

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIOS CONSISTENTE EN LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS PUERTA DE HIERRO Y EN LA MANUTENCIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN LOS CAMPUS DEPORTIVOS INFANTILES.**

**I. OBJETO DEL CONTRATO.**

El presente Pliego tiene por objeto establecer las condiciones por las que ha de regirse el servicio consistente en la explotación de la cafetería-restaurante en el Parque Deportivo Puerta de Hierro y el servicio de manutención de los participantes en los campus deportivos, que se prevé celebrar en esta instalación en el periodo estival.

El Parque Deportivo Puerta de Hierro es una de las grandes instalaciones de la Dirección General de Juventud y Deporte donde acude un gran número de usuarios, entre los que se encuentran los participantes en los campus infantiles o campamentos de verano que habitualmente organiza la Dirección General de Juventud y Deporte.

Se configura el contrato como un contrato de servicios con pluralidad de objeto en el que cada una de las prestaciones está definida con independencia de la otra, de forma precisa y completa.

**II. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO.**

**A) SERVICIO CONSISTENTE EN LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE EN EL PARQUE DEPORTIVO PUERTA DE HIERRO.**

**1. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN.**

**1.1. Objeto del contrato.**

1.1.1. Objeto. El presente apartado tiene por objeto establecer las condiciones por las que ha de regirse la explotación de la cafetería-restaurante en el Parque Deportivo Puerta de Hierro.

1.1.2. Normativa aplicable. Resulta de aplicación al ejercicio de esta actividad, 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. de 19 de junio de 2014) y demás normas complementarias, 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 se observarán las normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad e higiene en el trabajo y





## Comunidad de Madrid

prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento, siendo responsabilidad del contratista su cumplimiento.

### 1.2. Lugar de ejecución del contrato

Las instalaciones de cafetería-restaurante se encuentran en el Parque Deportivo Puerta de Hierro, en la carretera de El Pardo, Km 1 (Madrid). Comprende la cafetería-restaurante de la instalación y el bar de temporada situado en la zona de la piscina de adultos.

### 1.3. Horario de apertura de las instalaciones.

El adjudicatario estará obligado a tener abierto al público la cafetería durante los días y horarios de apertura de la instalación fijados por la Dirección General de Juventud y Deporte, salvo causa de fuerza mayor, que deberá comunicarse a la Dirección General de Juventud y Deporte.

El horario de apertura y cierre, de acuerdo con la Orden 1562/1998, de 23 de octubre, coincidirá con el horario de apertura al público de las instalaciones que, con carácter general, será de 9:00 a 21:00 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 tener y dejar en perfecto estado las dependencias, siempre entre las 8:00 y las 22:00 horas.

Excepcionalmente, el horario de apertura se ajustará a las necesidades que marque la Dirección General de Juventud y Deporte 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.

### 1.4. Forma de prestación del servicio.

El servicio se prestará en los locales destinados a tal fin en las Instalaciones Deportivas Parque Deportivo Puerta de Hierro.

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

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. 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.





## Comunidad de Madrid

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 Juventud y Deporte, que asimismo podrá celebrar contratos de patrocinio o publicidad sobre las instalaciones.

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 se mantendrá permanentemente en estado de limpieza.

### 1.5. Material aportado por la Dirección General de Juventud y Deporte

Como **Anexo I** a este Pliego, se relaciona el mobiliario, maquinaria y enseres que aporta la Dirección General de Juventud y Deporte, comprometiéndose el adjudicatario a su buen uso y su devolución en el mismo estado en que los recibe, salvo el deterioro propio del uso. A tal efecto se firmará por el adjudicatario un recibí del mobiliario, maquinaria y equipo que reciba y, 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.

### 1.6. Productos de comida y bebida.

A excepción de vinos y cervezas, no estará permitido el suministro y consumo de bebidas alcohólicas.

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.

### 1.7. 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 deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias que resulten de aplicación. El transporte de las mismas deberá ajustarse a lo previsto sobre el transporte de mercancías perecederas y de productos alimenticios en general.





## Comunidad de Madrid

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, 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.

### **1.8. 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.

Los elementos y material aportados por el contratista 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.

### **1.9. Máquinas expendedoras.**

En las condiciones que fije la Dirección General de Juventud y Deporte 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 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.

#### **1.10. 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.

#### **1.11. Mantenimiento de las Instalaciones y trabajos a realizar.**

El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado de conservación las instalaciones en las que preste el servicio y su zona de influencia.

El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario asumirá todos los gastos de adquisición y conservación de todo el material necesario para el mantenimiento y conservación.

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.

