



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían el acceso a los mismos. (Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre).

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DENOMINADO “GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LOS TEATROS DEL CANAL”.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas (PPT) tiene por objeto regular la contratación de la gestión y explotación del servicio de restauración y cafetería, mediante concesión de servicios, en el local ubicado a tal efecto en los Teatros del Canal, inmueble de dominio público ubicado en la calle Cea Bermúdez número 1 de Madrid, así como definir las características técnicas necesarias para la prestación del servicio y demás actuaciones complementarias inherentes al mismo.

La cafetería estará destinada exclusivamente a la venta y consumo de los productos ofrecidos en establecimientos de este tipo. El servicio comprende la elaboración y distribución de la comida y bebida, incluyendo su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta el consumo por los usuarios; preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, mantelería y todo lo necesario para la consumición de los clientes, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de las mesas y local de la cafetería.

Son actuaciones complementarias e inherentes al servicio:

- a) Elaboración de la carta y de la programación de los menús.
- b) Elaboración de los menús programados.
- c) Adquisición de materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta el consumo.
- d) Realización de los controles dietético y bacteriológico de los menús.
- e) Limpieza y mantenimiento de las instalaciones y de la equipación, así como del material de cocina, cafetería y comedor.
- f) Gestión de residuos.
- g) Contratación y gestión del personal.

La prestación del contrato, vinculado al presente PPT, debe plantearse de forma que la explotación sea entendida por el adjudicatario como parte del proyecto cultural de los Teatros del Canal.

Se concibe como una gestión sostenible, con la incorporación de productos locales y frescos, siendo respetuosos con el medio ambiente y el entorno.

2. CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL E INVENTARIO DE LAS INSTALACIONES

2.1. Descripción del local objeto de cesión

Los Teatros del Canal (en adelante INMUEBLE) están ubicados en un edificio moderno de 35.000 m², cuya propiedad la ostenta el Canal de Isabel II. En virtud de un convenio formalizado con esta entidad, se cede el uso de este espacio a la Consejería de Cultura,



Turismo y Deporte. En la actualidad, el INMUEBLE está adscrito a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte.

Es objeto de concesión administrativa de la cafetería de los Teatros del Canal (en adelante LOCAL) está situado en la planta baja del INMUEBLE y consta de una superficie útil total de 805,67 m² con una capacidad para 162 personas. A la cafetería se accede desde la vía pública y desde las zonas exteriores propias del edificio y desde las zonas interiores del módulo del Centro Coreográfico Canal. Esta dispone de una zona de acceso público en el interior con mesas y sillas, una barra, unos aseos y una zona de patio interior con pérgola. Su distribución se corresponde al siguiente cuadro de superficies:

Sala Bar Restaurante	192,00 m ²
Pasillo	9,82 m ²
Cocina	55,13 m ²
Aseos mujeres	18,97 m ²
Aseos hombres	21,28 m ²
Patio interior	495,73 m ²
Terraza exterior	125,93 m ²

Se adjunta en el ANEXO 1 del presente PPT el plano descriptivo del LOCAL y del PATIO INTERIOR en el que se delimita la configuración y dimensiones de los mismos.

Así mismo, el LOCAL cuenta con la autorización para la instalación de una terraza exterior de hostelería y restauración con una superficie de 125,93 m² con capacidad para 96 personas sentadas en mesas en la Calle Cea Bermúdez 1.

Se adjunta como ANEXO 2 el plano y las características de la autorización para la instalación de TERRAZA EXTERIOR.

La equipación de la cocina y el mobiliario se detalla en el ANEXO 3 (A y B).

2.2. Inventario del equipamiento existente

Se adjunta en el ANEXO 3 (A y B) del presente PPT inventario de equipación, instalaciones y mobiliario que la Comunidad de Madrid cederá para la gestión del LOCAL y PATIO INTERIOR.

El adjudicatario no podrá retirar o cambiar ninguno de los elementos o equipamientos puestos a disposición de la prestación del servicio por parte de la Comunidad de Madrid sin su autorización previa.

El adjudicatario tendrá que proveer de los elementos y equipamientos necesarios para la prestación del servicio en la TERRAZA EXTERIOR.

2.3. Estado actual del local



El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones las diferentes dependencias e instalaciones para desarrollar la prestación del servicio.

En el plazo de 15 días hábiles a contar desde la firma del contrato se levantará acta para reflejar el estado de conservación del LOCAL objeto de cesión y confirmación de los componentes del inventario, así como su estado.

3. CONDICIONES DE USO

3.1. Actividades permitidas y restricciones

Servicio de cafetería

El adjudicatario configurará una oferta gastronómica de carta, desayunos, platos combinados y menús diarios equilibrados, de comida tradicional y dieta mediterránea.

La oferta de leche, servida sola o como acompañamiento a café, infusión u otros, tendrá en cuenta al menos, las siguientes de las existentes en el mercado: entera, desnatada, sin lactosa y de soja o vegetal.

La oferta de pan y bollería y otros productos que cuenten con la presencia de cereales tendrá en cuenta la intolerancia alimentaria al gluten.

El adjudicatario podrá facilitar a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier menú diario mediante la modalidad de comida para llevar, en recipientes adecuados y biodegradables. Este servicio se realizará a los mismos precios de la tarifa general.

Al objeto de cumplir con lo anterior, se establece como ANEXO 4 un listado de precios máximos que no podrán superarse por el contratista para algunos productos que deberán servirse obligatoriamente.

Servicio de catering para eventos

Se entiende por catering aquellos servicios que se llevan a cabo al margen de la operatividad habitual llevada a cabo en el LOCAL. El adjudicatario estará obligado ofrecer dicho servicio, siempre que sea avisado con una antelación mínima de tres días laborables. Se podrá prestar en el mismo LOCAL o en otras zonas del INMUEBLE, siempre de acuerdo con la Comunidad de Madrid.

Deberá ser un servicio altamente eficaz, con personal cualificado que tenga especial trato con los usuarios.

Podrá incluir desde los servicios más sencillos (vino español) a los más sofisticados (cócteles, cenas, etc.).

En el caso que el encargo provenga de una administración pública, la forma de cobro se adaptará a los procedimientos previstos en la normativa administrativa vigente. En el caso de



que el encargo provenga de una empresa privada o un particular, el adjudicatario establecerá sus condiciones de cobro, siempre que sean acordes con las prácticas habituales.

Se estima, a efectos meramente informativos, un número de 24 eventos al año con una asistencia media de 100 personas. La Comunidad de Madrid no estará obligada a efectuar compensación alguna al adjudicatario en el caso de no llevarse a cabo ningún tipo de evento.

La Consejería de Cultura, Turismo y Deporte podrá contratar servicios de catering a otros proveedores fuera del espacio objeto de la concesión si las circunstancias lo requieren o si el concesionario justifica de forma motivada la imposibilidad de prestar el servicio.

Servicio de barra-bar para eventos

El adjudicatario estará obligado ofrecer el servicio de barra-bar para eventos, siempre que sea avisado con una antelación mínima de tres días hábiles. El servicio se prestará en el LOCAL o en el INMUEBLE, siempre de acuerdo con la Comunidad de Madrid.

Su instalación consistirá en una barra-bar provisional, con estructura totalmente desmontable.

La carta de consumiciones deberá incluir agua, refrescos, cervezas, vino, cava o champagne y variedad de cócteles.

Los precios de las consumiciones estarán visibles al público e incluirán el IVA y cualquier otro impuesto que se exija por la normativa vigente.

Los precios a aplicar por el contratista en la venta serán los establecidos con carácter general para este tipo de negocios. No obstante, la Comunidad de Madrid se reservará en todo momento el derecho de requerir al contratista, si considerase excesivos los precios o deficiente la calidad del servicio.

El contratista estará obligado a mantener limpio el espacio en que se desarrolle el servicio. Y una vez finalizado se comprometen a dejar el lugar de instalación limpio, y en las mismas condiciones en las que se le entregó.

Servicio de gastroneta en zona exterior

En la terraza exterior, el concesionario podrá prestar un servicio de gastroneta sujeta a la autorización de la licencia de actividad que corresponda.

Las gastronetas son consideradas actividades alimentarias no sedentarias, donde se sirven, elaboran o venden productos alimenticios, estando sujetas al cumplimiento de toda la normativa vigente en dicha materia.

3.2. Horarios y días de apertura al público



El horario estará en todo caso limitado por la apertura y cierre de los eventos llevados a cabo en el INMUEBLE. Dentro de ese límite, se establece una obligación de servicio de lunes a domingo como mínimo en esta franja horaria:

Apertura de lunes a viernes: a las 9am

Apertura sábados y domingos: a las 10am

Cierre de lunes a domingo: el adjudicatario no podrá cerrar el servicio de cafetería hasta noventa (90) minutos después de la finalización de la última función.

