



## Comunidad de Madrid

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE EN LA INSTALACIÓN DEPORTIVA DE "CANAL DE ISABEL II" Y DE LA CAFETERÍA DE TEMPORADA EN LA INSTALACIÓN DEPORTIVA "SAN VICENTE DE PAÚL", ASÍ COMO DE LA MANUTENCIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE JUVENTUD Y DEPORTE EN DICHAS INSTALACIONES.**

#### **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-restaurant de las instalaciones deportivas de Canal de Isabel II y la cafetería de la instalación deportiva de San Vicente de Paúl, así como el servicio de manutención de los participantes en las actividades programadas por la Dirección General de Juventud y Deporte en estas instalaciones deportivas.

Las Instalaciones Deportivas "Canal de Isabel II", son unas de las grandes instalaciones gestionadas por la Dirección General de Juventud y Deportes. A este centro acude un gran número de usuarios, incluyendo los que utilizan las instalaciones con motivo de actividades deportivas programadas por la Dirección General de Juventud y Deporte.

La cafetería de San Vicente de Paúl dará servicio, no sólo a los usuarios de la piscina, sino también a los participantes en las actividades deportivas programadas por la Dirección General de Juventud y Deporte.

Se configura el contrato como un contrato de servicios con pluralidad de objeto, de un lado la explotación de la cafetería-restaurant de Canal de Isabel II y la cafetería de temporada de San Vicente de Paúl, y de otro la manutención de los participantes en las actividades organizadas por la Dirección General de Juventud y Deporte, 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 LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DEL CANAL DE ISABEL II Y DE LA CAFETERÍA DE TEMPORADA DE LA INSTALACIÓN DEPORTIVA SAN VICENTE DE PAÚL.**

#### **I. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN.**

##### **1.1. Objeto del contrato.**

1.1.1. Objeto. La presente cláusula tiene por objeto establecer las condiciones por las que ha de regirse la explotación de la cafetería-restaurant en las Instalaciones Deportivas "Canal de Isabel II" y la cafetería de temporada en las instalaciones deportivas "San Vicente de Paúl".

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. 19-6-2014) y demás normas complementarias, de cuyo cumplimiento será responsable el adjudicatario del contrato, en cuanto empresario que presta el servicio.





### 1.2. Lugar de ejecución del contrato.

**Cafetería-restaurante Canal de Isabel II**, se encuentra en las Instalaciones Deportivas Canal de Isabel II, Avenida de Filipinas, 54. (Madrid).

En Anexo de este Pliego se describen los espacios que ocupa la cafetería, donde se realizará el objeto del contrato, con el siguiente detalle:

Cafetería-Restaurante: La cafetería de las Instalaciones es un servicio que se presta a los usuarios que realizan prácticas deportivas en las instalaciones deportivas, además es de uso social para los empleados y jubilados de la Empresa Pública "Canal de Isabel II", así como Organismos Oficiales de la Comunidad de Madrid.

El contratista podrá utilizar puntualmente, previa autorización de la Dirección de la Instalación, el Salón Social anejo a la cafetería, dependencia ésta a disposición de los empleados y jubilados de la Empresa Pública "Canal de Isabel II".

**Cafetería de temporada San Vicente de Paúl**. La cafetería se encuentra en las Instalaciones Deportivas San Vicente de Paúl, calle Pelicano, nº 4, de Madrid.

En Anexo de este Pliego se describen los espacios que ocupa la cafetería, donde se realizará el objeto del contrato.

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

El adjudicatario estará obligado a tener abierto al público la cafetería-restaurante de Canal de Isabel II y la cafetería de San Vicente de Paúl, durante los días y horarios de apertura de la instalación fijados por la Dirección General de Juventud y Deporte, salvo causa de fuerza mayor. En este último caso se deberá comunicar a la Dirección General de Juventud y Deporte, si bien la cafetería de temporada de San Vicente de Paúl sólo se abrirá desde el 9 de junio, hasta el 9 de septiembre de 2018 (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 decida 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 horas 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 esta Dirección General y que previamente le serán notificadas al adjudicatario, con una antelación mínima de 24 horas.

