

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DEL BAR- RESTAURANTE DEL CENTRO DE NATACIÓN MUNDIAL-86.

1.- Objeto.

Son objeto del presente Pliego las prescripciones técnicas particulares que han de regir en el contrato de concesión de servicio público consistente en la explotación del local destinado a bar-restaurante en el Centro de Natación Mundial- 86, a riesgo y ventura del contratista, con la finalidad de dar servicio de bar- restaurante a deportistas tecnificados, personal de la instalación, profesores, entrenadores, preparadores físicos del Centro de Tecnificación y resto de usuarios de la instalación deportiva.

2.- Descripción y situación del bien de dominio público.

El local objeto de cesión está situado en la planta baja de un edificio en parcela de uso deportivo perteneciente a la instalación deportiva "Centro de Natación Mundial 86", en la C/ José Martínez de Velasco, nº, 3, Madrid, 28007, que cuenta con todos los servicios públicos necesarios para el desarrollo de la actividad.

El local tiene forma poligonal irregular resultando una superficie útil total del local de 401,52 m² y una superficie construida de 430,48 m².

Las superficies del local son las siguientes:

Bar restaurante 307,02 m². Barra autoservicio 18,90 m². Distribuidor 15,33 m².

Oficio 15,13 m².

Cocina 22,88 m².

Cámara 4,18 m².

Dispensa 12,18 m².

Aseo manipuladores 2,69 m². Cuarto de basuras 3,21 m².

El local forma parte de un edificio y da servicio a los deportistas, profesores, entrenadores, preparadores físicos del Centro de Tecnificación y resto de usuarios de la instalación deportiva. Por la puerta norte de este local se accede a un vestíbulo donde se encuentra la zona de aulas. Esta zona dispone de unos aseos separados por sexos y adaptados para personas con discapacidad. Igualmente, por la puerta se accede al vestíbulo principal donde existe otro núcleo de aseos.

La altura del local es de 3,20 m².

El local está revestido de aislamientos acústicos adecuados. La pequeña maquinaria que pueda producir vibraciones se encuentra instalada sobre bancada anti vibraciones y va montada con junta de goma y corcho.

El local dispone de huecos al exterior del edificio y sistemas de ventilación, que le proporcionan una excelente ventilación natural y forzada y evita la acumulación de malos olores.

A título meramente informativo se señala que el número medio de usuarios diario de la

Instalación Deportiva Mundial 86 es de 4.000.

La descripción gráfica de este local y el plano de situación dentro del complejo deportivo se recoge en el Anexo I de este pliego.

3.- Mobiliario y equipamiento del bar-restaurante en el edificio de ampliación del Centro de Natación Mundial 86.

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 conste acreditado de manera 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 de Comedor de deportistas tecnificados.

El bar-restaurante se ubica en un edificio adscrito a la Dirección General de Deportes, destinado a Centro Especializado de Tecnificación Deportiva de Natación, en el que entrenan deportistas madrileños de edades comprendidas entre los 13 y los 18 años.

Este bar-restaurante ha de dar servicio no sólo al Centro de Natación, sino también a los deportistas tecnificados que tienen unas especiales necesidades nutricionales.

- 4.1. El contratista estará obligado a prestar el servicio de comida a los deportistas tecnificados, profesores, entrenadores y personal de apoyo, con un máximo de 250 servicios diarios, de lunes a viernes, durante el período lectivo, que es de aproximadamente 177 días al año, a un precio de 8,00 euros el menú, IVA incluido, durante toda la vigencia del contrato.
- 4.2. En el Anexo I del presente pliego se señala la parte del comedor que queda reservada a los deportistas tecnificados.
Esta reserva será operativa de lunes a viernes, de 13,00 a 15,00 horas, durante sus días lectivos del año, pudiendo disponer el contratista de este espacio el resto de los días del año, incluyendo todos los fines de semana, y de lunes a viernes del período lectivo, durante el tiempo fuera del horario reservado.
- 4.3 El contratista, a la hora de elaborar los menús, tendrá en cuenta las especiales necesidades nutricionales de los deportistas, con el asesoramiento de un nutricionista contratado por él, valorando explícitamente los contenidos energéticos y macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) de los platos ofertados e incorporando en todo caso una zona específica para ensaladas como aporte nutricional extra al menú diario.
- 4.4 En la realización de los platos que conforman los menús de los deportistas y siguiendo las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud), deberá utilizarse muy moderadamente sal de clase yodada y exclusivamente aceites de la clase girasol y de