En cualquier caso, el adjudicatario deberá respetar la normativa aplicable a los horarios de apertura y, sobre todo, de cierre de este tipo de locales, siendo exclusivamente del adjudicatario la responsabilidad del cumplimiento de la misma.

En caso de que, durante la ejecución del contrato, el volumen de trabajo requiera de un horario de apertura inferior al exigido, el adjudicatario podrá solicitar motivadamente autorización a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativa para reducir el horario de apertura.

No obstante lo anterior, el 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. Este horario se fijará de común acuerdo con la Comunidad de Madrid.

El adjudicatario fijará el calendario de días festivos y estará autorizado a mantener cerrado el servicio de cafetería durante el mes de agosto. Si deseara mantenerlo abierto, podrá hacerlo de manera normal.

3.3. Obras

El adjudicatario no estará autorizado a realizar obras, reformas estructurales, ni ningún tipo de modificación permanentes en el LOCAL objeto de la cesión. Así mismo, no se permite llevar a cabo ningún tipo de actuación que conlleve mínimamente modificación de la fachada o la vista exterior del INMUEBLE.

El adjudicatario podrá realizar obras de mejora en los espacios e instalaciones solo con la previa autorización de la Administración. Dichas obras al final de la concesión quedarán en propiedad de la Comunidad de Madrid, sin que sea resarcible su coste.

3.4. Objetivos y propuesta de actuaciones

Objetivos generales del servicio:

- Convertir el espacio en un elemento importante de prestigio y difusión de la institución al exterior y en un punto de encuentro para el público.



- Además de prestar servicio a espectadores, usuarios y trabajadores de los Teatros del Canal, debe atraer a una clientela propia.
- Debe distinguirse y estar en consonancia con los objetivos de una institución cultural de reconocido prestigio.

Objetivos específicos del servicio:

- Fomentar una alimentación saludable, equilibrada y basada preferentemente, en productos de proximidad, evitando los ultra procesados y azúcares añadidos.
- Promover la comercialización de productos de comercio justo.
- Implementar acciones de inclusión, como puedan ser menús accesibles para personas con necesidades dietéticas específicas.
- Promover elementos de sostenibilidad e innovación en el modelo de negocio, como reducción de residuos, uso de productos ecológicos y energías renovables.
- Crear contenido vinculado a las condiciones y propuestas de los Teatros del Canal, desarrollando un concepto que sea atractivo tanto para los trabajadores, espectadores como para los consumidores externos.

Objetivos específicos de tipos de servicio:

- Configurar un servicio de desayunos y menús que responda a una dieta sana y equilibrada que permita la modalidad de comida para llevar.
- Ofrecer un servicio de catering para actividades escénicas, musicales o vinculadas al desarrollo de audiencias, eventos de carácter público o privado.
- Prestar un servicio de barra de bar para aquellas espectáculos o actividades que determine la Gerencia de los Teatros del Canal.
- Ofrecer un servicio de gastroneta en la terraza exterior de Calle Cea Bermúdez 1.

4. CONDICIONES GENERALES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL LOCAL: NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

4.1. Equipación y material que debe aportar el adjudicatario

El adjudicatario es responsable de dotar al LOCAL, PATIO INTERIOR y TERRAZA EXTERIOR de todo el equipamiento complementario al equipamiento cedido inicialmente, y que sea necesario para garantizar un servicio de cafetería-restaurant eficiente, cómodo y acorde a los estándares de calidad establecidos en este PPT.

El adjudicatario se obliga a aportar cualquier mobiliario y/o menaje que sean necesarios para la prestación del servicio y no sean aportados por la Comunidad de Madrid, tales como, a efectos meramente indicativos, cubertería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas y otros similares. Dichos elementos deberán reunir, a juicio de la Comunidad de Madrid, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas.

El equipamiento deberá cumplir con todas las normativas técnicas, de seguridad y sanitarias aplicables.



El adjudicatario podrá solicitar autorización para la instalación de electrodomésticos, equipamientos y otros enseres que considere necesarios para la prestación del servicio, siempre que se adapten a la licencia concedida para su funcionamiento y contando siempre con la previa autorización de la Comunidad de Madrid.

Al término del contrato, el adjudicatario deberá retirar toda la equipación y material aportados, salvo que ambas partes acuerden lo contrario. El LOCAL deberá devolverse en las condiciones originales, con excepción del desgaste razonable por el uso.

4.2. Instalaciones, maquinaria y mobiliario

Las instalaciones, maquinaria y demás elementos que la Comunidad de Madrid ceda al adjudicatario para la prestación del servicio se pondrán a disposición del contratista en el momento de formalización del contrato y previa aceptación por su parte, mediante la firma de la correspondiente acta de recepción, en la que se incluirá un inventario detallado de los distintos elementos, y deberán utilizarse única y exclusivamente para la correcta prestación del servicio.

Una vez comenzada la prestación del servicio, el contratista verificará el correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte en el plazo de quince días hábiles. Si transcurrido este plazo no manifiesta queja alguna al respecto, se entenderá su conformidad con su buen funcionamiento, siendo a su cargo cuentas reparaciones sean precisas durante la ejecución del contrato, sin perjuicio de la vigencia de las garantías a que los suministradores de los bienes estén obligados o hayan ofrecido.

Conservación y mantenimiento

Los gastos derivados de la conservación y el mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y los distintos elementos facilitados por la Comunidad de Madrid, correrán a cargo del adjudicatario, que deberá proceder a la reposición o reparación de cualquier elemento que se deteriore, desaparezca o se inutilice y mantener el buen estado de conservación de los mismos. A tal efecto, la Comunidad de Madrid podrá realizar revisiones periódicas para comprobar su correcto mantenimiento, y requerir al adjudicatario su cumplimiento.

El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos y consumibles (grifos, enchufes, tubos, fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen o presten deficiencias por el uso de las instalaciones.

El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado de conservación las instalaciones en las que preste el servicio y su zona de influencia, así como otras zonas que proponga el adjudicatario y sean autorizadas por la Comunidad de Madrid. Igual obligación le corresponderá con respecto al mobiliario y equipamiento instalado por la Comunidad de



Madrid en el LOCAL de referencia, que se relaciona en el citado ANEXO 3 (A y B) a este PPT, y el aportado por el adjudicatario.

La Administración asumirá el mantenimiento y reparación de los elementos arquitectónicos y las instalaciones generales cuando su deterioro, desgaste o rotura sea consecuencia de un uso correcto, habitual y diligente y de desgaste natural. En el caso de que se deba a un mal uso o a un uso inadecuado por parte del adjudicatario, sus proveedores o clientes, su mantenimiento y reparación correrá a cargo del adjudicatario.

Las tareas de mantenimiento se realizarán fuera del horario de apertura al público.

Limpieza, Desinfección, Desratización y Desinsectación

La limpieza, desinfección, desratización y desinsectación serán por cuenta del adjudicatario. La Administración se reserva el derecho de inspección permanente de las mismas, como mínimo una vez al mes. Los materiales y productos a emplear en la limpieza serán aportados por el adjudicatario, a su costa.

Deberá realizar al menos cuatro tratamientos de desinfección, desratización y desinsectación al año. En este sentido, se dará aviso con antelación de la fecha de las actuaciones a la Comunidad de Madrid para que puede efectuar las correspondientes comprobaciones.

El adjudicatario estará obligado a tener al día la documentación técnica relativa a sus obligaciones de limpieza y conservación:

- Informes sobre tratamientos, periodicidad, productos utilizados y métodos de aplicación.
- Normativa vigente en relación con las instalaciones y maquinaria objeto del mantenimiento y las condiciones o requisitos legales y administrativos de todo tipo sobre el desempeño de los trabajos que requiere dicho mantenimiento.
- Libros oficiales de mantenimiento que, en su caso, sean exigibles.

La empresa adjudicataria será la única responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones, y de aquellas otras establecidas en la normativa sanitaria que sea de aplicación.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá abandonar, en un plazo máximo de 5 días, las instalaciones y enseres en el mismo estado de limpieza y de conservación en que se pusieron a su disposición al inicio de la ejecución del contrato, pudiéndosele detraer del importe de la garantía definitiva la cantidad necesaria para subsanar cualquier desperfecto o falta de limpieza en las mismas.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio deberá contar con la conformidad previa de la Comunidad de Madrid.

Gestión de residuos



El adjudicatario deberá proceder a la limpieza de cuantos residuos se produzcan en la zona de influencia de las instalaciones en las que presta el servicio. Realizará por sí o a través de terceros la extracción de residuos, entendiéndose que la responsabilidad de la buena ejecución será siempre del adjudicatario. La retirada de residuos se realizará diariamente.

Los residuos generados durante la prestación del servicio deberán ser manipulados adecuadamente y retirados de inmediato mediante un sistema de recogida selectiva, que permita separar los materiales valorizables y depositarlos en los contenedores habilitados para tal fin en el centro, en cumplimiento de la Ley 7/2022 de 8 de abril, de Residuos y Suelos Contaminados para una economía circular, la Ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, las Ordenanzas Municipales y demás legislación vigente.