#### **1.12. Limpieza y desinfección.**

El adjudicatario se hará cargo de la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones, así como de la limpieza de las mismas. 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, terrazas, mesas, sillas y mobiliario en general del local, 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.

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





## Comunidad de Madrid

depositarán en contenedores cerrados debiendo estar retirados de la zona en la que se realiza el servicio de cafetería y restaurante.

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 y reposición diario del papel higiénico, bobinas de papel para manos y jabón líquido de manos, debiendo reponer el adjudicatario, cuando así sea necesario, los dosificadores, soportes o elementos precisos para una adecuada utilización de aquellos productos.

### 1.13. Suministro de luz, agua y gas.

El adjudicatario deberá hacer frente a los gastos derivados del consumo de luz, agua y gas que resulten de la lectura de los contadores individualizados instalados en los locales destinados al servicio de cafetería-restaurante objeto de este contrato, repercutiéndose al adjudicatario dicho consumo mediante el canon de contraprestación económica de la explotación de la cafetería-restaurante. Al efecto, la Dirección General de Juventud y Deporte estima el importe de dichos consumos en la cantidad aproximada 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.

### 1.14. Gastos, tasas e impuestos.

Son de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos y tasas ya sean del Estado, de la Comunidad de Madrid o de la Ciudad de Madrid a que dé lugar la explotación del servicio, siempre que se encuentren en vigor a la firma del contrato, los que se establezcan con posterioridad, así como los recargos establecidos o que en el futuro pudieran establecerse.

### 1.15. 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 Juventud y Deporte.





**B) SERVICIO CONSISTENTE EN LA MANUTENCIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN LOS CAMPUS INFANTILES A CELEBRAR EN LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DEL PARQUE DEPORTIVO PUERTA DE HIERRO.**

**1. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN.**

**1.1. Objeto.**

La Dirección General de Juventud y Deporte organiza en el verano una serie de actividades en el Parque Deportivo Puerta de Hierro encuadradas bajo el nombre de campus deportivos infantiles, en los que se busca fomentar entre la población infantil y adolescente (de 4 a 16 años) los valores del deporte y los beneficios de la práctica regular de la actividad física.

Los campus se desarrollan en horario de 9:00 a 17:00 horas, por lo que es necesario proporcionar a los asistentes el servicio de manutención.

Es objeto de este contrato, además de la explotación del servicio de cafetería restaurante, proveer el servicio de manutención de los asistentes a estos campus, consistente en un bocadillo o sándwich, fruta o similar y una bebida (lácteo, zumo, etc.) a media mañana y la comida de mediodía consistente en primer plato, segundo, plato, pan, postre y bebida.

La Dirección General de Juventud y Deporte determinará los espacios concretos en los que se servirán las comidas que se distribuirán entre el bar de la piscina y la cafetería-restaurante de las instalaciones deportivas de Puerta de Hierro, permitiendo siempre su compatibilidad con otros usuarios.

**1.2. Plazo de ejecución.**

El servicio de manutención se prestará en el período de realización de los campus de verano en las instalaciones deportivas de Puerta de Hierro que cada año convoque la Dirección General de Juventud y Deporte.

Para el año 2017, se prevé que los campus se celebren los días laborables (excluidos sábados, domingos y festivos), entre el 26 de junio de 2017 y el 1 de septiembre de 2017, ambos inclusive.

**1.3. Características.**

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

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

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





## Comunidad de Madrid

El establecimiento de turnos de comida deberá coordinarse por la Dirección General de Juventud y Deporte con el contratista, a efectos de que no interfieran con el desarrollo del programa de actividades.

El número de participantes en los campus no se puede determinar a priori con exactitud, puesto que depende de las inscripciones que se hagan. No obstante, se estima una participación de 1.994 personas en la totalidad de campus y períodos a celebrar en la instalación deportiva durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre, principalmente durante el mes de julio, con una previsión de 1.694 participantes para ese mes.

De cumplirse estas previsiones, el número de servicios, consistentes en refrigerio de media mañana y comida de mediodía, sería de 16.400. No obstante, el número de servicios demandados por la Dirección General de Juventud y Deporte, que serán los que se paguen al contratista, estará en proporción con el número de participantes que finalmente asistan a las actividades.

El número de servicios de comida precisos para prestar el servicio, en función del número de participantes, se comunicará por la Dirección General de Juventud y Deporte al contratista, al menos con una semana de antelación a la fecha de inicio de la prestación del servicio.

La Dirección General de Juventud y Deporte únicamente abonará las comidas realmente servidas al precio por servicio que resulte de la adjudicación.

El menú dispuesto por el contratista para cada uno de los periodos de cada uno de los Campus 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. Además, deberá proporcionar alternativas de dieta para casos especiales, como alergias, patologías o preceptos religiosos. Al respecto, la Dirección General de Juventud y Deporte proporcionará al adjudicatario un listado nominativo con los asistentes que deban consumir una dieta especial. Dicho listado se proporcionará al menos con una semana de antelación a la fecha prevista de inicio de la prestación del servicio.

El contratista tendrá en cuenta, además, las necesidades nutricionales de los participantes en el Baby Campus con inglés, dirigido a un mínimo de 12 niños y un máximo de 25, con edades de 4 y 5 años, que se celebrarán en los dos períodos de campus del mes de julio (cada período tiene una duración de 10 días).

Anexo 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 Juventud y Deporte para su aprobación, con una antelación mínima de tres días, 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.







## Comunidad de Madrid

Los menús se adaptarán a las recomendaciones de la "Guía de comedores escolares, programa Perseo, Estrategia Naos", elaborada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (ASEAN), accesible en la siguiente dirección de internet,

[www.perseo.aesan.msps.es/docs/docs/guias/GUIA\\_COMEDORES\\_ESCOLARES.pdf](http://www.perseo.aesan.msps.es/docs/docs/guias/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES.pdf)

y su tamaño deberá ser suficiente, pudiendo servir de referencia, el que se recoge en el anexo de tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar, atendiendo a las edades de los participantes en el campus.

### 1.4. Servicios a prestar.

La obligación principal de este servicio para la empresa contratista 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 para representar las diferentes comidas preparadas y servidas a los consumidores diariamente, posibilitando así la realización de los estudios epidemiológicos que pudieran ser 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.

### **III. PERSONAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA AFECTO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

#### **1. Coordinador.**

La empresa contratista deberá designar como coordinador a una persona perteneciente a su plantilla que se relacionará con la Dirección General de Juventud y Deporte para recibir las instrucciones pertinentes en cuanto a la ejecución del contrato.





## Comunidad de Madrid

Este coordinador, tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- a) Actuar como interlocutor de la empresa contratista frente a la Dirección General de Juventud y Deporte, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, por un lado, y la Dirección General de Juventud y Deporte, por 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 Juventud y Deporte para no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- e) Informar a la Dirección General de Juventud y Deporte acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

Las indicaciones dadas por la Dirección General de Juventud y Deporte 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.

### 2. Del personal.

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 la Dirección General de Juventud y Deporte.

El personal deberá ir perfectamente uniformado para la prestación del servicio y mantendrá, en todo momento, un trato correcto y amable con el público. El modelo de uniforme o de la ropa de trabajo utilizada por el personal de la cafetería-restaurante deberá ser aprobada por la Dirección General de Juventud y Deporte. 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.





## Comunidad de Madrid

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 pliego como objeto del contrato.

El personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, quien 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 Dirección General de Juventud y Deporte, ni exigirse a ésta 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 Dirección General de Juventud y Deporte o a cualquier otro Organismo de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con lo previsto en el artículo 301.4 del Real Decreto legislativo 3/2011, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

### **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.





## Comunidad de Madrid

### 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.

### IV. SUPERVISIÓN.

Corresponde al responsable del contrato designado por la Dirección General de Juventud y Deporte 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 Juventud y Deporte 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 se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

Las indicaciones dadas por el responsable del contrato designado por la Dirección General de Juventud y Deporte 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 Juventud y Deporte 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.

### V. 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, métodos inadecuados.

CONFORME,  
POR LA ADMINISTRACIÓN,  
EL DIRECTOR GENERAL DE  
JUVENTUD Y DEPORTE.

EL ADJUDICATARIO,  
FECHA Y FIRMA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csy](http://www.madrid.org/csy) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258360680824800627553**



## **A N E X O I**

### **MOBILIARIO Y ENSERES A APORTAR POR LA ADMINISTRACIÓN**

#### **Bar Piscina de Adultos:**

- 2 mesas de fregadero de acero inoxidable:
  - 1 con grifo monomando (2'70 m. x 70 cm. x 85 cm).
  - 1 con grifo monomando (200 cm x 80 cm. x 88 cm).
- 1 cocina de 6 fuegos con horno MODULAR (120 cm. x 90 cm. x 90 cm).
- 1 campana extractora de acero inoxidable (2'20 m x 64 cm x 105 cm).
- 1 mesa de trabajo de acero inoxidable (1'50 m. x 70 cm. x 85 cm).
- 1 termo eléctrico de 50 litros THERMOR G PLUS 50.
- 1 mueble autoservicio de 3 cuerpos de 2 metros cada uno, frío, calor, cámara, panera y estantería.
- 1 mueble de aluminio con 2 cajones.