oliva (éste último de calidad mezcla o superior) principalmente para alimentos en crudo.

- 4.5 El contratista informará el viernes de cada semana a la Dirección de la Instalación de los menús que establezcan para la semana siguiente, de acuerdo con las recomendaciones arriba expuestas.
- 4.6 Asimismo, se elaborará menú para celíacos, alérgicos o con intolerancias alimenticias, a fin de atender a los deportistas que padezcan estas patologías.

5.- Servicio de bar-restaurante.

5.1. En la actividad del servicio de bar – restaurante resultará 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 normas aplicables, de cuyo cumplimiento será responsable el adjudicatario del contrato, en cuanto empresario que presta el servicio.

5.2. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de bar- 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.

5.3. Horario de apertura de las instalaciones.

El contratista estará obligado a tener abierto al público el bar restaurante durante los días y horarios 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 42/2017, de 10 de enero, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público, coincidirá con el horario de apertura al público de las instalaciones, que con carácter general será de 8,30 a 22,00 horas, ininterrumpidamente. No obstante, lo anterior, al personal encargado de la explotación se le permitirá entrar antes y abandonar la instalación después del referido horario con objeto de mantener en perfecto estado las dependencias, siempre entre las 8:00 horas y las 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 24 horas.

5.4 Forma de prestación del servicio.

El servicio se prestará en los locales destinados a tal fin en la Instalación Deportiva Mundial 86 descritos en este pliego.

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

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

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

Queda prohibida la utilización de los espacios objeto del contrato para cualquier tipo de publicidad de marcas comerciales o de cualquier otra clase sin el permiso expreso de la Dirección General de Deportes, que asimismo podrá celebrar contratos de patrocinio o publicidad sobre las instalaciones.

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 guarde o depositen alimentos se mantendrán permanentemente en estado de limpieza.

5.5 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 del bar restaurante, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización.

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

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

Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación.

Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación.

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

fin de garantizar la salubridad de los alimentos.

Las obligaciones establecidas en la presente cláusula son de carácter esencial y su incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato.

5.6 Productos de comida y bebida.

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

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

Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos tributos estén legalmente autorizados o vigentes. 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 del bar-restaurant de Mundial 86.

5.7 Máquinas expendedoras.

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

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

Los productos ofrecidos en máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a la temperatura máxima aconsejada 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 del bar, el importe reclamado a la mayor brevedad posible.

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

Se prohíbe la instalación de máquinas expendedoras de tabaco.

5.8 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 del bar- restaurante según su oferta y, en todo caso, será por su cuenta la mantelería, cubertería, cristalería y vajilla, así como el

mobiliario de sala.

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.

5.9 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 y su incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato.

5.10 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, etc.) será llevado a cabo por ésta.

El mantenimiento obligatorio preventivo de los bienes muebles o de cualquier otra instalación que deba ser sometida a mantenimiento preventivo obligatorio cuya titularidad no corresponda a la Administración, así como el mantenimiento correctivo de los mismos correrá a cargo del adjudicatario. 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.

5.11 Limpieza y desinfección.

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza del bar 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, 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 bar y restaurante se depositarán en contenedores cerrados debiendo estar retirados

de la zona en la que se realiza el servicio de bar 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 la presente cláusula son de carácter esencial y su incumplimiento dará igual a la resolución del contrato.