Cualquier acto de abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos, así como la mezcla o dilución de residuos que dificulte su gestión, será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá tomar las medidas necesarias para cumplir con las obligaciones establecidas, enfrentando las sanciones legales correspondientes en caso de incumplimiento.

Queda prohibido el almacenamiento de materiales o residuos peligrosos en cualquier espacio del INMUEBLE o del LOCAL, así como la mezcla de diferentes categorías de residuos peligrosos, su vertido o eliminación incontrolada. Estos deberán ser gestionados de manera inmediata por la adjudicataria como "Poseedora" de los residuos, conforme a lo establecido en la Ley 7/2022 de 8 de abril, de Residuos y Suelos Contaminados para una economía circular. La gestión incluirá el envasado, etiquetado, cumplimentación del libro de registro, la Declaración de Residuos, la Alta como Productor de Residuos Peligrosos, así como la obtención del documento de aceptación, control y seguimiento de los residuos, con la correspondiente identificación de cantidades retiradas y la autorización del transportista y gestor.

4.3. Suministros de agua, electricidad y teléfono

La titularidad de los suministros de agua y electricidad corresponde a la Comunidad de Madrid que habilitará contadores para liquidar los costes de los mismos al adjudicatario.

El adjudicatario se obliga a aplicar todas las medidas razonables de ahorro energético y de agua, en consonancia con las políticas que la propia Comunidad de Madrid tiene al respecto.

La titularidad y coste de los servicios necesarios de telefonía e internet para llevar a cabo la gestión y explotación del servicio de cafetería también irá a cargo del adjudicatario.

4.4. Cortes eléctricos

La Comunidad de Madrid no será responsable del deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, producido por cortes de suministro eléctrico de naturaleza imprevista e incluso como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos.



Los cortes eléctricos programados se comunicarán al adjudicatario con suficiente antelación para que lleve a cabo las debidas medidas de protección de los alimentos y materias primas.

4.5. Protección contra incendios

Será obligación del adjudicatario el mantenimiento en perfectas condiciones, de acuerdo con la normativa vigente de las instalaciones de detección y extinción de incendios y evacuación del área que le afecte y en especial deberá proceder a la limpieza de conducciones de humos, chimeneas y campanas, así como mantener limpias y expeditas las zonas de evacuación.

4.6. Adquisición de materias primas

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministrados por cuenta de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario dispondrá en todo momento de existencias suficientes de todos y cada uno de los productos de manera que esté garantizada la satisfacción de la demanda de los clientes.

La adquisición de los artículos de consumo destinados a la venta será responsabilidad exclusiva del adjudicatario quien, a su propio nombre, deberá gestionar los pedidos de mercancías y productos a los distintos proveedores.

Asimismo, el adjudicatario asumirá la plena responsabilidad de supervisar y gestionar dichas adquisiciones.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

4.7. Carga y descarga

Los horarios de carga y descarga se establecerán con la Comunidad de Madrid, según las normas de régimen interior que estén fijadas o pudieran fijarse.

4.8. Prohibiciones

El adjudicatario deberá evitar el uso de altavoces u otros dispositivos similares que puedan generar molestias a los usuarios de las instalaciones de Los Teatros del Canal.

Asimismo, el adjudicatario se compromete a respetar en todo momento las actividades desarrolladas en los Teatros del Canal, prestando especial atención a las representaciones realizadas en la Sala Roja y la Sala Negra.



Durante los periodos de representación teatral, deberá mantener un control estricto sobre el volumen de sonido generado en el LOCAL, garantizando que este no interfiera con el desarrollo de dichas actividades.

Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas recreativas de azar o cualquier otro dispositivo similar no contemplado en este pliego.

No se permitirá la venta de tabaco en ninguna forma, ya sea en la barra del bar o a través de máquinas expendedoras. Asimismo, estará prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Se permite la instalación de elementos decorativos temporales o desmontables, siempre que no impliquen perforaciones, adhesivos permanentes o daños en las superficies originales del LOCAL.

4.9. Publicidad y patrocinio

La empresa adjudicataria no podrá utilizar en ninguno de sus documentos o publicidad el nombre de los Teatros del Canal salvo autorización escrita por parte de la Comunidad de Madrid.

Para el patrocinio de la actividad objeto del presente PPT, el contratista estará obligado a solicitar previamente autorización de la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas.

5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

5.1. Obligaciones generales

Sin perjuicio del resto de obligaciones establecidas en el presente PPT, el concesionario está sujeto a las siguientes obligaciones, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 288 de la LCSP:

- Garantizar la prestación del servicio de forma continua, conforme a lo establecido en este pliego, asegurando a los usuarios el derecho a su uso bajo las condiciones estipuladas y mediante el pago de la contraprestación económica incluida en el canon.
- En caso de extinción del contrato por incumplimiento del mismo, el concesionario deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.
- Cuidar por el correcto funcionamiento y orden en la prestación del servicio.
- Asumir la responsabilidad de indemnizar los daños ocasionados a terceros como resultado de las actividades necesarias para la prestación del servicio, salvo que dichos daños sean atribuibles a la Comunidad de Madrid
- 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.



- Cumplir todas las obligaciones que establezca la legislación aplicable, el pliego de cláusulas administrativas particulares y la documentación contractual asociada.

5.2. Iniciación del servicio

El adjudicatario se obliga a tener en pleno funcionamiento el servicio en el plazo de quince días hábiles desde la fecha de inicio del plazo de ejecución, con el fin de establecer un margen temporal suficiente para la correcta implantación. Si en el plazo de quince días no se hubiera empezado a prestar el servicio, de acuerdo con lo establecido en los pliegos, será causa de extinción del contrato según lo previsto en el artículo 211 apartado 1 letra d) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Serán por cuenta del adjudicatario todos aquellos elementos que no se hayan indicado expresamente en el ANEXO 3 (A y B), debiendo incluirse en el proyecto el tipo y cantidad de maquinaria de hostelería y todo el menaje necesario para la correcta prestación del servicio (vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería, cristalería, etc.), así como carros de transporte de platos preparados, vehículos para el transporte de alimentos, etc.

Estos materiales deberán cumplir con estándares de calidad y adecuación para su uso en un establecimiento vinculado a los Teatros del Canal. La Comunidad de Madrid podrá supervisar dichos elementos y solicitar su sustitución si considera que alguno no es socialmente aceptable o daña la imagen del recinto.

5.3. Forma de prestación del servicio

El servicio se prestará en los espacios destinados a tal fin, mencionados en el presente Pliego.

El adjudicatario no podrá hacer de las instalaciones una utilización distinta a la finalidad para la que han sido destinadas, quedando prohibida expresamente la celebración de cualquier fiesta, reunión o recepción que no haya sido previamente autorizada o promovida por la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte.

Los lugares de acceso a las mercancías se establecerán de acuerdo con la Comunidad de Madrid. No se permitirá el apilamiento de envases, cajas o cualquier otro elemento en el exterior de las instalaciones.

El adjudicatario se compromete a ejercer el servicio de manera que cause las mínimas interferencias con el habitual funcionamiento de los Teatros del Canal, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de material y género, etc.

La Comunidad de Madrid podrá instalar en el LOCAL o PATIO INTERIOR elementos que estén relacionadas con las actividades de los Teatros del Canal, siempre que no signifiquen una alteración significativa de las condiciones de explotación del adjudicatario.

5.4. Personal



El adjudicatario deberá disponer por su cuenta del personal preciso para atender el servicio normal de sala, barra, cocina, patio interior, terraza exterior, limpieza y aquel otro que necesite para emplear en casos excepcionales.

El personal mínimo del que deberá disponer para la explotación del servicio es de 1 encargado/a, 1 cocinero/a y 1 camarero/a.

Respecto al personal Encargado, deberá acreditar una experiencia mínima de haber explotado y/o gerenciado un local de restauración durante al menos tres años en los últimos cinco años.

En relación con el personal camarero, deberá acreditar el dominio idioma inglés a nivel usuario (nivel B1 o equivalente).

No obstante, en caso de que, durante la ejecución del contrato, el volumen de trabajo requiera de una plantilla inferior a la exigida, el adjudicatario podrá solicitar motivadamente autorización de la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas para reducir esta plantilla.

Las ausencias de cualquier tipo y las bajas por enfermedad del personal serán cubiertas inmediatamente por el adjudicatario, de modo que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

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

El adjudicatario, en la primera semana de ejecución del contrato, deberá aportar al Responsable del Contrato designado por la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, el documento de alta en la Seguridad Social del personal asignado a la ejecución del mismo. Esta información se actualizará en caso de sustituciones. Igualmente, en el primer mes de ejecución del contrato deberá acreditar haber informado y formado a los trabajadores en materia de riesgos laborales y salud laboral.

