

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE EN LA INSTALACIÓN DEPORTIVA DE “CANAL ISABEL II”.

1. Objeto

Es objeto del presente Pliego definir las prescripciones técnicas que han de regir el Contrato de Concesión de servicio público, consistente en la explotación de la cafetería-restaurante de la instalación deportiva de Canal Isabel II.

2. Situación y descripción del bien de dominio público objeto del contrato.

En el Anexo I del presente Pliego se incluye la descripción gráfica y planos de situación la cafetería-restaurante de la instalación deportiva de Canal Isabel II.

Canal de Isabel II es una instalación deportiva situada en la calle Islas Filipinas, 54, de Madrid, adscrita y gestionada de forma directa por la Dirección General de Deportes. A este centro acude un gran número de usuarios, incluyendo los que utilizan las instalaciones con motivo de actividades deportivas programadas por la propia Dirección General, y es de uso social para los empleados y jubilados de la empresa pública Canal de Isabel II. La Instalación dispone de un local destinado a cafetería-restaurante, que es el bien de dominio público objeto del presente contrato.

3. Mobiliario y equipamiento

El mobiliario, maquinaria y enseres que aporta la Dirección General de Deportes se recoge en el Anexo II 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 de la Instalación Deportiva Canal de Isabel II.

4.1.Objeto

El contratista está obligado a prestar el servicio de cafetería-restaurante en la Instalación Deportiva de Canal Isabel II. 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. de 19 de junio de 2014), y demás normativa aplicable, 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 prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento, siendo responsabilidad del contratista su cumplimiento.

4.2. Horario de apertura

El adjudicatario estará obligado a tener abierto al público la cafetería –restaurante de la instalación de Canal de Isabel II 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.

El horario de apertura y cierre, de acuerdo con la Orden de 21 de abril de 2022, del Consejero de Presidencia, Justicia e Interior, 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 21.00 horas ininterrumpidamente. No obstante lo anterior, al personal encargado de la explotación se le permitirá entrar antes y abandonar después la instalación, con objeto de mantener en perfecto estado las dependencias, que en todo caso deberá ser 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 Deportes, en función de las actividades programadas que organice o autorice, y que previamente le serán notificadas al adjudicatario, con una antelación mínima de veinticuatro (24) horas.

4.3. Comienzo de la prestación del servicio

El contratista deberá iniciar la prestación del servicio en la cafetería de la instalación deportiva de Canal Isabel II desde la fecha de formalización del contrato.

4.4. Forma de prestación del servicio

El servicio se prestará en el local destinado a tal fin en la instalación deportiva de Canal de Isabel 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, etcétera, 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 en 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.

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.

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-restaurant, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de su periodo normal de utilización.

Está prohibido almacenar productos no alimenticios, y en especial sustancias peligrosas (detergentes,...) 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 entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado a 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 III, listado de precios máximos autorizados, IVA excluido, para los servicios de manutención de la cafetería-restaurante.

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, 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 contenida en el Real Decreto 2110/1998, de 2 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de máquinas recreativas y de azar.

Se prohíbe la instalación de máquinas expendedoras de tabaco.

4.8. Material que debe aportar el adjudicatario

El adjudicatario se obliga a aportar cualquier mobiliario, máquina y/o enser que sea necesario para la correcta ejecución 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.

4.9. 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.

4.10. 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,...) serán llevados 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.

4.11. Limpieza y desinfección

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de la cafetería 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, terrazas, mesas, aseos, sillas 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 cuentas 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 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 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 al presente cláusula son de carácter esencial.

4.12. Suministro de luz, agua y gas.

Los gastos derivados de los consumos de agua, luz y electricidad derivados de los locales destinados al servicio de cafetería-restaurante objeto de este contrato se hallan incluidos en el canon de contraprestación económica de la explotación de la cafetería-restaurante que proponga el adjudicatario. A estos efectos, se informa que, en función de los consumos de años anteriores, el importe de los mismos se estima en 10.000 euros, en cómputo anual.

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

4.13. Gastos, tasas e impuestos

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

4.14. Seguros

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

4.15. 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 siguiente hábil, un ejemplar con su informe correspondiente a la Subdirección General de Instalaciones Deportivas, de la Dirección General de Deportes de la Comunidad de Madrid, así como una propuesta de las 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 adscrito

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. Se entiende que el personal preciso es:

- Dos trabajadores de nivel salarial IV (un ayudante de cocina y un ayudante de camarero) y dos trabajadores de nivel salarial III (un cocinero y un camarero).

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.

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 y 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 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 preceptuado en el artículo 308 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero.