5.12 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 bar-restaurante objeto de este contrato se hallan incluidos en el canon de contraprestación económica de la explotación del bar restaurante que proponga el adjudicatario. A estos efectos, se informa que en función de los consumos de años anteriores el importe de los mismos es aproximadamente de 12.000,00 euros, en cómputo anual.

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

5.13 Gastos, tasas e impuestos.

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

5.14 Seguros.

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

5.15 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 Deportes, así como una propuesta de medidas correctoras si procede.

6. Personal de la empresa contratista.

6.1 Coordinador.

La empresa contratista deberá designar como coordinador a una persona perteneciente a su plantilla que se relacionará con la Dirección General de Deportes para 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 frente a la Dirección General de Deportes, 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 Deportes por otro, 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 para no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- e) Informar a la Dirección General de Deportes acerca de las altas, bajas, ausencias y 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 Deportes 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.

6.2 Personal afecto a la prestación del servicio.

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

El personal del bar restaurante deberá ir perfectamente uniformado para la prestación del servicio y mantendrá, 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. La vestimenta de los trabajadores deberá estar autorizada por la Dirección General de Deportes.

El personal de la empresa contratista deberá respetar estrictas 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, salvo con la autorización de la Dirección General de Deportes.

Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que

formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

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

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

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 Deportes o a cualquier otro Organismo de la Comunidad de Madrid.

6.3 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.

6.4 Prevención de Riesgos Laborales.

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

6.5. Personal a subrogar.

Se adjunta a este PPTP como Anexo V documento firmado y fechado por la empresa que actualmente es titular de la concesión del servicio, que recoge el personal empleado en la concesión, subrogándose la empresa licitadora que resulte adjudicataria en la contratación de dicho personal.

7. Prestaciones económicas.

El contratista tiene derecho a las contraprestaciones económicas previstas en el contrato que percibirá directamente de los usuarios del bar – restaurante. Se establecen los precios máximos de los productos que como mínimo debe servir el bar- 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. La citada contabilidad deberá remitirse trimestralmente a la Dirección General de Deportes.

8. Obligaciones generales del concesionario.

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

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

9. Supervisión.

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, sin necesidad de previo aviso.

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, salvo delegación expresa.