Si la Administración considerara claramente insuficiente el personal que presta servicios en la cafetería o si existieran razones justificadas que aconsejen la sustitución de cualquiera de los componentes del equipo de trabajo, la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas se reserva el derecho a solicitar ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a los servicios del presente contrato si existiesen razones fundadas, por otro de la misma categoría, formación y experiencia. Se deberá justificar el motivo que suscita el cambio



de forma suficiente a juicio del Responsable del Contrato. El contratista, en consecuencia, en el plazo de un mes, deberá proceder a la sustitución o contratación que corresponda.

El personal deberá prestar el servicio con uniforme, que correrá por cuenta del adjudicatario y deberá respetar el aspecto estético de las instalaciones.

5.5. Sobre los productos: calidad, información y alérgenos, precios y descuentos

Calidad

El adjudicatario deberá presentar en su oferta el contenido y precio de unos menús diarios equilibrados de comida saludable y dieta mediterránea, así como los productos de carta. El adjudicatario deberá priorizar el uso de productos elaborados de manera artesanal, naturales, frescos y de origen orgánico, garantizando una oferta adaptada a las necesidades de personas celíacas e incluyendo una carta de alérgenos detallada.

La clasificación y calidad de los productos deberá ajustarse a lo establecido por la normativa alimentaria, y será siempre:

- Las carnes y huevos en todos los casos de categoría “A1”.
- Las carnes de vacuno serán piezas de las categorías “Primera A”.
- Incorporar a la oferta gastronómica jamón, lomo y cerdo ibéricos y opciones de calidad como jamón york, jamón serrano, lomo curado de pavo, cecina y pechugas de pavo y pollo asadas.
- Los embutidos y productos como las hamburguesas, salchichas o similares contendrán un porcentaje de carne igual o superior al 90%.
- El pescado será de primera calidad (fresco o congelado).
- Las verduras y hortalizas frescas serán de primera calidad, cocinadas o en ensaladas.

La Comunidad de Madrid podrá llevar a cabo revisiones periódicas para garantizar una adecuada relación entre los precios establecidos y la calidad del servicio ofrecido.

Información y alérgenos

Los productos disponibles para la venta deberán anunciarse al público siguiendo las costumbres locales, y se ofrecerán listas de productos redactadas en castellano e inglés, presentadas de forma clara y con la correspondiente indicación de precios.

El adjudicatario deberá cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente sobre información alimentaria proporcionada al consumidor. En particular, se deberán asegurar que los alérgenos aparezcan claramente identificados en la lista de ingredientes de los productos, tanto envasados como no envasados, de manera legible, comprensible y resaltados para diferenciarlos del resto de los ingredientes. Si el producto no tiene lista de ingredientes debe incluir la mención “contiene ...” y a continuación el alérgeno.



Precios y descuentos

El licitador en su oferta económica hará una propuesta de descuentos especiales sobre el precio fijado para los trabajadores de Los Teatros del Canal, Centro Coreográfico Canal y los trabajadores de la Fundación Ballet Español de la Comunidad de Madrid. Los descuentos también se aplicarán para las compañías que tengan contrato de exhibición en los Teatros del Canal y para las compañías residentes del Centro Coreográfico Canal. Se acordará con la Comunidad de Madrid el sistema de acreditación para disfrutar de los descuentos.

Los descuentos no aplicarán a los servicios de catering, servicio de barra para eventos y gastronomía en terraza exterior.

Será obligatorio para el adjudicatario el ofrecer al público el pago por medios electrónicos.

5.6. Gestión de reservas

El adjudicatario deberá establecer un sistema de planificación ágil para la gestión de reservas de grupos, siempre que estas no impliquen la cesión de espacio ni interfieran con el servicio destinado al personal de los Teatros del Canal, los equipos artísticos, el público de los espectáculos o los visitantes. Las mesas deberán estar disponibles para los visitantes conforme lleguen al LOCAL, y no se permitirá que más del 50% de las mesas sean reservadas para comidas y cenas.

5.7. Gastos, tasas e impuestos

Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, sean de la Administración del Estado, de la Comunidad de Madrid o del Ayuntamiento de Madrid, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos o que en el futuro puedan establecerse.

5.8. Obligaciones laborales, sociales y sanitarias

1. 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 su aplicación en los casos que proceda, del Convenio Colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas, suscrito por las organizaciones empresariales Hostelería Madrid, Noche Madrid y AMER y por la representación sindical de UGT y CC OO (Resolución de 15 de marzo de 2024, de la Dirección General de Trabajo, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, BOCM nº 82, de 6 de abril de 2024).

El adjudicatario queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutualidad Laboral correspondiente.



2. Se deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación.

La empresa debe contar con su correspondiente declaración obligatoria de alérgenos, según lo establecido en la normativa vigente sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

La empresa deberá implantar un Sistema de Autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control), adaptado a las instalaciones y actividad desarrollada.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

3. Para el preceptivo control microbiológico, la empresa adjudicataria dispondrá de comidas testigo, que representen las comidas servidas y suministradas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria. Dichas comidas testigo deberán conservarse un plazo mínimo, según refleja la legislación vigente.

Además, el adjudicatario deberá establecer un plan de verificación analítica preventiva que cumplirá lo establecido en la normativa vigente relativa a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Los controles microbiológicos del citado plan serán por cuenta del adjudicatario y se realizarán por parte de un laboratorio inscrito en el registro de laboratorios que realizan control analítico de productos alimenticios de la Comunidad de Madrid, con una frecuencia mensual, debiendo incluir propuesta de control sobre los alimentos, verificación microbiológica en superficies de trabajo y manipuladores.

Con independencia de esos controles, la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas se reserva la facultad de inspeccionar y establecer los controles sanitarios que estime pertinentes, para verificar en cualquier momento las condiciones de higiene en la elaboración, buenas prácticas del personal, correcta elaboración, manipulación y conservación de los alimentos preparados, así como de las instalaciones y equipos utilizados.

4. Condiciones del personal. Todo el personal que preste servicios deberá estar correctamente uniformado.

La Comunidad de Madrid podrá rechazar la prestación de los servicios de aquellos empleados del adjudicatario que, por su inadecuado comportamiento u otros motivos comprobados, perturben el buen funcionamiento del servicio, quedando obligado el adjudicatario a proceder a su sustitución en el plazo máximo de quince días hábiles



La presencia de personal habrá de ser correcta, de forma que se ofrezca siempre la sensación de higiene y limpieza. Sus integrantes no podrán fumar, mascar chicles o comer en el puesto de trabajo, ni utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentarias.

El personal deberá estar en posesión del carnet de manipulador, para lo cual el adjudicatario presentará relación nominal de trabajadores contratados, con su correspondiente carnet de manipulador, comunicándose a la Administración cualquier variación que se produzca al respecto. Los requisitos para obtener o renovar el mencionado carnet, serán por cuenta y cargo exclusivo del contratista. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

Además, el adjudicatario proporcionará a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos.

Asimismo, la empresa acreditará al inicio del contrato el plan de formación general, y en particular el destinado a que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada, de acuerdo con lo previsto en la normativa vigente relativa a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid, de manera que estos cuenten con el certificado de formación correspondiente. Cuando la formación de los manipuladores de alimentos sea efectuada por la propia empresa, se deberá atener a lo regulado por la normativa vigente en materia de higiene de los productos alimenticios.

5. Condiciones de productos envasados y enlatados. El adjudicatario tendrá que llevar un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Se establecerá un programa de autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control).

5.9. Seguridad del local y del patio interior

La seguridad del INMUEBLE será responsabilidad de la Comunidad de Madrid, aunque no se proporcionará personal específico para la seguridad dentro del LOCAL y PATIO INTERIOR. El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad de asegurar que el espacio esté debidamente protegido, gestionando adecuadamente las medidas de seguridad requeridas para la operación del LOCAL.

5.10. Otras obligaciones del adjudicatario

La empresa adjudicataria deberá cumplir con las disposiciones y normativas generales y autonómicas sobre Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá adaptar las condiciones de prestación del servicio a las nuevas normativas que se aprueben en esta materia y que resulten de aplicación durante el periodo de vigencia del contrato.



El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la normativa de Sanidad y Consumo vigente, siendo el único responsable ante las autoridades sanitarias y de consumo por los incumplimientos que se derivaran de su actuación.

El adjudicatario no pondrá carteles ni otro material publicitario en las dependencias asignadas sin la previa autorización de la Administración. El contratista podrá proponer fórmulas o sistemas para dar a conocer sus servicios, que requerirán la aprobación de la administración para su realización.

El servicio estará destinado exclusivamente a la venta y degustación de los artículos propios del servicio de cafetería y comedor, no permitiéndose la instalación de máquinas recreativas, ni expendedoras de tabaco o alimentos.

