

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONCURSO PUBLICO PARA LA HOMOLOGACIÓN DE EMPRESAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN EL RESTAURANTE PRINCIPAL DEL COMPLEJO MADRID CAJA MÁGICA.

1. OBJETO:

El objeto del presente pliego es la homologación de empresas para la prestación del servicio de restauración en el restaurante ubicado en el nivel -2, del complejo Madrid Caja Mágica. Esta prestación de servicio, no tendrá régimen de exclusividad.

El restaurante, cuenta con tres zonas independientes de cocinas de distintos tamaños y usos: 1 cocina principal y dos cocinas para restauración. Estas cocinas, se encuentran en bruto, es decir, sin acabados, ni equipamientos, pero con la preinstalación de las instalaciones necesarias para el uso a que están destinadas. Se ha procedido por parte de Madrid Espacios y Congresos, S.A., a licitar proyecto de diseño de las cocinas y posterior ejecución del mismo, por lo que las empresas homologadas, no podrán prestar el servicio de restauración en el restaurante, hasta no estar acondicionadas las cocinas.

2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

El nivel de calidad tanto del servicio a prestar y como de la explotación del restaurante, debe estar acorde en todo momento con las circunstancias que concurren:

- a. Madrid Caja Mágica es una instalación moderna en el que la totalidad de servicios deben significarse por su avanzada tecnología, modernidad, originalidad y adecuación al entorno, requisitos que igualmente deben cumplir las áreas destinadas a restauración existentes en la misma.
- b. La imagen de Madrid Caja Mágica, debe constituir una imagen de conjunto, por tanto altamente positiva, siendo el servicio de restauración uno de los que llevará a proporcionar la citada imagen.

Por tanto la prestación de servicios de restauración cumplirá con los siguientes criterios:

1. Atención con carácter prioritario de las necesidades de restauración derivadas de la prestación a eventos. A tal efecto por parte de Madridec se procederá a facilitar con la debida antelación la programación de actos.
2. Atención preferente a las reclamaciones aunque no fuesen formuladas correctamente, seguida de un análisis crítico y de una toma de medidas por parte de la empresa homologada del citado servicio.
3. Eficacia y rapidez en el servicio.
4. La calidad de materias primas e ingredientes empleados, así como las marcas de bebidas serán de primer orden.
5. La empresa homologada, pondrá en práctica un sistema de Control que garantice la aptitud para el consumo de todos los alimentos que se sirvan. Incluirá un seguimiento del mismo, en el cual podrán y deberán intervenir especialistas externos que considere adecuados.

6. La Publicidad, propaganda y difusión de la imagen han de constituir un todo con la instalación, sin dar en ningún momento idea de exclusividad y sin que no se tenga en cuenta a la totalidad de Madrid Caja Mágica.

Todos los puntos arriba indicados han de cumplir con el visto bueno inicial y seguimiento posterior y continuo de Madrid Espacios y Congresos, S.A.

3. UTILIZACION POR MADRID ESPACIOS Y CONGRESOS DE LAS INSTALACIONES

Madrid Espacios y Congresos se reserva el derecho, durante dos meses al año para la celebración de cualquier tipo de actividad deportiva, artística, cultural, cívica, social o de cualquier clase.

El citado plazo incluye los días que fuesen necesarios para las operaciones previas de montaje y posteriores de desmontaje de las estructuras materiales e instrumental precisos para la celebración de eventos.

Madrid Espacios y Congresos satisfará el importe de los gastos derivados de los eventos que organice, incluyendo los consumos que efectúe y los servicios que utilice, estando exenta del pago de cantidad alguna en concepto de cesión de las instalaciones.

Madrid Espacios y Congresos tendrá prioridad para la elección de fechas de celebración, sobre los programados por la homologada.

Dentro de su oferta técnica los licitadores podrán mejorar este número máximo de días reservados a Madrid Espacios Y Congresos para la organización de actividades propias.

5. ASPECTOS A TENER EN CUENTA, RELATIVOS A PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

- a. En relación a la explotación del restaurante principal que realicen las empresas homologadas, se deberá respetar siempre el carácter de la instalación en cuanto a la ubicación de los mismos y puesta en uso ligado a sus espacios comprometidos en proyecto, así como, no desatender en ningún momento aquellos días en los que exista evento en la instalación, quedando siempre a disposición y servicio del mismo.

Los licitadores deberán presentar, formando parte de la documentación de la oferta técnica, un proyecto para la gestión de los distintos espacios y como estos darán servicio en días de evento a la instalación.

- b. No existirá exclusividad en los servicios de restauración que darán servicio a eventos. Es decir cualquier organizador de evento podrá contratar libremente dicho servicio, bien sea con la homologada, o en su caso con la Empresa que considere, sin tener está ninguna vinculación contractual con la adjudicataria, ni con Madrid Espacios y Congresos.
- c. Las empresas homologadas contarán con el calendario de eventos previstos y que será facilitado con tiempo suficiente por parte de Madridec.
- d. Los aforos de los distintos espacios estarán dentro de los límites y con el cumplimiento de requisitos que establezcan las normativas legales vigentes en materia de

espectáculos públicos y actividades recreativas, así como espacios de pública concurrencia.

6. ADSCRIPCIÓN DE LOCALES

Ante la coincidencia de tres o más servicios de restauración, Madrid Espacios y Congresos, S.A., asignará las instalaciones adscritas a los servicios de restauración de la mejor forma posible, tomando en cuenta múltiples variables como zonas donde se prestará el servicio, dimensión del servicio, etc., en cualquier caso, si no estuviese clara la asignación de las instalaciones prevalecerá el turno de entrega de la propuesta de servicio.

7. CONTRATOS DE SEGUROS A CARGO DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria se compromete a suscribir y mantener en vigor durante el plazo de duración del contrato con una aseguradora de prestigio, un seguro de responsabilidad civil por la actividad que es objeto del presente contrato por importe suficiente para amparar los daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros, incluido al propio MADRID ESPACIOS Y CONGRESOS (MADRID ESPACIOS Y CONGRESOS deberá aparecer como asegurado adicional de la póliza sin perder su condición de tercero)

La póliza de seguro incluirá, como mínimo las siguientes coberturas y límites, sin perjuicio de la responsabilidad del adjudicatario de responder de todos los daños y perjuicios que cause:

- De Responsabilidad Civil de Explotación con un mínimo de capital asegurado de 1.500.000 € por siniestro y anualidad del seguro.
- De Responsabilidad Civil Cruzada con un mínimo de capital asegurado de 1.500.000 € por siniestro y anualidad de seguro.
- De Responsabilidad Civil Locativa con un mínimo sublímite de 300.000 € por siniestro.
- De Responsabilidad Civil Patronal con un mínimo sublímite por víctima de 300.000 €.
- De Responsabilidad Civil Productos: con un mínimo asegurado por siniestro: 1.500.000 €.

La suscripción de esta póliza se justificará a MADRID ESPACIOS Y CONGRESOS, mediante entrega de una copia de la póliza, del pago de la prima correspondiente y de una certificación emitida por la entidad aseguradora en la que conste su compromiso de comunicar a MADRID ESPACIOS Y CONGRESOS la anulación de la póliza o cualquier modificación sustancial en sus condiciones.

Momento de entrega de las pólizas: Previa formalización del contrato.

8.- EQUIPAMIENTO A APORTAR POR EL PROVEEDOR HOMOLOGADO.

La empresa homologada deberá a aportar todo el menaje necesario para la prestación del servicio de restauración, entendiéndose por menaje todos los elementos de vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería y cristalería.

La empresa homologada también aportará todos los elementos de mobiliario y decoración necesarios para la celebración de los actos o eventos como pueden ser sillas,

mesas, carros de transporte de platos preparados, vehículos para el transporte de alimentos, dentro de Caja Mágica. etc.

9. SEGURIDAD, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Determinados servicios a prestar en las instalaciones serán de parte de Madridec, que los hará posibles a través de aquellas empresas adjudicatarias de los mismos, mediante concursos públicos y que darán servicio a la instalación. La empresa homologada se obliga a la contratación, con las citadas empresas, de aquellos servicios que se requieran específicos para el buen uso y gestión de los espacios que aquí salen a Concurso. Al final del Pliego, se presenta relación de las contratadas que prestan sus servicios a Madrid Espacios y Congresos.

La empresa homologada deberá mantener los espacios en adecuados estados de limpieza, tanto interior como exterior, más tratándose de instalaciones que su uso es el de restauración y manipulado de alimentos. Así mismo, la homologada se compromete a aceptar todos los extremos que se desarrollen en el Protocolo de funcionamiento general que Madrid Espacios y Congresos desarrolle.

10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO, GASTOS Y CONSUMOS

La empresa homologada asumirá todos los gastos derivados y relacionados con la prestación de los servicios de cada uno de los espacios donde ejercerá su actividad.

Madrid espacios y Congresos, S.A., no será responsable por ningún tipo de daños y perjuicios, incluido lucro cesante que pudiera producirse por causa del desarrollo de la actividad de restauración, salvo en caso de obrar dolosamente.

Igualmente Madrid espacios y Congresos, S.A., no se responsabilizará del deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos, incluidos cortes de suministro eléctrico.

Aquellos gastos que, en su caso, deban ser repercutidos por Madrid Espacios y Congresos al adjudicatario, serán facturados a la finalización del evento, cobrándose en un plazo de quince días desde la fecha de la factura. Dicha facturación no será compensable con ningún otro tipo de facturación objeto del presente contrato.

Para el servicio en las instalaciones se procederá a utilizar aquellos combustibles y fuentes de energía que se prefijan para los citados espacios. Igualmente se pondrán las medidas necesarias para evitación de humos y olores, que una vez no debidamente absorbidos pudieran procurar molestias para los usuarios o visitantes de las instalaciones.

La empresa homologada no tendrá derecho a indemnización alguna por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la prestación de los servicios o cualquiera otra causa. Ni tampoco por extinción de la adjudicación una vez cumplida la vigencia del contrato.

La empresa homologada, se compromete a la adopción de medidas de seguridad que fueran necesarias para el mantenimiento del orden, y cuantas prevenciones fueran necesarias para el mantenimiento del orden y estado de las instalaciones.

La empresa homologada estará obligado a cumplir y seguir cuantas normas de seguridad dicte Madrid Espacios y Congresos, en cuanto a:

- a. Control identificativo del personal.
- b. Horario y control de entradas y salida de mercancías y suministros, así como de sus proveedores.
- c. Horario de apertura y cierre. En horario nocturno se seguirán explícitamente las normas marcadas por Madrid espacios y Congresos, S.A., y las referidas a las de la legislación vigente.
- d. Lugares y horarios para realizar cargas y descargas.

11. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los licitadores presentarán, dentro de la documentación técnica exigida un Plan de gestión Medioambiental, que considere, como mínimo las siguientes áreas de actuación:

- Gestión de consumos
- Gestión de emisiones atmosféricas.
- Gestión de la generación y segregación de residuos.

12. SERVICIOS MÍNIMOS A EXPLOTAR POR LA HOMOLOGADA

- a. La empresa homologada podrá explotar, por sí mismas todas las actividades económicas y servicios que no deban dar las contratas de Madridec, quedando prohibida la subcontratación del servicio de restauración con un tercero.
- b. El licitador deberá presentar una Propuesta de utilización y explotación de espacios y actividades.

13. PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Se tendrá en cuenta para su prestación los siguientes puntos:

- a. La empresa homologada se abstendrá en el uso molesto de altavoces o aparatos similares susceptibles de causar molestias a los usuarios de las instalaciones colindantes.
- b. Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa y de azar o cualquier otra de esta naturaleza no incluida en este Pliego.
- c. El personal que preste los servicios deberá ir perfectamente uniformado, manteniendo las más estrictas normas en cuanto a higiene y limpieza personal.
- e. Todo el material necesario para la prestación de los servicios, en cuanto a mobiliario y enseres será aportado por la homologada y supervisado por Madridec
- f. La empresa homologada se someterá a las instrucciones y horarios de montaje, acto y desmontaje de sus eventos propios de acuerdo a lo establecido de común acuerdo con la Empresa Municipal.

14. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO Y HORARIOS

Dadas las actividades a realizar en Madrid Caja Mágica el trabajo es posible los Sábados, Domingos y Festivos.

Los montajes y desmontajes se efectuarán respetando las medidas de seguridad de Madrid Caja Mágica, la estética acorde con el mismo, y los horarios de actividad de los eventos y actos que se desarrollen en el edificio, para lo que en todo caso se estará al cumplimiento de las directrices que establezcan puntual y genéricamente la Dirección de Madrid Caja Mágica.

Cualquier modificación posterior de estos horarios de prestación de servicios al público, deberán ser comunicados por la homologada y aprobados por la Dirección de Madrid Espacios y Congresos, S.A., al igual que cualquier cambio en la organización de los servicios.

15. ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

La empresa homologada deberá aportar el personal necesario y suficiente para la realización y prestación del servicio de la instalación.

Igualmente dispondrá del personal adicional necesario para la correcta cubrición de bajas por enfermedad, vacaciones, permisos.

Dicho personal dependerá exclusivamente de la homologada, quién será responsable de todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, de acuerdo a la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda el citado personal esgrimir derecho alguno en relación con Madrid Espacios y Congresos, S.A., ni exigirle responsabilidad alguna como consecuencia de las relaciones existentes entre adjudicatario y sus trabajadores.

Desde el mismo momento de iniciarse la prestación efectiva de los servicios, la empresa homologada deberá disponer de, un jefe de servicios, con plena autoridad para resolver cuantos problemas o incidencias pudieran surgir dentro de los trabajos objeto del contrato y actuar como interlocutor válido frente a Madrid espacios y Congresos, S.A.

Los camareros estarán capacitados para atender en idioma inglés al público asistente. Igualmente todo el personal de la Empresa que en algún momento haya de estar en contacto con clientes deberá disponer de conocimientos suficientes en la esa lengua.

16. UNIDADES DE RESTAURACIÓN

Serán cada uno de los espacios utilizables del restaurante, con sus instalaciones adscritas, a la prestación del servicio.

Serán utilizadas por las empresas homologadas exclusivamente para la prestación de los servicios encomendados y en las condiciones establecidas, no pudiéndose usar estos espacios a usos distintos de los establecidos en el presente Pliego. La utilización de estos espacios, en ningún momento se entenderá sometida a la legislación especial de

arrendamientos urbanos por consistir estos locales y el servicio que en ellos se presta un objeto accesorio al principal de Madrid Espacios y Congresos, S.A.

Por razones de interés superior, debidamente acreditadas por escrito y con suficiente antelación, la Empresa Madrid Espacios y Congresos, S.A. podrá cambiar una zona de restauración por otra, así como clausurarlo temporalmente o darle otro destino, sin que la empresa homologada pueda reclamar indemnización alguna.

Sólo se destinarán para almacén los espacios designados por la Empresa Municipal, debiendo proceder al almacenaje del material de acuerdo con las condiciones legalmente establecidas, y siempre con conocimiento de los Servicios Técnicos de Madrid Espacios y Congresos, S.A.

17. INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES Y PAGINA WEB

Caso de disponer de página Web, la homologada se compromete a integrar en la misma, y a Madrid Espacios y Congresos en el portal de la misma y en especial donde se haga mención a todo lo relacionado con el servicio de restauración en Madrid caja Mágica.

18. CONTRATOS RELATIVOS A LA GESTION DE LAS INSTALACIONES

La empresa homologada se compromete a respetar los contratos en vigor y todos aquellos que se vayan produciendo durante el periodo de vigencia del presente contrato, concertados por Madrid espacios y Congresos para seguridad, limpieza y mantenimiento de las instalaciones objeto del presente concurso.

19. VISITA A LAS INSTALACIONES

Durante el plazo de presentación de proposiciones que se indique en el anuncio de la licitación, las personas físicas o jurídicas interesadas en la presentación de las mismas, se podrá realizar visita a las instalaciones.

Dicha visita se realizará un día y a una hora estipulada para la totalidad empresas interesadas en presentarse al presente Concurso.

20. PRECIO

La empresa homologada, abonará las siguientes cantidades en concepto de importe por comensal:

- En cóctel el importe será de 5 € por comensal, IVA no incluido
- En comidas y cenas el importe será de 10 € por comensal, IVA no incluido.

Las empresas ya homologadas por Madrid Espacios y Congresos, para el servicio de explotación de las zonas de barras y catering, así como el restaurante principal, podrán acogerse a esta nueva modalidad de precio, o mantener las condiciones con las que fueron homologadas, con respecto a la prestación del servicio de restauración en el restaurante principal.

21. DURACIÓN

El plazo de duración será de tres años desde la fecha del contrato.

A la finalización de cada anualidad, y previo aviso de un mes, el contrato podrá ser rescindido por mutuo acuerdo de las partes.

22. DOCUMENTACIÓN A APORTAR

1. Enumeración de los medios técnicos y humanos y descripción de la organización de los mismos para la prestación de los servicios objeto de este Pliego de Condiciones. Se especificará la capacidad exacta de su infraestructura para cubrir las necesidades del servicio.
2. Propuesta de contratos a realizar con terceros.
3. Medios económicos y financieros.
4. Precios y calidades: deberán presentar un catálogo con su oferta con distintos abanicos de tipos de oferta de servicios, productos, servicios accesorios, etc., que permita a Madrid Espacios y Congresos, S.A., evaluar la variedad del servicio de restauración a prestar en Madrid Caja Mágica.
5. Historial de la empresa, haciendo mención expresa, si tuviera, de contratos similares a los que rige el presente Pliego de Condiciones y cuantos datos considere relevantes para su presentación. No se incluirán los servicios recurrentes a colectividades (colegios, hospitales, comedores de empresa, etc.)
6. Documentación acreditativa de la presencia e implantación en el sector de la restauración.
7. Política de calidad e higiene, con indicación de los controles de calidad, tipos de análisis, periodicidad, etc., a implantar.
8. Cualquier otro documento que el licitador considere de interés para un mejor conocimiento de su oferta.

23. FORMA DE HOMOLOGACIÓN.

La homologación de las empresas de restauración objeto de las presentes bases se realizará mediante el cumplimiento de unos requisitos mínimos exigidos, especificados a lo largo de este pliego de Prescripciones Técnicas, y la superación de una evaluación realizada por Madrid Espacios y Congresos. S.A.

Todo proveedor que consiga la evaluación mínima requerida obtendrá la homologación como prestador de servicios de restauración en las condiciones recogidas en las presentes bases.

La concesión de la condición de empresa homologada se efectuará con sujeción a los criterios básicos que se indican a continuación. Los aspirantes en su propuesta deberán indicar de forma explícita, en un anexo independiente y en riguroso orden como se detalla a continuación, su aportación en cada uno de los apartados siguientes, que se valorarán en base 100.

La homologación se obtendrá siempre que la valoración final sea igual o superior a lo 60 puntos.

a.- Actividades de la entidad

hasta **25 puntos**.

Se valorará los servicios accesorios o de valor añadido ofrecido por la empresa de restauración de restauración al cliente.

Se valorará la experiencia en servicios de restauración prestados que deberá ser detallada según las siguientes categorías.

- Servicios de comida:
 - o Servicios de comidas hasta 250 comensales.
 - o Servicios de comidas entre 250 y 1.000 comensales.
 - o Servicios de comidas de más de 1.000 comensales.

- Servicios de cóctel:
 - o Servicios de cóctel hasta 500 comensales.
 - o Servicios de cóctel entre 500 y 2.500 comensales.
 - o Servicios de cóctel de más de 2.500 comensales.

b. Proyecto de organización de servicio:

hasta **30 puntos**

Las empresas licitadoras presentarán un proyecto de organización del servicio describiendo detalladamente su modus operandi en el desarrollo de los servicios de restauración, dentro y fuera del Complejo Madrid Caja Mágica.

c. Política de calidad e higiene

hasta **15 puntos**

Se atenderá al plan de control y mejora de la calidad del servicio.

Se valorará la política de higiene y seguridad implantada. En este sentido, se describirá el sistema de análisis de peligros, puntos de control crítico implantado por la entidad.

d. Política de personal

hasta **15 puntos**.

Se valorará la política de personal en materia de selección, contratación, formación y relaciones humanas.

Se especificará número de personas, puestos asignados, y cualificación del personal. Se tendrá en cuenta la infraestructura de apoyo personal y técnica, una vez ocurran incidencias y por tanto su capacidad de respuesta para estos casos.

e. Mix de servicios y horarios de servicio

hasta **15 puntos**

Se valorará la variedad de menús, el rango de precios y los productos y servicios accesorios ofertados por los licitadores para la prestación del servicio de restauración ofertado por los aspirantes.

LISTADO DE CONTRATAS QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN MADRID CAJA MAGICA

ISLA VERDE	Jardinería, zonas exteriores y lago mantenimiento preventivo
MAC - PUAR	Mantenimiento ascensores. Mantenimiento preventivo y conductivo
NORDES PROSEGUR	Sistema contra incendios. Mantenimiento preventivo
INTRA	Mantenimiento de climatización y gas. Mantenimiento preventivo, conductivo, legal,
VOLCONSA	Asistencias técnicas. Conservación edificios
SEGURIBER	Limpieza, gestión de residuos y prevención de plagas
SERTELEK	Megafonía. Mantenimiento preventivo
RUBAL S.L.	Mantenimiento sistemas de gestión instalaciones. Mantenimiento preventivo
EMTE	Conductivo. Mantenimiento instalaciones eléctricas. Mantenimiento preventivo
ACIN-CLIMA(RUBAL)	Preventivo, correctivo. Mantenimiento placas solares fotovoltaicas
HERMO, S.L.	Mantenimiento prevención legionela. Mantenimiento preventivo
CRESPO Y BLASCO	Preventivo. Mantenimiento centros de transformación
PHILIPS	Pantallas audiovisuales