10. Responsabilidad.

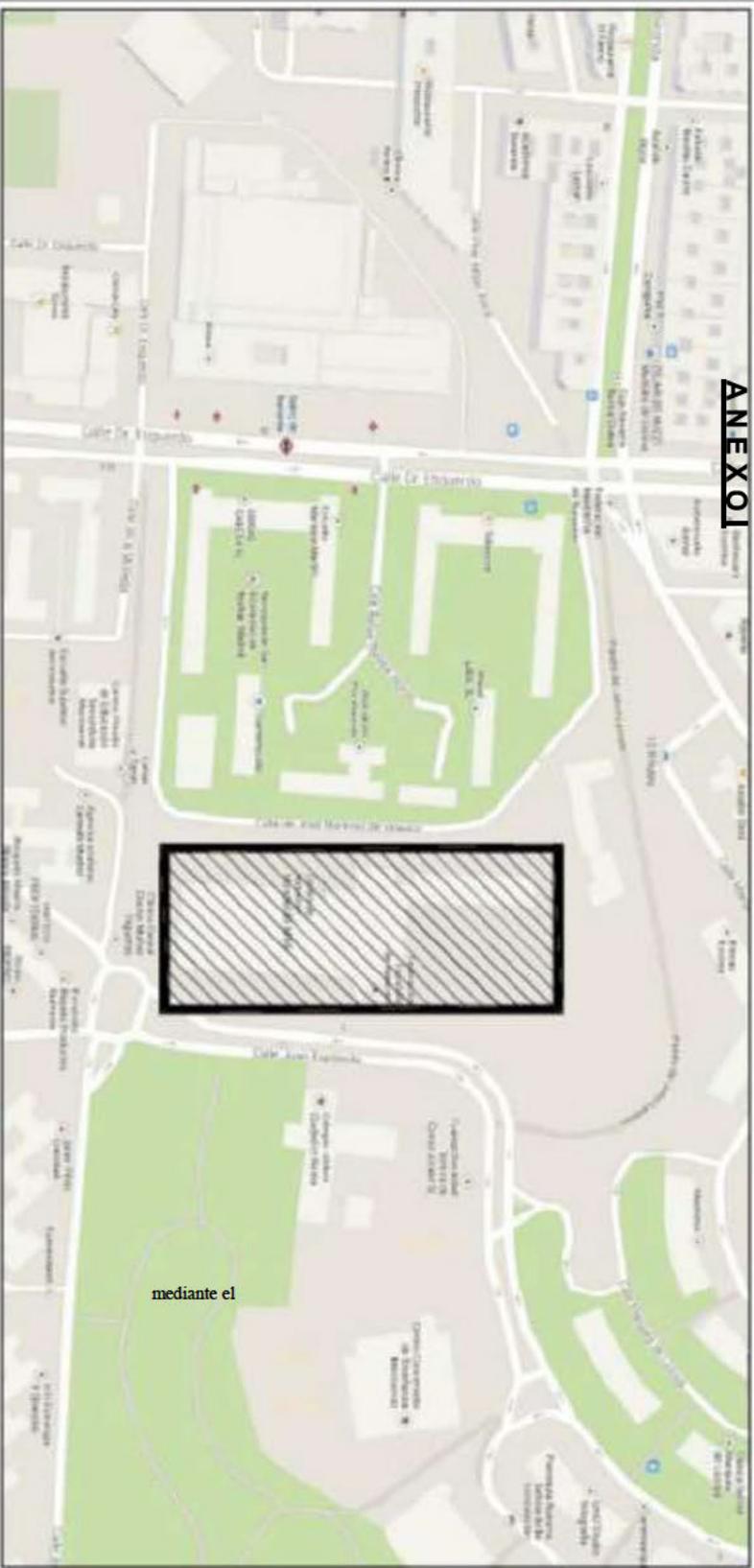
El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados.

11. Visita a la instalación.

Durante el periodo de presentación de ofertas estará permitida la visita a la instalación objeto del contrato. Para concertar dicha visita deberán contactar con el director de la instalación José Antonio Plaza jantonio.plaza@madrid.org

Madrid, a fecha de la firma

EL SUBDIRECTOR GENERAL
DE INSTALACIONES DEPORTIVAS
Firmado digitalmente por ALONSO LARME AITOR
Fecha: 2023.10.18 14:02