Asimismo, deberá tener en todo momento a disposición de los usuarios las Hojas de Reclamaciones oficiales. En el caso de que existiera una reclamación, el adjudicatario enviará a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas en un plazo de 24 horas una copia de dicha reclamación, junto con un informe propio.

6. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS

La empresa adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, de conformidad con lo preceptuado en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

El adjudicatario deberá contar con los seguros correspondientes para cubrir las responsabilidades que puedan derivarse de la ejecución del contrato, acreditando esta circunstancia en el momento previo a la formalización del mismo. A tal fin, deberá aportar la póliza y el recibo de un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables la actividad de elaboración y servicio de comidas. Asimismo, se compromete a mantener activa dicha cobertura mínima durante el tiempo de vigencia del servicio.

El adjudicatario, sin perjuicio de los seguros que esté legalmente obligado a mantener y el derecho de repetición que le asista, se compromete a mantener indemne a la Comunidad de Madrid frente a cualquier reclamación por daños materiales o personales que puedan derivarse de la prestación de los servicios de restauración o de cualquier otro servicio adicional ofrecido.

El adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios, tanto directos como indirectos, que se causen a terceros, a la Comunidad de Madrid y/o a los Teatros del Canal como resultado de la ejecución del contrato. En este sentido, se compromete a mantener indemne a la Comunidad de Madrid frente a cualquier reclamación relacionada con dichos daños.

Esta responsabilidad se extiende a los daños y perjuicios que puedan derivarse de los proveedores y empresas con los que el adjudicatario contrate en relación con este contrato, comprometiéndose igualmente a mantener indemne a la Comunidad de Madrid frente a cualquier reclamación que pudiera surgir al respecto.



7. RIESGO Y VENTURA

Será obligación de la empresa adjudicataria, además de las recogidas en otros apartados del presente pliego de prescripciones técnicas, asumir, a su riesgo y ventura, el aumento o descenso de usuarios del servicio, salvo que dicho descenso tenga causa directa en una decisión adoptada por la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, contraviniendo lo expresamente previsto en el presente PPT.

8. SEGURIDAD Y SALUD

8.1. Coordinación de la actividad empresarial

El adjudicatario remitirá, al inicio de la actividad objeto del presente contrato, a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, la siguiente documentación, preferiblemente en soporte informático:

- Evaluación de riesgos de la actividad contratada y planificación de la actividad preventiva, considerada la información remitida por Dirección General de Cultura e Industrias Creativas.
- Relación de equipos de trabajo a utilizar, cuando proceda.
- Relación de equipos de protección individual o colectiva con la indicación de la normativa de referencia, cuando proceda.

Las partes deberán informarse recíprocamente sobre los riesgos específicos de las actividades que desarrollen y que puedan afectar a los trabajadores, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades.

La información deberá ser suficiente y habrá de proporcionarse al inicio de las actividades, cuando se produzca un cambio en las actividades concurrentes que sea relevante a efectos preventivos y cuando se haya producido una situación de emergencia.

El adjudicatario mantendrá actualizado el listado de sus trabajadores, con las especificaciones contenidas en la presente cláusula, debiendo comunicar los cambios, que se produzcan.

8.2. Equipos de trabajo

El adjudicatario habrá de adoptar las medidas preventivas necesarias para que los equipos de trabajo puestos a disposición de sus trabajadores resulten adecuados al trabajo que haya de realizarse y convenientemente adaptados al mismo, de forma que garanticen la seguridad y salud de los trabajadores al utilizarlos.

En todo caso, habrán de utilizarse equipos de trabajo que satisfagan tanto lo dispuesto en la normativa específica que les resulte de aplicación, como las disposiciones mínimas establecidas en la normativa vigente por la que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.



8.3. Equipos de protección

El adjudicatario está obligado a proporcionar a sus trabajadores los equipos de protección colectiva y/o individual que resulten necesarios para el trabajo que haya de realizarse.

En cualquier caso, habrán de utilizarse equipos de protección que satisfagan lo dispuesto en la normativa específica que les resulte de aplicación.

8.4. Siniestralidad

El adjudicatario comunicará a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, por el medio más rápido a su alcance y de forma inmediata, todo accidente con baja laboral, que sufra cualquiera de sus trabajadores e investigará los hechos y las causas que hubieren motivado los accidentes graves, muy graves y mortales, al tiempo que habrá de implantar las medidas correctoras que, en su caso, hayan de adoptarse para evitar que en el futuro puedan producirse nuevos accidentes por las mismas causas.

Asimismo, comunicará a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas e investigará, con el mismo fin, aquellos accidentes leves e incidentes, que, a su juicio, afecten o puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores y/o clientes, o que hayan producido o sean susceptibles de producir daños en las instalaciones.

El adjudicatario, tanto en el caso de accidentes como de incidentes investigados, remitirá, en el plazo máximo de 3 días hábiles, a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, copia de la investigación efectuada.

Adicionalmente, el personal del adjudicatario que detecte cualquier situación de posible riesgo, o deficiencias en dependencias, instalaciones, equipos de trabajo y/o equipos de protección, colectiva o individual, que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un riesgo de accidente, debe comunicarlo al responsable del contrato de la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, con objeto de que se corrijan las causas que motivan las citadas situaciones o deficiencias.

9. CONTROL Y SEGUIMIENTO

9.1. Información del seguimiento del servicio

Para garantizar el correcto funcionamiento del servicio, la empresa adjudicataria está obligada a proporcionar a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas la información que le sea solicitada, especialmente en lo relativo a controles sanitarios, inspecciones de control y funcionamiento realizadas por parte de la empresa, ocupación, número de servicios mensuales, costes mensuales por adquisición de materia alimentaria, ingresos de facturación por servicios mensuales y todos aquellos aspectos que puedan incidir en la calidad del servicio prestado.

9.2. Responsable del Servicio ante la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas



La empresa adjudicataria designará un Responsable del Servicio que se encontrará en permanente contacto con el personal designado por la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas.

El adjudicatario, a través del Responsable del Servicio y con la periodicidad que la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas determine, informará sobre la planificación del servicio, el estado de ejecución del contrato y, en su caso, sobre las incidencias producidas.

En particular, este responsable realizará, entre otras, las siguientes tareas:

- Impartir con exclusividad instrucciones específicas sobre el servicio a realizar a los empleados del contratista, siempre teniendo en cuenta la base de las instrucciones genéricas que se desprendan de lo establecido en el presente PPT y encaminadas al buen término del servicio.
- Supervisar y controlar el servicio, e informar a la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas de las posibles incidencias.
- Ejercer el mando y el poder organizativo sobre el equipo técnico del contratista destinado a atender los servicios objeto del presente contrato, que estará siempre bajo la disciplina laboral y el poder de dirección del contratista.

9.3. Facultad de inspección y control

La Dirección General de Cultura e Industrias Creativas solicitará al Responsable del Servicio el control y seguimiento de la ejecución del servicio contratado.

La Comunidad de Madrid podrá, cuando lo considere necesario, realizar inspecciones, solicitar la presentación de la documentación requerida de acuerdo con la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de las medidas necesarias para garantizar el adecuado mantenimiento de los bienes ocupados, incluyendo la limpieza a fondo de todas las áreas y equipos que lo requieran.

Los objetivos de las inspecciones son:

- Verificar el mantenimiento y conservación adecuada del LOCAL y el patio interior.
- Comprobar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad.
- Asegurar la correcta manipulación, distribución e higiene de los alimentos, así como las condiciones de salubridad, según la normativa vigente.
- Garantizar la adecuada gestión de residuos y respeto por las normas medioambientales.
- Evaluar la calidad del servicio ofrecido y su integración con las actividades del INMUEBLE.
- Erradicar la contaminación acústica con en la Sala Roja y la Sala Negra.
- Controlar la cantidad y calidad de los productos en los menús.
- Cumplir la legislación y normativa en normativa de prevención de riesgos laborales
- Identificar posibles incidencias o desviaciones y proponer acciones correctivas.
- Emitir un informe con las correcciones propuestas.



Se realizarán inspecciones de seguimiento para comprobar que las correcciones se han implementado adecuadamente.

En caso de infracción de las condiciones establecidas en los pliegos que rigen el contrato, la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas las comunicará al adjudicatario, mediante la correspondiente Acta de Incidencias que, en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el mismo.

9.4. Programa de gestión de calidad

Durante el periodo de vigencia del contrato, el adjudicatario cumplirá con las disposiciones establecidas en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

La empresa adjudicataria deberá presentar las acreditaciones correspondientes en cada una de sus actividades, así como los certificados y permisos necesarios, incluyendo las especificaciones y fichas de seguridad de los materiales y productos utilizados en las instalaciones (limpieza, alimenticios, etc.), y documentar las posibles emergencias ambientales derivadas de su utilización.

Será responsabilidad del adjudicatario presentar y establecer un programa de control de gestión de la calidad. En este sentido, las ofertas deberán incluir una descripción detallada del sistema de control de calidad propuesto, así como los protocolos de gestión, control y seguimiento.