### 1.4. Comienzo de la prestación del servicio.

El contratista deberá iniciar la prestación del servicio el día 9 de junio de 2018 en la Cafetería de las II.DD. de San Vicente de Paúl, y el día 7 de junio de 2018 en la Cafetería de las II.DD. de Canal de Isabel II, o fecha de formalización del contrato si esta fuese posterior, conforme a lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, comprometiéndose a tener en pleno funcionamiento la cafetería y cafetería restaurante, como máximo, transcurridos cinco días desde la fecha de comienzo de la ejecución del contrato.





## Comunidad de Madrid

La cafetería de San Vicente de Paúl es una cafetería de temporada, por lo que se cerrará coincidiendo con el cierre de las piscinas, previsto para este año 2018, el día 9 de septiembre.

### **1.5. Forma de prestación del servicio.**

El contratista no podrá dar a las instalaciones de cafetería y cafetería-restaurante, una utilización distinta a la finalidad para la que han sido construidas y al objeto de este contrato, 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.

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 publicad sobre las instalaciones, siempre que con ello no se ocasione un perjuicio objetivamente demostrable al adjudicatario.

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.

**En el caso de San Vicente de Paúl, el suministro de todo tipo de bebidas deberá realizarse en envases de plástico blando y flexible.**

En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra, recinto de Cafetería/Comedor se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento.

La empresa contratista deberá concertar los seguros obligatorios que resulten necesarios para el ejercicio de la actividad.

### **1.6. Relación y precios de los productos de comida y bebida.**

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

El contratista deberá elaborar una lista de precios con el total de productos de comida y bebida que sirva. La lista de precios se colocará en sitio perfectamente visible para el público. No se podrán variar los precios previstos en la lista de precios recogida en el Anexo del presente Pliego. En caso de que se quiera incluir algún producto distinto a los comprendidos en dicha lista, el precio correspondiente deberá ser autorizado por la Dirección General.





## Comunidad de Madrid

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 la lista de precios. El precio de los menús incluirá todos los conceptos, incluido el IVA. El precio de los menús incluirá todos los conceptos, incluido el IVA.

Se ofrecerá a los usuarios de la cafetería-restaurante de Canal de Isabel II, un menú de diario, un menú de fin de semana (sábados, domingos y festivos) y un menú infantil, este último con dos modalidades, de diario y de fin de semana. En todos los menús se incluirá primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida, pudiendo elegir el consumidor, al menos, entre dos primeros platos, dos segundos y dos postres, salvo en los menús infantiles dónde se servirá un plato combinado, postre, pan y bebida o al menos un plato principal y postre, pan y bebida, a elegir por el consumidor entre estas dos opciones.

El menú infantil podrá servirse hasta los 13 años de edad.

Si así lo solicita quién resulte adjudicatario, la Dirección General de Juventud podrá autorizar medios menús, consistentes en un solo plato a elegir entre dos, y postre, con pan y bebida, al precio que en su caso apruebe la Dirección General de Juventud y Deporte, a propuesta del adjudicatario.

Igualmente, el adjudicatario podrá solicitar a la Dirección General de Juventud y Deporte la aprobación de un menú especial, al margen de los previstos en este apartado y una carta de comida y bebida.

En el caso de la cafetería de San Vicente de Paúl el contratista deberá ofrecer, un plato combinado diario, con dos opciones, a elegir por el consumidor, todos los días de la semana, incluyendo sábados, domingos y festivos.

### **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. 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 junto con productos alimenticios, en especial sustancias peligrosas (detergentes, etc.). 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. Controles y análisis bacteriológicos.

El contratista se compromete a aplicar los sistemas de control legalmente establecidos, a 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.

### 1.9. Máquinas expendedoras.

En las condiciones que fije la Dirección General de Juventud y Deporte y de acuerdo a la normativa vigente, se podrá autorizar la dispensa, por el adjudicatario de productos alimenticios y bebidas mediante máquinas expendedoras.

La Dirección General de juventud y Deporte establecerá 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.

Se prohíbe, asimismo, las máquinas expendedoras de tabaco.

La facultad prevista en este apartado de instalar máquinas expendedoras previa autorización de la Dirección General de Juventud y Deporte no comporta un derecho del adjudicatario, ya que está sujeto a autorización de la Administración y no impide que la Dirección General de Juventud y Deporte pueda autorizar a terceros la instalación de máquinas expendedoras, en caso de que no llegue a un acuerdo al efecto con la empresa adjudicataria de este contrato.

### 1.10. 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.





## Comunidad de Madrid

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.

### **1.11. 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, aseos, con el fin de que se encuentre en todo momento en perfectas condiciones de seguridad, salubridad e higiene, así como de la 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 se depositarán en contenedores cerrados debiendo estar retirados de la zona en la que se realiza el servicio de cafetería.

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 contratista, cuando así sea necesario, los dosificadores, soportes o elementos precisos para una adecuada utilización de aquellos productos.

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

Como Anexo 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 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.

### **1.13. 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-restaurant de Canal de Isabel II y la cafetería de San Vicente de Paúl.





## Comunidad de Madrid

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.

### **1.14. Suministro de luz, agua y electricidad.**

El agua y la energía eléctrica (para iluminación y fuerza) serán facilitadas por la Dirección General de Juventud y Deporte. El adjudicatario repondrá a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen por el uso de la instalación.

El adjudicatario deberá hacer frente a los gastos derivados del consumo de gas, que resulten de la lectura del contador individualizado instalado en el local destinado al servicio de cafetería-restaurante de Canal de Isabel II, repercutiéndose al adjudicatario el importe de dicho consumo por la Dirección General de Juventud y Deporte, con periodicidad bimensual.

El pago de las factura de consumos se realizará por el adjudicatario en la cuenta restringida de recaudación de la Dirección General de Juventud y Deporte que se le comunicará oportunamente, mediante transferencia bancaria.

### **1.15. Gastos, tasas e impuestos.**

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

### **1.16. 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 Dirección General de Juventud y Deporte.

## **B) SERVICIO CONSISTENTE EN MANUTENCIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE JUVENTUD Y DEPORTE EN LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DE CANAL DE ISABEL II Y SAN VICENTE DE PAÚL.**

### **I. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN.**

#### **1.1. Objeto.**

La Dirección General de Juventud y Deporte organiza a lo largo del año una serie de actividades en las instalaciones deportivas de Canal de Isabel II y San Vicente de Paúl, 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.

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, además de la explotación del servicio de cafetería y cafetería-restaurante, proveer el servicio de manutención de los asistentes a 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.).







## Comunidad de Madrid

La comida de mediodía consistirá en un primer plato, segundo plato, pan, postre y bebida.

Este servicio de manutención será compatible con el uso de la cafetería y cafetería-restaurante, por otros usuarios de las instalaciones.

### 1.2. Plazo de ejecución.

El servicio de manutención se prestará durante todo el año de vigencia del contrato y, en caso de prórroga, durante el plazo por el que se concierte la prórroga, según el calendario que consta en Anexo, dónde figura los períodos en los que se darán comidas y el número máximo de usuarios y por tanto de servicios de comida, en cada uno de esos períodos.

### 1.3. Características.

Las horas de comida 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 Juventud y Deporte, con el contratista, a efectos de que no interfieran con el desarrollo del programa de actividades.

El número de participantes en las actividades, no se puede determinar a priori, puesto que depende de las inscripciones que se hagan. El número de usuarios máximos es el que figura en Anexo. Al tratarse de un contrato de servicios máximos, sólo se abonarán las comidas realmente servidas a demanda de la Dirección General de Juventud y Deporte, 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, en función del número de participantes, se comunicará por la Dirección General de Juventud y Deporte al contratista, al menos con tres 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 Juventud y Deporte, 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 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 tres días de antelación a la fecha prevista de inicio de la actividad.

Como 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 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.

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/document>







## Comunidad de Madrid

[o\\_consenso.pdf](#). Los menús tendrán un tamaño de las raciones suficiente atendiendo a las edades de los participantes.

### 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 o 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 posibiliten 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.

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

#### 1.1. 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 Juventud y Deporte, a efectos de recibir las instrucciones pertinentes en cuanto a la ejecución del contrato.

Este coordinador, tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- Actuar como interlocutor de la empresa contratista con la Dirección General de Juventud y Deporte 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 Juventud y Deporte, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- 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.
- 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.





## Comunidad de Madrid

- 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, a efectos de 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 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.

### 1.2. 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 Dirección General de Juventud y Deporte.

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 pliego 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





## Comunidad de Madrid

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 301.4 del Real Decreto legislativo 3/2011, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

### **1.3. 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 Mutuality Laboral correspondiente, que deberá adjuntarse con el listado de trabajadores a la Dirección del Centro en cada una de sus renovaciones.

### **1.4. 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.**

La Dirección General de juventud y Deporte nombrará un Responsable del Contrato para la cafetería-restaurante de Canal de Isabel II, otro para la de San Vicente de Paúl y otro para el servicio consistente en manutención de los participantes en las actividades organizadas por la Dirección General de Juventud y Deporte.

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 o métodos inadecuados.

CONFORME,  
EL ADJUDICATARIO.  
En Madrid, a

CONFORME,  
POR LA ADMINISTRACIÓN.  
En Madrid, a 23 de febrero 2018  
EL DIRECTOR GENERAL DE  
JUVENTUD Y DEPORTE

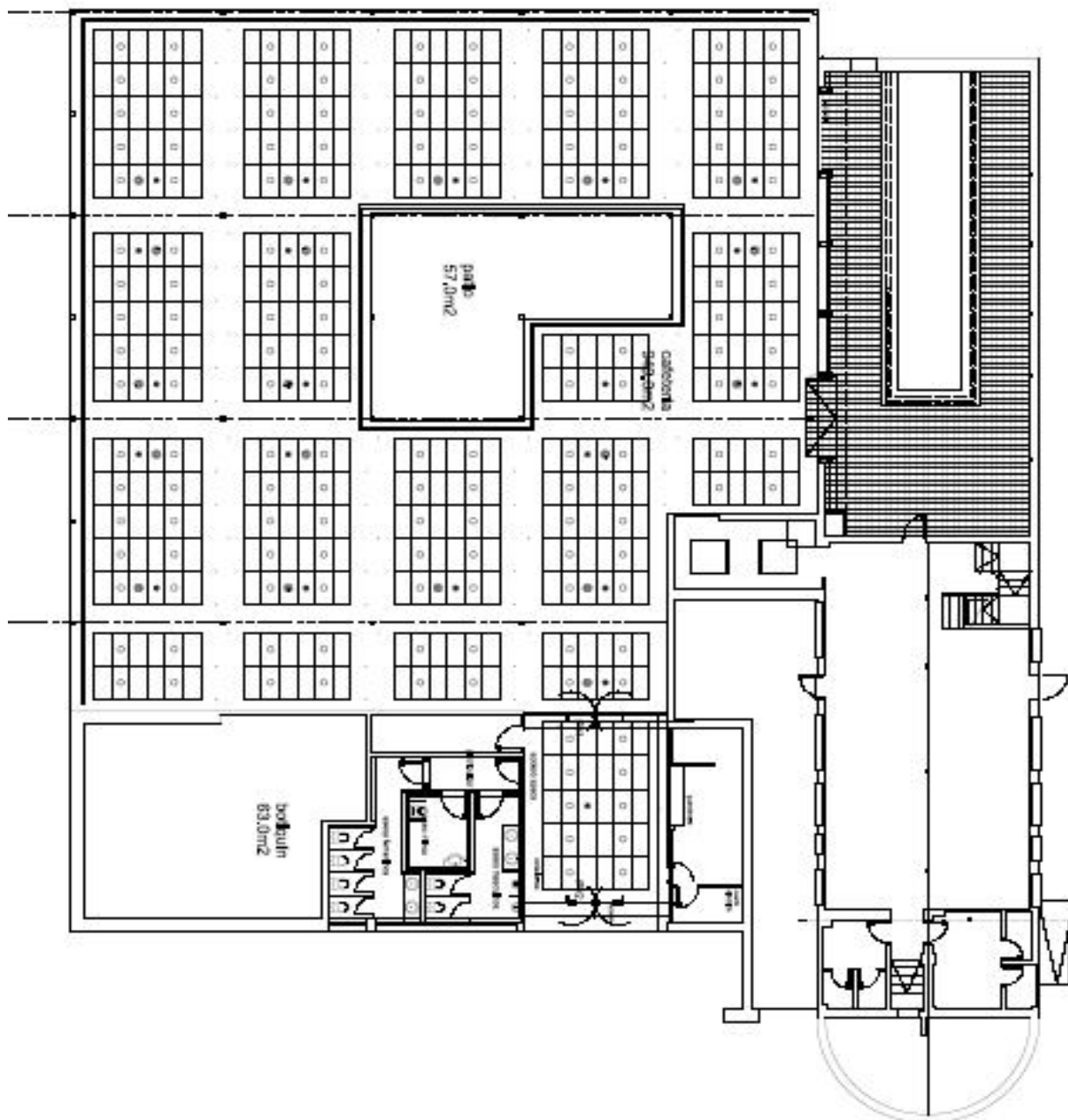
Fdo.:





**ANEXO**

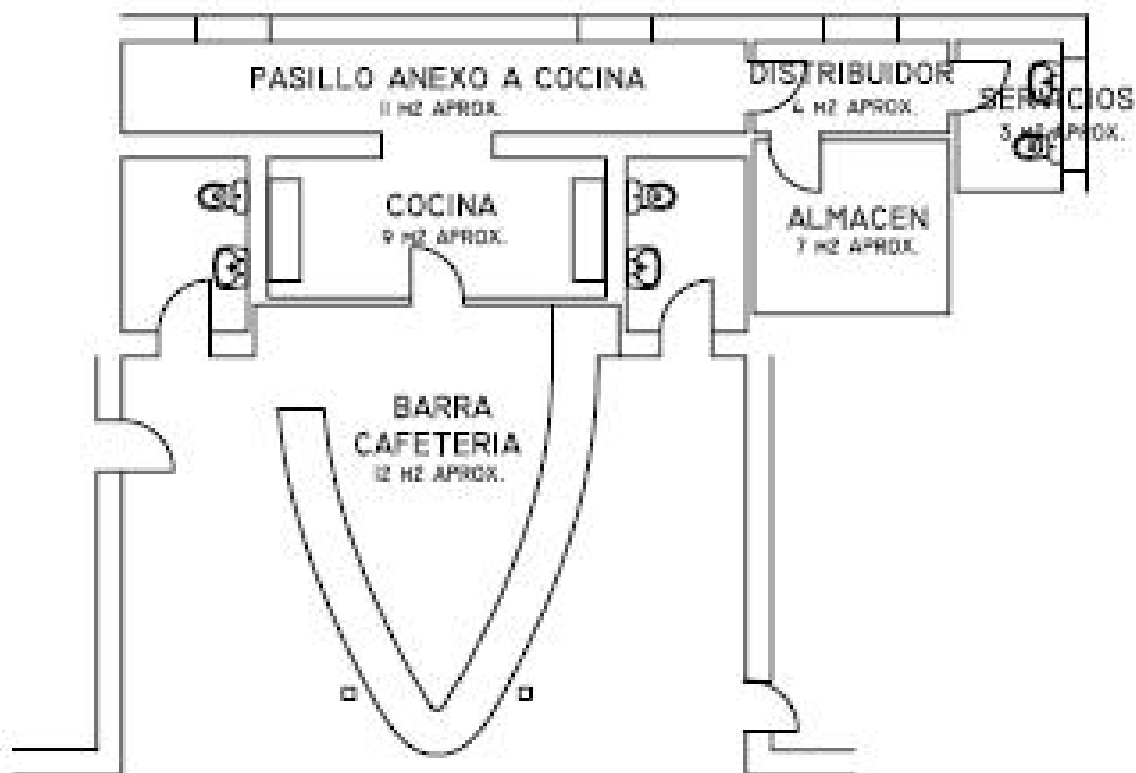
**PLANO CAFETERÍA-RESTAURANTE CANAL DE ISABEL II**





**ANEXO**

**PLANO CAFETERÍA SAN VICENTE DE PAÚL**





## **ANEXO** **MOBILIARIO Y ENSERES APORTADOS POR LA ADMINISTRACIÓN** **CAFETERÍA-RESTAURANTE CANAL DE ISABEL II**

### **1. MESA PREPARACIÓN VERDURAS (Dimensiones: 1400x700x850mm)**

Construcción en acero inoxidable AISI304

- Dotado de una cubeta de 1.250X310X170 mm, con desagüe y rebosadero.
- Consta de bastidor para alojamiento de cubo basuras.
- Dotado de tabla de corte de polietileno.
- Peto trasero inoxidable.