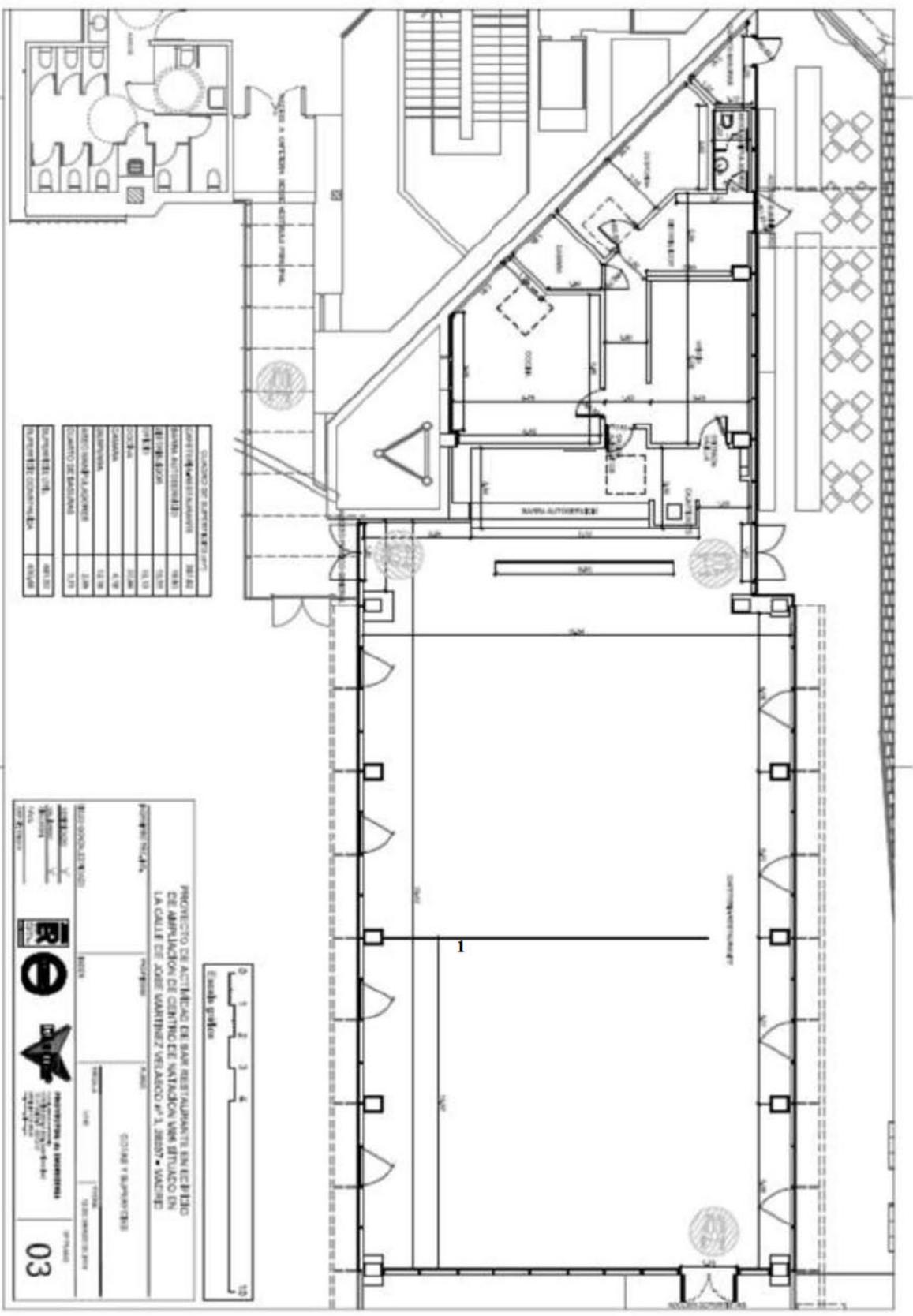


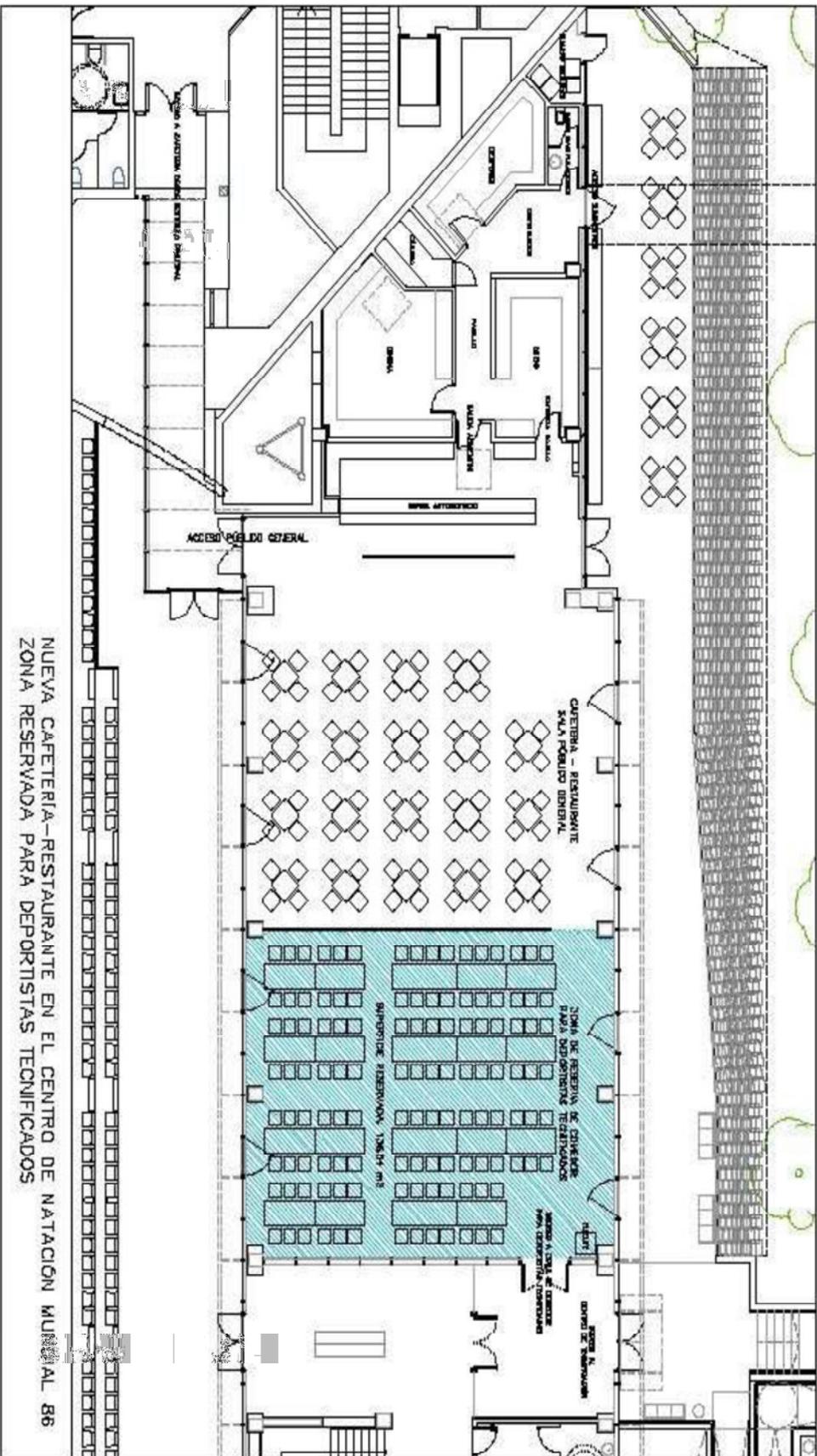
ANEXO I

mediante el

<p>PROYECTO DE ACTIVACIÓN DE BAR RESTAURANTE EN EL PISO DE AMPLIACIÓN DE CANTINO DE NANTICION VARI SITUADO EN LA CALLE DE JOSE MARTINEZ VELARCO nº 3, 28007 • MADRID</p>	
<p>PROYECTANTE</p>	<p>PLANO DE SITUACIÓN</p>
<p>ESTUDIO TECNICO</p>	<p>SECCION</p>
<p>RE</p>	<p>PROYECTOS DE INGENIERIA</p>
<p>01</p>	<p>SECCION DE PLANO</p>







ANEXO II

MOBILIARIO Y ENSERES APORTADOS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE DEPORTES

1. EQUIPAMIENTO COCINA

- Extractor para campana 400° C/2h.
- Freidora de gas de dos cubas
- Fry top a gas
- Baño maría cuece pasta eléctrico
- Elemento neutro mesa (2 unidades)
- Horno mixto eléctrico con boiler
- Mesas de trabajo (2 unidades)
- Mesa caliente central pasante
- Mesa refrigerada
- Vertedero de residuos
- Triturador con brazo desmontable
- Pela patatas
- Cortadora de fiambres
- Lavamanos de acción no manual

2. EQUIPAMIENTO OFICIO

- Lavavajillas de capota
- Mesa de prelavado con fregadero y grifo ducha
- Mesa auxiliar
- Carro de servicio (6 unidades)