En cualquier momento, la Comunidad de Madrid o cualquier inspección oficial podrá solicitar la documentación necesaria conforme a la legislación vigente y podrá inspeccionar las instalaciones y espacios cedidos para el desarrollo de la actividad.

Los alimentos, materiales y medios empleados para el correcto funcionamiento de las instalaciones deberán cumplir con las normas de higiene y salud establecidas por la legislación vigente.

Las medidas y medios de limpieza empleados deberán contar con los certificados y fichas de seguridad vigentes, así como las medidas de seguridad necesarias, dado que se trata de un espacio destinado al almacenamiento y distribución de alimentos.

En cumplimiento de lo anterior, el adjudicatario está obligado a respetar y cumplir con la normativa vigente en materia laboral, de seguridad social, de integración social de personas con discapacidad y de prevención de riesgos laborales, conforme a lo dispuesto en la normativa sobre Prevención de Riesgos Laborales.

9.5. Registro de la documentación, informaciones e instrucciones



La documentación que se intercambie entre la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas y la empresa, así como las informaciones e instrucciones que aquella facilite, quedarán reflejadas por escrito en un acta firmada por todas las partes.

En todo caso, la entrega de documentación por parte de la Dirección General de Cultura e Industrias Creativas, quedará reflejada por escrito con la fecha y firma del representante del Contratista que la reciba.

El adjudicatario deberá mantener absoluta confidencialidad sobre los datos personales a los que tenga acceso para la ejecución del contrato, cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido.

9.6. Indicadores de calidad y eficacia del servicio

Como indicadores de calidad y eficiencia del servicio, se evaluarán:

- Tasa de reclamaciones
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria
- Gestión de Residuos
- Cumplimiento en la formación del personal
- Índice de incidencias técnicas

Los indicadores se medirán anualmente y se reportarán en un informe a la Comunidad de Madrid. El informe incluirá propuestas de mejora para los indicadores que no alcancen los estándares establecidos previamente.

10. ANEXOS

Anexo 1 Plano descriptivo del LOCAL Y ZONAS OBJETO DE CONESIÓN.

Anexo 2 Característica de la autorización para la instalación de la TERRAZA EXTERIOR.

Anexo 3.A Inventario de equipación e instalaciones incluidas en la concesión.

Anexo 3.B Inventario y disposición del mobiliario para LOCAL y PATIO INTERIOR.

Anexo 4 Listado de precios máximos productos que deben servirse.

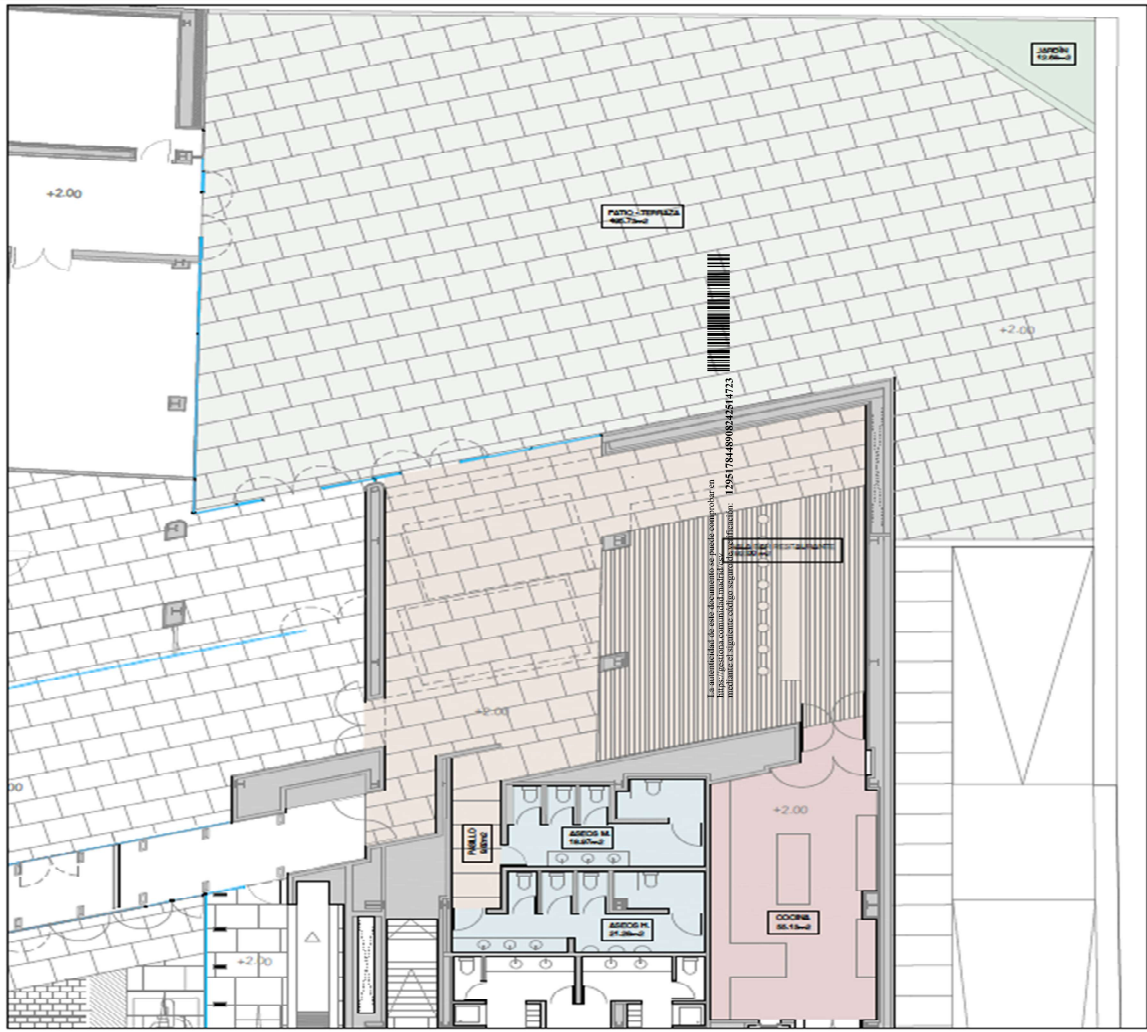
En Madrid, a la fecha de la firma.

EL DIRECTOR GENERAL DE CULTURA E INDUSTRIAS

Firmado digitalmente por GONZALO CABRERA MARTIN - ***1352**
Fecha: 2025.03.13 17:36

Fdo.: Gonzalo Cabrera Martín

ANEXO I.



- SALA BAR RESTAURANTE
- COCINA
- ASEO
- PATIO TERRAZA
- JARDÍN

ESTADO ACTUAL	
CUADRO DE SUPERFICIES ÚTILES	
SALA BAR RESTAURANTE	190.00 m ²
PASILLO	9.82 m ²
COCINA	55.19 m ²
ASEO M.	16.97 m ²
ASEO H.	21.28 m ²
PATIO TERRAZA	465.70 m ²
JARDÍN	12.68 m ²
TOTAL	805.67 m ²

ANEXO II.



AUTORIZACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE TERRAZAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Fecha del decreto	Nº de Expediente
21/12/2023	107/2022/03595

Titular	
TEATROS DEL CANAL	
Emplazamiento	
CL CEA BERMUDEZ NUM 1	
Actividad	Denominación del local
CAFETERÍA	TEATROS DEL CANAL
Licencia de funcionamiento/Acta de funcionamiento	
711/2006/05981	

ID del local	Tipo de local	Acceso del local
70002405 - L10	Puerta calle	CALLE CEA BERMUDEZ NUM 1

Emplazamiento Terraza
CL CEA BERMUDEZ NUM 1

Datos de la instalación

Tipo de instalación (suelo público / suelo privado de uso público)	
Suelo privado de uso público	
Periodo de funcionamiento (anual / estacional):	
Anual	
Ubicación de la instalación.	Anchura libre
Otros	Variable. Superior a 2,50 m.
Ámbito ordenación conjunta	Fecha del acuerdo delimitación zona saturada
Denominación	
Terraza en Pº Pintor Rosales o Pº Castellana	
Terraza en parques o jardines cerrados	
N	N

HORARIO:

En periodo estacional:	Desde	Hasta	El resto del año:	Desde	Hasta
De domingo a jueves	08:00 horas	01:00 horas	De domingo a jueves	08:00 horas	00:00 horas
Viernes, sábados y vísperas de festivo	08:00 horas	01:30 horas	Viernes, sábados y vísperas de festivo	08:00 horas	00:00 horas

Datos de la ocupación

SUPERFICIE DE OCUPACION:

	Longitud	Anchura	Metros cuadrados de ocupación
En periodo estacional:	25,70 m.	4,90 m.	125,93 m²
El resto del año:	25,70 m.	4,90 m.	125,93 m²

MOBILIARIO AUTORIZADO

	Estacional	Resto año
Número de mesas:	39 uds.	39 uds.