5.3.Obligaciones laborales y sociales

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en el Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, así como en la legislación en materia 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 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 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.

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 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. Prestaciones económicas

El contratista tiene derecho a las contraprestaciones económicas previstas en el contrato que percibirá directamente de los usuarios de la cafetería-restaurante. Se establecen los precios máximos de los productos que como mínimo debe servir la cafetería-restaurante en el ANEXO III 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, 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, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014. La citada contabilidad deberá remitirse trimestralmente a la Dirección General de Deportes.

7. 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, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014:

- 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 aprobado 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.

8. Supervisión

La Dirección General de Deportes nombrará un Responsable del Contrato. Corresponde al responsable del contrato designado por la Dirección General de 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 se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

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

9. 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.

10. Visita a las instalaciones

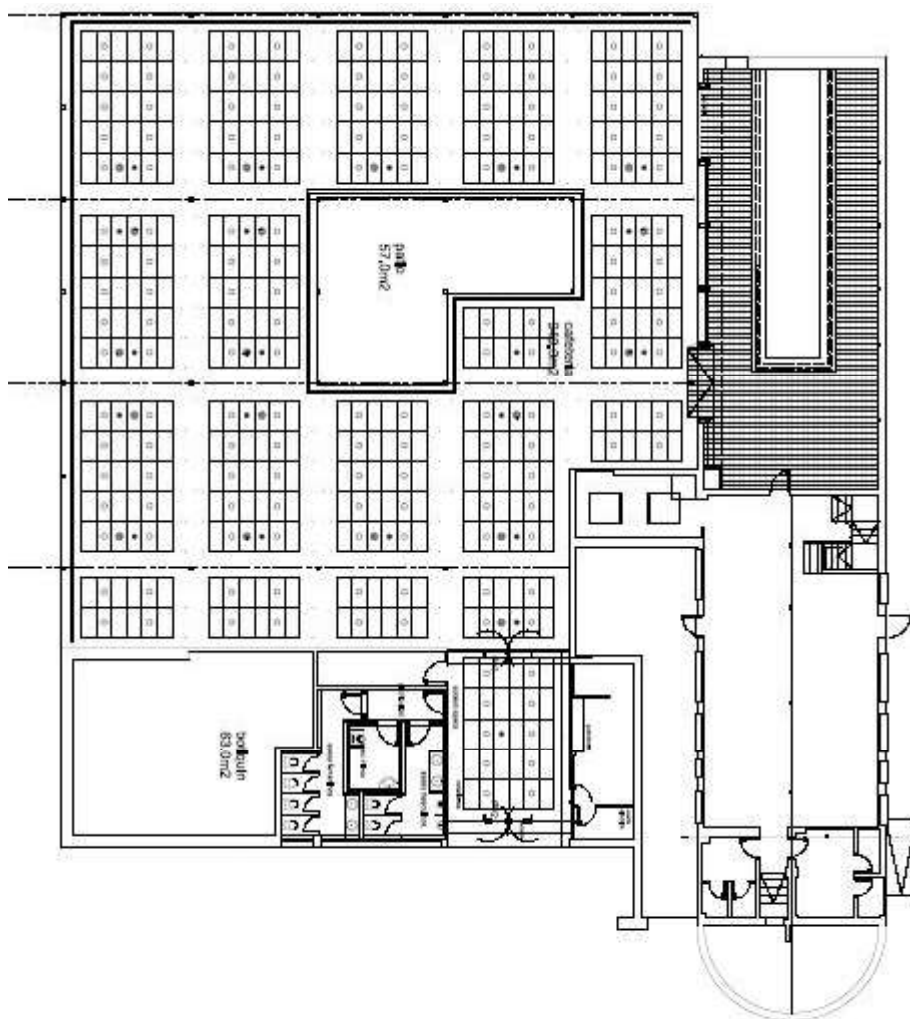
Durante el periodo de presentación de ofertas estará permitida la visita a las instalaciones objeto del contrato. Para concertar la visita, se contactará con la Subdirección General de Instalaciones Deportivas, llamando al teléfono 91 276 72 50, poniéndose en contacto con la Dirección de las propias Instalaciones Deportivas, o por correo electrónico a aitor.alonso@madrid.org

11. Plazo previo a la reversión del servicio

Se establece un plazo de dos meses para que, en virtud de lo establecido por el artículo 291 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, se puedan adoptar, con carácter previo a la reversión del servicio, las disposiciones necesarias encaminadas a que la entrega de los bienes se verifique en las condiciones convenidas.