#### **Cafetería - Restaurante:**

##### **Bar:**

- Mueble de aluminio, encimera y cámara frigorífica de 3 puertas.
- 1 Fregadero de aluminio con escurridor y grifo.
- 1 Fregadero con grifo.
- 1 Fregadero pequeño.
- 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.
- 42 tubos fluorescentes en cornisa de adorno del techo.
- 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.





## Comunidad de Madrid

### 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.
- 1 termo de agua caliente de 100 l.

### Cocina:

- 3 fregaderos de aluminio de 0,70 x 0,70 m con grifo monomando.
- 1 fregadero de aluminio de 1,40 x 0,70 m con grifo tipo bañera.
- 1 mesa de trabajo de 1,90 x 0,70 m.
- 1 mesa de trabajo de 1,87 x 0,70 m.
- 1 mesa de trabajo con 2 estanterías de 1,34 x 0,70 m.
- 1 mesa de trabajo de 0,84 x 0,70 m.
- 3 cámaras de aluminio con 3 puertas y encimera de 1,96 x 0,70 m.
- 1 lavamanos con grifo de 0,40 x 0,40 m de aluminio.
- 1 mueble encimera con cajones y estantería de aluminio de 1,70 x 0,70 m.
- 1 mesa de trabajo de 2,40 x 0,70 m aluminio.
- 2 calentador de gas Junkers.
- 6 estanterías de pared de aluminio de 1,40 x 0,40 m.
- 1 cocina de gas de 8 fuegos.
- 2 planchas Zanussi 0,90 x 0,40 m.
- 1 mesa de trabajo con 1 estantería de aluminio de 1,50 x 0,90 m.
- 1 horno Zanussi.
- 1 mesa de trabajo de 0,90 x 0,40 m.
- 1 parrilla Zanussi de 0,90 x 0,60 m.
- 1 freidora industrial Zanussi de 4 cuerpos.
- 1 mesa de trabajo de 1,80 x 0,40 m.
- 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 estantería de aluminio de 4 baldas y rejilla plástico de 1,74 x 0,48 m.
- 1 cámara frigorífica de 3 puertas superiores, Infrico.
- 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 lámpara mosquitero.
- 11 fluorescentes dobles.

### 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.
- 1 estantería de 3 baldas de 1'30 m x 0'40 m.
- 1 estantería de 1 balda de 1'20 m x 0'40 m.





## Comunidad de Madrid

- 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 minusválidos con puerta de madera y sanitarios adaptados completo.
- 15 lámparas alógenas en los servicios.

### **Terraza:**

- 45 Sillas de aluminio con respaldo semicircular.
- 27 mesas de aluminio cuadradas.



## ANEXO II

### MENÚS ORIENTATIVOS (CAMPUS 2015)

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

Todos los menús irán acompañados de pan y agua

Para los ciclos de participantes de una semana se elegirá el menú correspondiente a cualquiera de las indicadas.

Para los ciclos de participantes de dos semanas se elegirán dos semanas cualesquiera de las indicadas.



**GRAMAJES MENÚS CAMPÚS - 2015**

		<b>3-6 años</b>		<b>7-12 años</b>		<b>13-15</b>		<b>16-18 años</b>	
		<b>Gramaje</b>	<b>Medida culinaria</b>	<b>Gramaje</b>	<b>Medida culinaria</b>	<b>Gramaje</b>	<b>Medida culinaria</b>	<b>Gramaje</b>	<b>Medida culinaria</b>
<b>LACTEOS</b>	Queso (ración)	25-30 g.	1 loncha fina	50-60 g.	2 lonchas finas	50-60 g.	2 lonchas finas	50-60 g.	2 lonchas finas
	Lecha (postre)	100 ml.	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml.	1 vaso	200 ml.	1 vaso	200 ml.	1 vaso
<b>CEREALES LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS</b>	Legumbres (plato principal) <sup>(1)</sup>	30 g.	2 cucharadas soperas	60 g.	4 cucharadas soperas	60 g.	4 cucharadas soperas	90 g.	6 cucharadas
	Legumbres (guarnición) <sup>(1)</sup>	15 g.	1 cucharada sopera	30 g.	2 cucharadas soperas	30 g.	2 cucharadas soperas	30 g.	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) <sup>(1)</sup>	150-200 g.	1 unidad pequeña	200-250 g.	1 unidad mediana	200-250 g.	1 unidad mediana	200-250 g.	1 unidad mediana
	Patatas (guarnición) <sup>(1)</sup>	90-100 g.	1 unidad pequeña tamaño huevo	90-100 g.	1 unidad pequeña tamaño huevo	190-200 g.	1 unidad pequeña	190-200 g.	1 unidad pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) <sup>(2)</sup>	50-60 g.	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80 g.	1 plato mediano (plato hondo)	80-90 g.	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g.	1 plato grande (plato hondo)
	Arroz, pasta (sopa)	20-25 g.	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g.	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g.	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g.	1 plato mediano (plato hondo)
	Arroz, pasta (guarnición) <sup>(1)</sup>	20-25 g.	1 cucharada sopera de arroz	20-25 g.	1 cucharada sopera de arroz	20-25 g.	1 cucharada sopera de arroz	35-40 g.	2 cucharada sopera de arroz