107/2022/03595
21/12/2023

Página 1 de 5

Información de Firmantes del Documento



MADRID

MARIA CONSTANZA ZAPATA PLAZA - SECRETARIA DE DISTRITO
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 22/12/2023 11:12:25





Número de sillas:	96 uds.	96 uds.
Número de elementos separadores móviles:	0	0
Número de elementos auxiliares de información:	0	0
Número de mesa auxiliares:	0	0
Número de elementos de jardinería:	6	6
Número de sombrillas móviles	0	0
Otros elementos de mobiliario (describir):	N	N

ELEMENTOS QUE DELIMITAN O ACONDICIONAN		
	Estacional	Resto año
Construcción ligera en fachada:	SÍ	SÍ
Construcción ligera en bordillo	NO	NO
Tarima o cubrimiento del pavimento::	SÍ	SÍ
Número de toldos con sujeción al pavimento:	Toldos integrados en la construcción ligera	Toldos integrados en la construcción ligera
Número de sombrillas con sujeción al pavimento:	0	0
Número elementos separadores con sujeción pavimento:	0	0
Número de elementos auxiliares de apoyo:	0	0

ELEMENTOS INDUSTRIALES		
	Estacional	Resto año
Número de estufas de gas	0	0
Número de estufas eléctricas	SÍ	SÍ
Número de aparatos de climatización	SÍ	SÍ
Nebulizadores:	SÍ	SÍ
Iluminación::	SÍ	SÍ
Otros elementos industriales permanentes o móviles (describir):	0	0

Apilamiento de mobiliario

Modo y circunstancias.

Sí. Sin afectar elementos comunes de urbanización y empleando medios protegidos acústicamente. Se respetará una distancia de 1,00 m. alrededor de las tapas de registro para garantizar las labores de mantenimiento.

Características de la construcción ligera

Características :

Estructura metálica lacada en color negro mate con toldos retráctiles motorizados. El frente de la terraza (paralelo a la fachada principal, que da frente a la zona de tránsito de los peatones) deberá quedar libre en toda su longitud de cualquier tipo de cerramiento. La altura de coronación no puede superar 3 metros, ni será inferior a 2,50 metros.

Información de Firmantes del Documento





Características de la sujeción al pavimento

Características y proyecto de anclaje :

Placa atornillada (en suelo privado). No se requiere aval.

PRESCRIPCIONES ESPECÍFICAS Y AMBIENTALES

1. De acuerdo con la Resolución 63, de fecha 28 de octubre de 2021, de la Comisión de Terrazas de Hostelería y Restauración, se prohíbe expresamente la instalación de elementos auxiliares de apoyo.
2. Se dará cumplimiento a Orden TMA/851/2021, de 23 de julio, por la que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y la utilización de los espacios públicos urbanizados, al Documento Básico SUA Seguridad de utilización y accesibilidad del CTE, y demás disposiciones de aplicación en materia de accesibilidad universal.
3. La instalación deberá ajustarse exactamente a lo reflejado en el plano que acompaña a la autorización. No podrán colocarse elementos que no estén incluidos expresamente en la misma.
4. Se deben garantizar las funciones y labores de mantenimiento de los distintos elementos del mobiliario urbano. En ningún caso se podrán obstaculizar los hidrantes en vía pública o las tomas de columnas secas en los edificios. (Art 8.1.a)
5. Se debe garantizar el acceso a todos los servicios públicos, equipamientos municipales y a las compañías de servicios (Art 8.1.c).
6. Sobre arquetas y otros servicios no se pueden colocar instalaciones fijas, ni tarimas, ni cualquier elemento que impida su visualización, solo elementos que se puedan mover fácilmente y no oculten el servicio.
7. Queda prohibida toda manipulación en los elementos vegetales que produzcan daños en los mismos.
8. Las autorizaciones de terrazas podrán modificarse durante su plazo de vigencia o suspenderse temporalmente, de oficio por el Ayuntamiento de Madrid, cuando concurran circunstancias que justifiquen un cambio en las condiciones de la autorización vigente o una suspensión temporal, sin que se genere derecho a indemnización. (Art 24.b).
9. El titular de la autorización de la terraza queda obligado a (Art 26):
 - c.) Colocar la autorización para la instalación de la terraza en el establecimiento principal, de forma visible desde el exterior, junto con el plano de detalle exigido en el artículo 18.1.d).

Id.: 2022/03595
Ex.: 2/2023

Página 3 de 5

Información de Firmantes del Documento



MADRID

MARIA CONSTANZA ZAPATA PLAZA - SECRETARIA DE DISTRITO
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 22/12/2023 11:12:25





- e.) Mantener la instalación y el espacio ocupado en las debidas condiciones de limpieza, higiene, seguridad y ornato público.
- f.) No almacenar o apilar productos o materiales junto a la terraza, así como residuos propios de la instalación.
- g.) Adoptar las medidas, y precauciones necesarias durante el montaje y desmontaje del mobiliario para reducir al mínimo la contaminación acústica derivada de impactos, arrastres, desplazamientos, trepidación u otros de similar naturaleza.

10. Los cierres verticales serán transparentes en su totalidad (a excepción del primer medio metro medido desde el suelo, que podrá ser opaco). El frente de la terraza (lado paralelo a la calle Cea Bermúdez) deberá quedar libre en su totalidad.

- 11. La instalación de alumbrado y/o radiación queda incluida en la presente autorización siempre que se acredite el cumplimiento de la normativa sectorial de instalaciones eléctricas. El modelo de calefactor instalado deberá contar con marcado CE.
- 12. Para las instalaciones de nebulización/vaporizadores sólo podrá utilizarse agua que proceda de la red pública de suministro. Estas instalaciones deberán ser de bajo consumo de agua. El titular garantizará el cumplimiento de las medidas preventivas y programas de mantenimiento recogidas en el RD 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Los elementos instalados deberán contar con marcado CE.
- 13. No se podrá instalar la terraza cuando concurren circunstancias de interés público, tales como obras, que impidan la efectiva utilización de suelo para el destino autorizado.
- 14. El horario de funcionamiento de la terraza, en ningún caso, puede ser superior al autorizado para el establecimiento principal. (Art 17.4)

El/La Concejal/a Presidente/a de este Distrito, por Decreto cuya fecha se indica, ha concedido al/a la titular la autorización y, en su caso, la licencia que se describe, con las prescripciones que figuran como Anexo.

Resolución de 16 de julio de 2020 de la Directora de la Oficina del Secretario de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de delegación en materia de fe pública (BOCM núm. 186, de 3 de agosto de 2020)

Documento firmado electrónicamente.

Los datos del/los firmante/s (identidad y cargo) y firma (fecha) se recogen en el pie de este documento.

El plano o planos que definan las características específicas de cada instalación y sus elementos, estarán debidamente sellados por los servicios técnicos del distrito y deberán figurar adjuntos a la presente autorización.

Id.: 2022/03595
Ex.: 2/2023

Página 4 de 5

Información de Firmantes del Documento



MADRID

MARIA CONSTANZA ZAPATA PLAZA - SECRETARIA DE DISTRITO
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 22/12/2023 11:12:25





ANEXO

Fecha:

21/12/2023

PRESCRIPCIONES GENERALES

Si el periodo de funcionamiento es el ESTACIONAL, comprenderá desde el día 16 de Marzo al 15 de Octubre de cada año.

Si el periodo de funcionamiento es el ANUAL, se corresponderá con el año natural.

La vigencia de la presente autorización se corresponde con el periodo de funcionamiento autorizado, renovándose automáticamente si no se produce alteración alguna de las condiciones que sirvieron de base para la concesión. Previamente se comprobará el pago de la tasa correspondiente.

Se colocará la autorización para la instalación de la terraza en el establecimiento principal, de forma visible desde el exterior, junto con el plano de detalle.

Las autorizaciones se extinguirán, sin que genere derecho a indemnización en los supuestos previstos con carácter general en la normativa reguladora del patrimonio de las administraciones públicas, y específicamente, mediante declaración del órgano que las otorgó, cuando concurra alguno de los siguientes supuestos:

a) Cuando se acredite incumplimiento de las condiciones de la autorización o de alguno de los preceptos contenidos en la Ordenanza de Terrazas de Hostelería y Restauración.

b) Cuando en el periodo autorizado esté prevista la ejecución de actuaciones públicas que modifiquen la realidad física existente en el momento del otorgamiento de la autorización.

c) Cuando por causas de interés público resulten incompatibles con las condiciones generales aprobadas con posterioridad, produzcan daños en el dominio público, impidan su utilización para actividades de mayor interés público o menoscaben el uso general.

d) En los casos de falta de pago de la tasa correspondiente.

La declaración de extinción de la autorización lleva aparejada la obligación del/de la titular de desmontar la terraza, dejar y reponer el dominio público a su estado original, siendo a su costa los gastos que se deriven.