### **2. MESA DE TRABAJO CON SENO +PULSADOR DE RODILLA (Dimensiones:1900x700x850mm)**

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Dotado de seno de 450x450x250mm
- Grifo caño +pulsador de rodilla
- Bastidor en tubo del mismo material
- Entrepañó bajo inoxidable
- Peto trasera

### **3. MESA DE TRABAJO CON SENO +PULSADOR RODILLA (Dimensiones:1800x700x850mm)**

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Dotado de seno de 450x450x250mm
- Grifo caño +pulsador de rodilla
- Bastidor en tubo del mismo material
- Entrepañó bajo inoxidable
- Peto trasera

### **4. DOS MESAS FRÍAS (Dimensiones 1500x700x850mm). MRG-157**

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad
- Compresor hermético con condensación ventilada
- Evaporador forzado con evaporación automática del agua de desescarche
- Control por termostato digital
- Dotado de dos puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de puerta.
- Estantes interiores en acero plastificado
- Potencia:430w

### **5. MESA DE PREPARACIÓN CON SENO (Dimensiones:1900x700x850mm)**

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Dotado de seno de 450x450x850mm
- Grifo tipo cocina
- Bastidor en tubo del mismo material
- Entrepañó bajo inoxidable
- Peto trasero

### **6. COCINA GAS SEIS FUEGOS +HORNO (Dimensiones:1200x900x850mm)**

Modelo: CHG90/120

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Dotado de seis fuegos a gas
- Parte baja de horno +armario neutro
- Potencia total: 44,7Kw







## Comunidad de Madrid

### 7. FRY-TOP LISO GAS (Dimensiones:800x900x850mm)

Modelo: FTPGP90/80

Construcción en acero inoxidable AISI 304

- Placa lisa gas
- Parte baja neutra con puertas
- Potencia: 13,8 Kw

### 8. FREIDORA GAS DOS CUBAS (Dimensiones:800x900x850mm)

Modelo: FCG15 90/80

- Dotado de dos cubas de 22 +22 litros
- Parte baja puertas al frente
- Potencia: 27,2 Kw

### 9. CÁMARAS

**Cámara de refrigerados construida con paneles desmontables (Medidas: 2020x3160x2450mm)**

- Tipo instaclak, de chapa de acero lacada por ambas caras, tipo sándwich, inyectadas con poliuretano de alta densidad.
- Espesor 70 mm, suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Puertas pivotantes de 1850x800 mm de luz, dotada de grupo partido, evaporador de tiro forzado, compresor hermético 1cv
- Cuadro de maniobra

**Cámara de congelados (Medidas: 1700x3320x2450mm)**

- Tipo instaclak, de chapa de acero lacada por ambas caras, tipo sándwich, inyectadas con poliuretano de alta densidad.
- Espesor 70 mm, suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
- Puertas pivotantes de 1850x800 mm de luz, dotada de grupo partido, evaporador de tiro forzado, compresor hermético 1cv
- Paneles de 100mm, de espesor, grupo frigorífico partido, evaporador de tipo forzado, compresor hermético de 1,5 H.D.
- Cuadro de maniobras

### 10. ESTANTERÍA POLIPROPILENO (ZONA CÁMARAS) (Dimensiones totales: 13000x470x1700mm)

- Construcción en duraluminio, parrillas en polipropileno alimentario de 20 micras
- Parrillas amovibles y lavables
- Resistencia 120 Kg por nivel
- Cuatro niveles

### 11. CAMPANA Y EXTRACCIÓN DE HUMOS

**Campana de extracción de humos mural, en acero inoxidable (Medidas: 3500x1100x650mm)**

- Con batería de filtros de lamas

**Sistema de extracción de humos cocina y horno compuesto por:**

- Tubería galvanizada helicoidal de 400 mm de diámetro
- Caja de ventilación 400º 24 h, según normativa, con motor de simple oído de 2 H.P.
- Piezas especiales de unión, manguitos, bridas de anclaje y pequeño material

### 12. MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS CON FORMA (Dimensiones:1600+1200x780x850mm)

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

Construcción en forma de L.

- Dotado de goma de desbrascado
- Consta de seno de 450x450x250mm. Grifo ducha baquetón perimetral salva aguas.
- Bastidor en tubo del mismo material con hueco en parte baja para alojamiento de cubo basuras.





## Comunidad de Madrid

### 13. LAVAVAJILLAS DE CAPOTA (Dimensiones: 635x710x1405mm)

Modelo: OPT 1310

Construcción en acero inoxidable AISI 304

- Cesta de 500x500mm
- Potencia:11,1 Kw
- Producción:1100 platos/hora

### 14. MESA SALIDA LAVAVAJILLAS/FREGADERO PLONGE

**Dimensiones: 900x780x850mm**

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Dotado de plonge de 700x400x30mm
- Grifo ducha
- Baquetón perimetral salva aguas
- Bastidor en tubo del mismo material

### 15. VEINTICUATRO MESAS PIE 21-4421/AC, tapa 80x80 Werzalit Wengue

### 16. VEINTE MESAS PIE 21-4421/AC, tapa 80x80 Werzalit 038 Ahorm

### 17. SESENTA SILLONES MODELO BAT, colores: rojo (14), marino (14), naranja (10), amarillo (10) y celeste (12).

### 18. NOVENTA Y CINCO SILLAS MODELO GLOBOS polipropileno Blanco

### 19. MESA CALIENTE DE AUTOSERVICIO





**ANEXO**

**MOBILIARIO Y ENSERES APORTADOS POR LA ADMINISTRACIÓN**  
**CAFETERÍA SAN VICENTE DE PAÚL**

- BARRA CAFETERÍA DE 12 METROS CUADRADOS EN FORMA DE "U"
- COCINA DE 9 METROS CUADRADOS APROXIMADAMENTE
- PASILLO CÁMARAS -ANEXO A- COCINA DE 11 METROS CUADRADOS
- ALMACÉN DE 7 METROS CUADRADOS APROXIMADAMENTE
- SERVICIOS DE 3 METROS CUADRADOS APROXIMADAMENTE
- EXISTE PREINSTALACIÓN PARA SUMINISTRO ELÉCTRICO Y DE AGUA, QUE DAN SERVICIO A: COCINA ELÉCTRICA, CÁMARAS FRIGORÍFICAS, LAVAPLATOS, CAFETERA, ETC.





**ANEXO**

**LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS, IVA EXCLUIDO, PARA LOS SERVICIOS DE MANUTENCIÓN**

**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**

**10,00 €**

(Sábados, domingos y festivos. Servicio en mesa incluido)

**MENÚ ACTIVIDADES DE LA DGJD**

**6,50 €**

(Menú a servir a los participantes en actividades de la D.G. de Juventud y Deporte)

**CAFETERÍA Y BOLLERÍA:**

Café, café con leche, cortado, descafeinado, vaso de leche (200 cm<sup>3</sup>), infusiones **1,60 €**

Bollería **1,50 €**





## **BEBIDAS:**

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

## **SANDWICHES:**

Sandwiches variados	<b>1,85 €</b>
---------------------	---------------

## **BOCADILLOS, TAPAS, RACIONES, ETC.:**

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





**ANEXO**

**PERÍODOS DE EJECUCION DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN Y NÚMERO MÁXIMO  
PREVISTO DE COMIDAS**

II.DD.	Campus	Comidas	Días	Parcial	Total
<b>CANAL ISABEL II</b>	Junio	100	5	500	6.500
	Julio	250	20	5.000	
	Agosto	50	5	250	
	Septiembre	90	5	450	
	Navidad	60	5	300	
<b>SAN VICENTE DE PAÚL</b>	Junio	40	5	200	1.600
	Julio	60	20	1.200	
	Septiembre	40	5	200	
<b>TOTAL COMIDAS</b>				<b>8.100</b>	<b>8.100</b>

**Nota aclaratoria:** El número de comidas se obtiene multiplicando el número de comensales diarios por el número de días de duración de la actividad (se han excluido los sábados, domingos y festivos, dado que en esos días no hay actividad). No se garantiza que se vaya a dar este número previsto de comidas, esto sólo sucedería si se ocupa el número máximo de plazas previstas y todas las actividades se realizan con comidas.





**ANEXO MENÚS ORIENTATIVOS**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>1ª Semana</b>	<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>
<b>2ª Semana</b>	<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>• Fideuá (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>
<b>3ª Semana</b>	<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 al ajillo con tomate asado</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>
<b>4ª Semana</b>	<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 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