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/asv](http://www.madrid.org/asv)  
 El código de verificación es: 158360680824800627553

			2 cucharadas sopas de pasta		2 cucharadas sopas de pasta		2 cucharadas sopas de pasta		4 cucharadas sopas de pasta
	Pan tipo barra (acompañamiento)	30 g.	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	30 g.	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	60 g.	1 porción mediana (seis dedos de largura)	60 g.	1 porción mediana (seis dedos de largura)
	Pan tipo payés (acompañamiento)	30 g.	1 rebanada pequeña	30 g.	1 rebanada pequeña	60 g.	1 rebanada mediana	60 g.	1 rebanada mediana

		3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
<b>VERDURAS</b>	Plato principal	120-150 g.	1 plato mediano (plato llano) <sup>(3)</sup>	120-150 g.	1 plato mediano (plato llano) <sup>(3)</sup>	200-250 g.	1 plato grande (plato llano) <sup>(3)</sup>	200-250 g.	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g.	1 plato pequeño (plato llano) <sup>(4)</sup>	60-75 g.	1 plato pequeño (plato llano) <sup>(4)</sup>	120-150 g.	1 plato mediano (plato llano) <sup>(4)</sup>	120-150 g.	1 plato mediano (plato llano) <sup>(3)</sup>
<b>CARNES Y DERIVADOS , AVES, PESCADO Y HUEVOS</b>	Filete <sup>(1)</sup>	50-60 g.	1 filete pequeño	80-90 g.	1 filete pequeño	110-120 g.	1 filete mediano	110-120 g.	1 filete mediano
	Chuletas de cerdo <sup>(5)</sup>	70-80 g.	1 chuleta pequeña	100-120 g.	1 chuleta grande	100-120 g.	1 chuleta grande	140-150 g.	2 chuletas pequeñas
	Costillas de cordero <sup>(5)</sup>	70-80 g.	2 costillas de cordero	100-120 g.	3 costillas de cordero	100-120 g.	3 costillas de cordero	140-150 g.	4 costillas de cordero
	Carne picada (albóndigas,	30-60 g.	1 plato pequeño	80-90 g.	1 plato pequeño	110-120 g.	1 plato mediano	110-120 g.	1 plato mediano

## Comunidad de Madrid



	hamburguesa <sup>(1)</sup>								
	Carne picada, arroz, pasta <sup>(1)</sup>	15-20 g.	1 cucharada sopera	20-30 g.	1 cucharada sopera colmada	20-30 g.	1 cucharada sopera colmada	20-30 g.	1 cucharada sopera colmada
	Pollo (guisado, asado) bruto <sup>(5)</sup>	80-90 g.	1 muslo pequeño	150-160 g.	1 muslo pequeño	230-250 g.	1 muslo grande	300-230 g.	1 muslo grande o 2 muslos mediano
	Pescado en filetes <sup>(1)</sup>	70-80 g.	1 filete pequeño	100-120 g.	1 filete pequeño	150-160 g.	1 filete mediano	150-160 g.	1 filete mediano
	Huevos		1 unidad		1-2 unidades		2 unidades		2 unidades
	Embutido y fiambre <sup>(1)</sup>	20-30 g.	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g.	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g.	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g.	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón
<b>FRUTA</b>	Fruta fresca <sup>(5)</sup>	80-100 g.	1 unidad pequeña	150-200 g.	1 unidad mediana	150-200 g.	1 unidad mediana	150-200 g.	1 unidad mediana

(1) Gramaje expresado en peso crudo y neto. (2) Gramaje expresado en peso crudo. Medida culinaria estimada con el peso en cocido. En el caso de la sopa como plato principal la medida culinaria se ha expresado teniendo en cuenta el peso cocido y el caldo de acompañamiento. (3) En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano). (4) En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano). (5) Gramaje expresado en peso crudo y bruto.