Las autorizaciones quedan condicionadas al cumplimiento de lo dispuesto en la Ordenanza de Terrazas de Hostelería y Restauración y al resto de la normativa vigente aplicable.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación:

Id.: 2022/03595
Ex.: 2/2023

Página 5 de 5

Información de Firmantes del Documento






MARIA CONSTANZA ZAPATA PLAZA - SECRETARIA DE DISTRITO
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do





Fecha Firma: 22/12/2023 11:12:25













MADRID

ANEXO III.A

ÍTEM NÚMERO	CODIGO IDENTIFICATIVO	REFERENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN EQUIPAMIENTO DE INVENTARIO ACTUAL
1	UTE-TC02112		VITRINA REFRIGERADA GRIS METAL/VIDRIO GAYC, S.A.
2	UTE-TC02113		VITRINA REFRIGERADA GRIS METAL/VIDRIO GAYC, S.A.
3	UTE-TC02117		MESA REFRIGERADA CON 2 CAJONES METALICA INFRICO
4	UTE-TC02118		MESA REFRIGERADA CON 2 CAJONES METALICA INFRICO
5	UTE-TC02121		NEVERA BAJO ENCIMERA DOS PUERTAS METALICA

ÍTEM NÚMERO	CODIGO IDENTIFICATIVO	REFERENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN EQUIPAMIENTO DE INVENTARIO ACTUAL
6	UTE-TC02122		NEVERA BAJO ENCIMERA TRES PUERTAS METALICA
7	UTE-TC02126	<p>Ref. 0233 REF.0233_1</p>  <p>botellero de frio, 4 puertas superiores metal</p>	BOTELLERO FRIO 4 PUERTAS SUPERIORES METALICA
8	UTE-TC02127	<p>Ref. 0329</p>  <p>botellero de frio 3 puertas superiores</p>	BOTELLERO FRIO 3 PUERTAS SUPERIORES METALICA
9	UTE-TC02130	<p>Ref. 0332</p>  <p>maquina de hielo ZANUSSI</p>	MAQUINA HIELO METALICA ZANUSSI

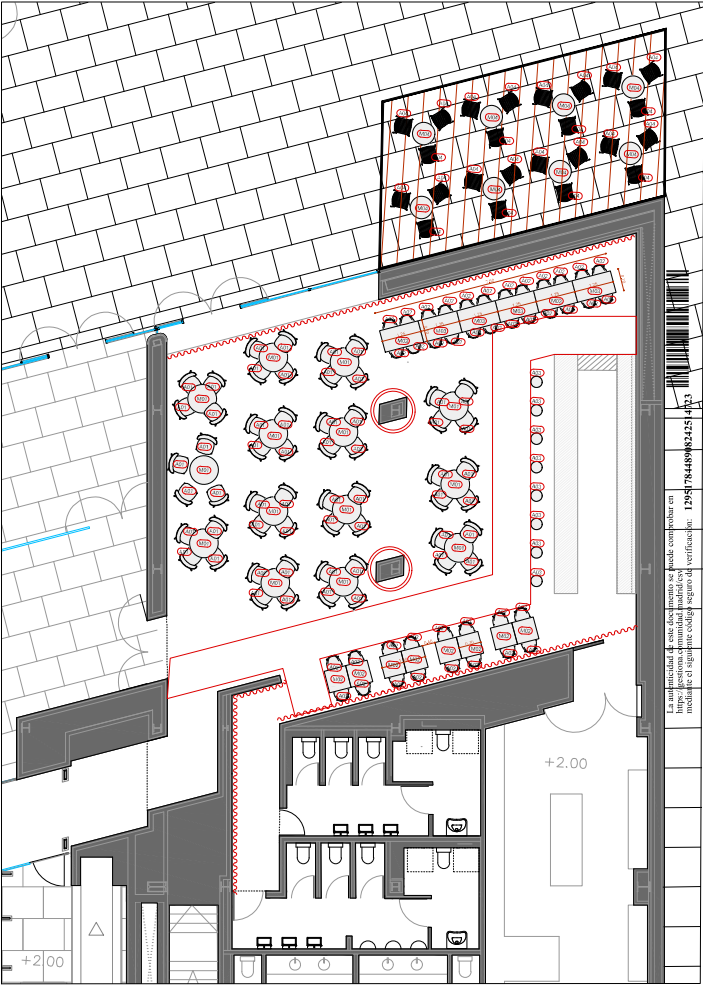
ÍTEM NÚMERO	CODIGO IDENTIFICATIVO	REFERENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN EQUIPAMIENTO DE INVENTARIO ACTUAL
10	UTE-TC02131	<p>Ref. 0223</p>  <p>lavavajillas Electrolux</p>	LAVAVAJILLAS METALICA EELCTROLUX
11	UTE-TC02149	<p>Ref. 0335 Ref. 0335_1</p>  <p>lavadero vajillas Whash-Safe Control</p>	LAVADERO VAJILLAS METALICO WHASH-SAFE CONTROL ELECTROLUX
12	UTE-TC02160	<p>Ref. 0345</p>  <p>cocina tres planchas Electrolux</p>	COCINA 3 PLANCHAS METALICO
13	UTE-TC02161		MESA CALIENTE CON BAÑO MARIA EN ACERO INOXIDABLE METALICO ELCTROLUX
14	UTE-TC02162	<p>Ref. 0347 Ref. 0347_1</p>  <p>freadora FAGOR 2 cestas</p>	FREIDORA 2 CESTAS METALICO FAGOR

ÍTEM NÚMERO	CODIGO IDENTIFICATIVO	REFERENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN EQUIPAMIENTO DE INVENTARIO ACTUAL
15	UTE-TC02163		CAMARA DE FRIO OBRA METALICO MATRIX
16	UTE-TC02164		CAMARA DE FRIO OBRA METALICO MATRIX
17	UTE-TC02165		CAMARA DE FRIO OBRA METALICO MATRIX
18	UTE-TC02166		CAMARA FRIGORIFICA VERTICAL METALICO ELECTROLUX
19	UTE-TC02167		CAMARA FRIGORIFICA VERTICAL METALICO

ÍTEM NÚMERO	CODIGO IDENTIFICATIVO	REFERENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN EQUIPAMIENTO DE INVENTARIO ACTUAL
20	UTE-TC02170	<p>Ref. 0352 Ref. 0352_1</p>  <p>horno con mesa soporte de metal, parte inferior para bandejas Electrolux</p>	HORNO CON MESA SOPORTE DE METAL METALICO ELECTROLUX
21	UTE-TC02171	<p>Ref. 0353</p>  <p>campana extractora inox. Grande</p>	CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL METALICO GRANDE
22	UTE-TC02172	<p>Ref. 0354</p>  <p>campana extractora inox. Pequeña</p>	CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL METALICO PEQUEÑA
23	UTE-TC02767	<p>Ref. 0221 Ref. 0221_1</p>  <p>nevera baja de inox 1 puerta</p>	NEVERA BAJO ENCIMERA UNA PUERTA METALICA
24	UTE-TC02174		MICROONDAS METÁLICO PANASONIC

ÍTEM NÚMERO	CODIGO IDENTIFICATIVO	REFERENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN EQUIPAMIENTO DE INVENTARIO ACTUAL
25	UTE-TC02132		TERMO DE LECHE METÁLICA MARCFI

ANEXO III.B



INVENTARIO MOBILIARIO	
CM	UD
A.01	56
A.02	40
A.03	08
A.04	24
M.01	14
M.02	08
M.03	06
M.04	08

ANTEPROYECTO DE ACONDICIONAMIENTO INTERIOR PARA BAR
RESTAURANTE. TEATROS DEL CANAL
C/ Cea Bermúdez,1. 28003 - Madrid.

GRUPO DE PLANOS: Nº: A-03
ESTADO REFORMADO

PLANO: ESCALA: 1/150
PLANTA - DISTRIBUCIÓN MOBILIARIO

AUTOR: AUTORA CUE ALBERT
COA/M/22734

AUTOR DEL ENCARGO: TEATROS DEL CANAL

ENERO 2025

ANEXO IV.

ANEXO IV

LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS DE VENTA QUE NO PODRÁN SUPERARSE PARA LOS PRODUCTOS QUE DEBEN SERVIRSE OBLIGATORIAMENTE.

	PRECIO MÁXIMO DE VENTA
Café solo, con hielo, con leche (entera, desnatada, sin lactosa y de soja o vegetal), descafeinado o cortado, té o infusiones, vaso de leche (20 cl. con o sin cacao soluble)	1,20 €
Agua Mineral (½ litro)	1,50 €
Zumo de naranja natural (20 cl.)	2,00 €
Zumo de naranja natural (33 cl.)	2,50 €
Refresco de cola, naranja o limón (bote de 33 cl.)	1,40 €
Zumos variados (envasados, 20 cl.)	1,40 €