Madrid, a fecha de la firma
EL SUBDIRECTOR GENERAL DE INSTALACIONES DEPORTIVAS
Firmado digitalmente por: ECHEITA SARRIONANDIA RICARDO
Fecha: 2023.02.22 11:01

ANEXO I
PLANO CAFETERÍA-RESTAURANTE CANAL DE ISABEL II



ANEXO II
MOBILIARIO Y ENSERES APORTADOS POR LA ADMINISTRACIÓN

1. MESA PREPARACIÓN VERDURAS (Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm)

Construcción en acero inoxidable AISI304:

- Dotado de una cubierta de 1.250x310x170mm, 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 450x450x250 mm
- Grifo caño + pulsador de rodilla
- Bastidor en tubo del mismo material
- Entrepañó bajo inoxidable
- Peto trasera

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

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

- Dotado de seno de 450x450x250 mm
- Grifo caño + pulsador de rodilla
- Bastidor en tubo del mismo material
- Entrepañó bajo inoxidable
- Peto trasera

4. DOS MESAS FRIAS ((Dimensiones: 19500x700x850mm) MGR-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 superiores en acero plastificado
- Potencia 430 w

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

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

Modelo: FTPGP90/80
Construcción en acero inoxidable 18/8 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: 2020x3160x2450m)

Tipo instaclack, de chapa de acero lacada por ambas caras, tipo sándwich, inyectadas con poliuretano de alta densidad.
Espesor 70mm, suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor
Puertas pivotantes de 1850x800mm de luz, dotada de grupo partido, evaporador de tiro forzado, compresor hermético 1cv.
Cuadro de maniobra

Cámara de congelados (Medidas: 1700x3320x2450mm)

Tipo instaclack, de chapa de acero lacada por ambas caras, tipo sándwich, inyectadas con poliuretano de alta densidad.
Espesor 70mm, suelo reforzado antideslizante de 100mm de espesor.
Puertas pivotantes de 1850x800mm de luz, dotada de grupo partido, evaporador de tiro forzado, compresor hermético 1cv.
Paneles de 100mm de espesor, grupo frigorífico partido, evaporador de tiro forzado, compresor hermético 1cv.
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 120Kg 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 24h, 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 450x450x250. Grifo ducha baquetón perimetral salva aguas.

Bastidor en tubo del mismo material con hueco en parte baja para alojamiento de cubo basuras.

13. LAVAVAJILLAS DE CAPOTA (Dimensiones 635x710x1405mm)

Modelo OPT 1310

Construcción en acero inoxidable AISI 304

Cesta de 500x500

Potencia 11,1 Kw

Producción 1100 platos/hora

14. MESA SALIDA LAVAVAJILLAS7FREGADERO PLONGE (Dimensiones 900x780x850 mm)

Construcción en acero inoxidable 18/8 AISI 304

Dotado de plonge de 700x400x30 mm

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 III
**LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS (IVA EXCLUIDO), PARA LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA-
RESTAURANTE DE CANAL DE ISABEL II**

DESAYUNO TIPO:	
Cafetería o infusiones y bollería	2,80 €
Café o infusiones y barrita con tomate, mantequilla y mermelada o aceite	3,40 €
MENÚ DEL DÍA (de lunes a viernes, servicio en mesa incluido)	
	12,00 €
MENÚ DEL DÍA FESTIVOS (sábado, domingos y festivos, servicio en mesa incluido)	
	15€
MENÚ INFANTIL DIARIO (de lunes a viernes, servicio en mesa incluido)	
	8 €
MENÚ INFANTIL FESTIVOS (sábado, domingos y festivos, servicio en mesa incluido)	
	10€
CAFETERÍA Y BOLLERÍA	
Café, café con leche, cortado, descafeinado, vaso de leche (200 cm ³), infusiones	1,90 €
Bollería	1,90 €
BEBIDAS	
Cerveza 1/3	3,00 €
Cerveza 1/5	2,50 €
Copa de vino	4,00 €
Agua mineral (1 litro)	1,5 €
Agua mineral (1/2 litro)	1 €
Vaso zumo de fruta envasado	2,40 €
Refrescos (bote)	1,50 €
SÁNDWICHES:	
Sándwiches variados	2,90 €
BOCADILLOS, TAPAS, RACIONES,...	
Bolsa de patatas fritas o similar	1,50 €
Tapa de ensaladilla rusa	2,50 €
Tapa de tortilla de patatas	2,50 €
Bocadillos de queso (60 gramos)	3,50 €
Bocadillo de jamón (60 gramos)	4,00 €
Pulga de queso (40 gramos)	2,00 €
Pulgas de jamón (40 gramos)	2,50 €
Bocadillos variados	4,00 €