3. EQUIPAMIENTO CÁMARA FRIGORÍFICA

- Recinto frigorífico paneleado con equipo de techo

4. EQUIPAMIENTO DESPENSA

- Arcón congelador (2 unidades)
- Estantería de aluminio (5 unidades)

5. EQUIPAMIENTO BARRA DE BAR

- Cámara bajo mostrador (2 unidades)
- Fregadero con seno, escurridor y grifo
- Puesto de venta de tickets y caja
- Mueble trasero de barra
- Cafetera
- Molinillo
- Fabricador de hielos
- Grifo de cerveza y serpentín



6. EQUIPAMIENTO BARRA AUTOSERVICIO

- Self baño maría
- Self cuba fría
- Vitrina de tres niveles
- Self de bandejas y cubiertos
- Guía deslizabandejas

7. EQUIPAMIENTO SALA

- Mesa de 70x70 (19 unidades)
- Mesa grande de 120x80 (15 unidades)
- Sillas (166 unidades)
- Carro para bandejas (4 unidades)
- Papelera (5 unidades)

8. EQUIPAMIENTO ZONA DE ASEOS

- Secamanos
- Dosificador de jabón
- Botiquín
- Portapapel

9. EQUIPAMIENTO OTROS

- Taquilla (5 unidades)



ANEXO III
LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS, IVA EXCLUIDO, PARA LOS
SERVICIOS DEL BAR-RESTAURANTE EN LA INSTALACIÓN DEPORTIVA MUNDIAL
86.

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)	
	15,00 €
MENÚ INFANTIL DIARIO (de lunes a viernes, servicio en mesa incluido)	
	8,00 €
MENÚ INFANTIL FESTIVOS (sábado, domingos y festivos, servicio en mesa incluido)	
	10,00 €
MENÚ DEPORTISTAS TECNIFICACIÓN FEDERACIONES MADRILEÑAS (Menú a servir a los alumnos/as IES. Ortega y Gasset y deportistas y técnicos de la Federación madrileña de Natación)	
	8,00 €
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)	1,50 €
Agua mineral (1/2 litro)	1,00 €
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 €

2ª SEMANA DE PRIMAVERA/VERANO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	Arroz con champiñones	Fideos a la cazuela	Ensalada de judías blancas y hortalizas	Patatas al horno	Macarrones gratinados	Arroz al puerto	Canelones
	Bacalao al pil-pil	Cazón en piperrada	Lomo de merluza fresca relleno	Sardinas a la castellana	Truchas a la Navarra	Gallo a la plancha	Pescadilla enroscada
	Tortilla de pimientos	Ragout de pavo	Falda de ternera con verduras	Lomo a la plancha	Filetes rusos	Costillas de cerdo asadas	Redondo de ternera braseado
	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero

3ª SEMANA DE PRIMAVERA/VERANO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	Patatas guisadas	Ensalada de legumbres	Arroz con verduras	Guisantes salteados	Espirales al óleo	Paella valenciana	Canelones de espinacas
	Cazón en adobo	Truchas a la Navarra	Rosada a la riojana	Sardinas a la española	Brocheta de sepia	Caella en salsa	Lenguadina a la Bilbaina
	Escalope de ternera	Chuletillas de cordero a la plancha	Ragout de cerdo con verduras	Albóndigas en salsa de almendras	Pechuga de pollo a la plancha	San Jacobo	Estofado de ternera
	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero	Fruta, lácteos o postre casero

La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el siguiente código seguro de verificación:



GRAMAJES EN MENUS DEPORTISTAS TECNIFICACIÓN FEDERACIONES MADRILEÑAS

ALIMENTOS	PREPARACIÓN	GRAMAJE NETO
VERDURAS	ENSALADA	270
	EN GENERAL (SOLA, SALTEADA)	300
	CON PATATA	180
PASTA	SOLA	110
	CON INGREDIENTES	90
ARROZ	SOLO	95
	CON INGREDIENTES	80
	CON PATATAS	60
	CON LEGUMBRE	60
LEGUMBRE	SOLA	95
	CON ARROZ	70
	CON VERDURA	70
	CON CARNE O PESCADO	70
PATATAS	SOLA	360
	CON CARNE O PESCADO	300
TERNERA	PLANCHA (FILETE)	250
	ASADA	
	ESTOFADA	
	RELLENA	
	SALTEADA	
	PICADA	
CERDO	CHULETA	300
	COSTILLA	300
	LOMO (FILETE)	250
	SALCHICHAS	
	SOLOMILLO	
POLLO	PLANCHA, REBOZADO, EMPANADO (FILETE)	250
	ASADO (CUARTOS)	390
	ESTOFADO, COCIDO O GUISADO (TROCEADO)	390
PESCADO	LIMPIO (FILETE)	190
	LIMPIO (CON ESPINAS Y PIEL)	215
	ENTERO	270
CORDERO	CHULETILLAS	300
	COSTILLAS	300
	GUISADO (TROCEADO)	250
	ASADO (PIEZA)	300
GUARNICIONES	ENSALADA	60
	TOMATE NATURAL	70
	SALSA DE TOMATE	120
	PATATAS FRITAS, ASADAS O COCIDAS	90
	PIMIENTOS	60
	VERDURA	90
FRUTA	EN GENERAL	230
PAN	PAN	95

Rafael Fernandez Rollon, en representación de GRAP HOSTELERIA, S.L., con Cif B-86571684, adjudicataria del Bar-Restaurante Centro de Natacion Mundial-86
 Certifica relacion del personal que presta sus servicios en el Bar-Restaurante Centro Deportivo Mundial-86

Anexo

FNACIMIE S SOCIAL	Sexo	Categoría	Convenio	Pacto Retribución	Fecha Ingreso	Cod.Conti Contrato		JORNADA	ANTIGÜEDAD	BRUTO ANUAL
29/11/1	Hombr	N IV	Hostelería Madrid	No	09/07/2019	169	CONVERSION DE TIEMPO INDEFINIDO T.COMPLETO	COMPLET	09/07/2019	15.453,24
29/06/1	Hombr	AUXLIA	Restauración Colectiva	No	31/08/2022	100	INDEFINIDO A TIEMPO COMPLETO	COMPLET	01/07/2020	15.120,00
26/07/1	Hombr	N III	Hostelería Madrid	No	01/02/2015	100	INDEFINIDO A TIEMPO COMPLETO	COMPLET	01/02/2015	16.752,04
30/11/1	Hombr	N IV	Hostelería Madrid	No	25/01/2019	169	CONVERSION DE TIEMPO INDEFINIDO T.COMPLETO	COMPLET	05/01/2019	15.453,24
20/09/1	Mujer	N III	Hostelería Madrid	Complemento Salarial 45,49 € y A Cta. Convenio 241,54 E.	01/02/2017	169	CONVERSION DE TIEMPO INDEFINIDO T.COMPLETO	COMPLET	01/02/2017	15.120,00
20/02/1	Mujer	N V	Hostelería Madrid	No	17/03/2022	100	INDEFINIDO A TIEMPO COMPLETO	COMPLET	18/09/2017	19.138,92
23/06/1	Mujer	N IV	Hostelería Madrid	No	01/06/2019	169	CONVERSION DE TIEMPO INDEFINIDO T.COMPLETO	COMPLET	01/06/2019	15.453,24
26/09/1	Mujer	AUX.	Restauración Colectiva	No	28/04/2023	402	DUR.DETERM.T.COMPLETO AL CIRCUNST PRODUC	COMPLET	28/04/2023	13.609,00
03/07/1	Mujer	AUXLIA	Restauración Colectiva	No	12/05/2023	502	DUR.DETERM.T.PARCIAL AL CIRCUNST PRODUC	20 HS	12/05/2023	7.560,00

Madrid, 1 de junio 2023


 CIF: B-86571684
 Avda. Filipinas, 48 - 28003 MADRID

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.es
 mediante el siguiente código seguro de verificación: