicas</u>							
10 a 12	0,9	1,4	15	1,6	300	2,0	60
13 a 15	1,0	1,5	17	2,1	400	2,0	60
16 a 18	0,9	1,4	15	1,7	400	2,0	60

EDAD	Vit. A: Eq. Retinol (µg)	Vit. D (µg)	Vit. E (µg)	Vit. K (µg)
<u>Niños y niñas</u>				
1 a 3	300	15	6	30
4 a 5	300	15	7	55
6 a 9	400	15	8	55
<u>Chicos</u>				
10 a 12	1.000	15	10	60
13 a 15	1.000	15	11	75
16 a 18	1.000	15	12	120
<u>Chicas</u>				
10 a 12	800	15	10	60
13 a 15	800	15	11	75
16 a 18	800	15	12	90