

<b>Nº Expte:</b>	102/2013/03250
<b>ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:</b>	DISTRITO DE ARGANZUELA
<b>Servicio Promotor:</b>	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
<b>Objeto:</b>	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015
<b>Fecha:</b>	<b>09/07/2013</b>
<b>Doc.:</b>	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>

**TIPO DE CONTRATO** Administrativo Especial.  
**TRAMITACIÓN** Anticipada Ordinaria  
**PROCEDIMIENTO** Abierto

### 1. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente contrato, consiste en la prestación de comidas elaboradas y transportadas por un sistema de Catering, en los CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES "CASA DEL RELOJ" Pº de la Chopera, nº 10 y "LUCA DE TENA", C/ Canarias, nº 19 proporcionando el soporte profesional, técnico y material necesario.

La prestación de comedor comprende la expedición al público de comidas (almuerzo) que será distribuida a los Centros Municipales de Mayores mediante catering, y conservada a la temperatura adecuada hasta el momento de su consumición dentro de la instalación Municipal.

### 2. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO:

Garantizar a los Mayores del Distrito su alimentación diaria (almuerzo), tanto de dieta normal como de dieta especial de régimen.

La justificación de la prestación de comedor es evitar el riesgo de malnutrición y sus consecuencias desfavorables para la salud y la calidad de vida de los mayores, siendo sus factores de riesgo la ingesta inadecuada de alimentos no saludables, dificultad para comprar y elaborar comidas, ausencia de alternativas para consumir alimentos adecuados, bajos ingresos económicos, problemas de soledad y la escasez de relaciones sociales.

Se hace constar la falta de medios personales y materiales para satisfacer el objeto del contrato, siendo necesario por tanto, acudir a la contratación externa.

### 3. DESTINATARIOS DE LA PRESTACIÓN:

La prestación de comedor está destinada a todas las personas socias de los Centros Municipales de Mayores que dispongan de la tarjeta Madridmayor.

### 4. LUGAR:

La prestación se llevará a cabo en los CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES "CASA DEL RELOJ" Pº de la Chopera, nº10 Y "LUCA DE TENA", C/ Canarias, nº 19, pertenecientes al Distrito de Arganzuela.

### 5. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO:

La duración del contrato será del 2 de enero de 2014 al 31 de diciembre de 2015, con posibilidad de prórroga, por el mismo periodo de duración del contrato inicial.

**Prórroga:** SI procede.

El contrato podrá prorrogarse por una sola vez, por un plazo igual al del contrato original.

Nº Expte:	102/2013/03250
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015

Fecha:	09/07/2013	Doc.:	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>
--------	------------	-------	---

#### 5.- PRESUPUESTO DEL CONTRATO Y CRÉDITO EN QUE SE AMPARA:

El presupuesto base de licitación de la presente contratación administrativa asciende a TREINTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y TRES EUROS CON SESENTA Y CUATRO CÉNTIMOS (36.363,64 €) IVA excluido, al que corresponde por IVA –tipo 10%- la cuantía de TRES MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS EUROS CON TREINTA Y SEIS CÉNTIMOS (3.636,36 €), ascendiendo el presupuesto total de la presente contratación a la cantidad de CUARENTA MIL EUROS (40.000,00 €) IVA incluido, de acuerdo a la siguiente distribución por anualidades.

ANUALIDAD	IMPORTE	APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	SUBCONCEPTO
<b>2014</b>	<b>18.333,33 €</b>	<b>233.01</b> ATT. A PERSONAS MAYORES	<b>227.99</b> Otros trabajos realizados por otras Empresas y Profesionales
<b>2015</b>	<b>20.000,00€</b>	<b>233.01</b> ATT. A PERSONAS MAYORES	<b>227.99</b> Otros trabajos realizados por otras Empresas y Profesionales
<b>2016</b>	<b>1.666,67 €</b>	<b>233.01</b> ATT. A PERSONAS MAYORES	<b>227.99</b> Otros trabajos realizados por otras Empresas y Profesionales

#### 6.-CONDICIONES GENERALES:

##### REQUISITOS SANITARIOS:

1.- La empresa del sector alimentario adjudicataria, realizará la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, manipulación y distribución con las garantías de higiene necesarias para preservar los alimentos durante su traslado, definirá igualmente sistemas eficaces de autocontrol adecuados de acuerdo con los principios ARPC (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos).

2.- Mantendrá las condiciones de limpieza adecuadas de las instalaciones. En este sentido, se debe dar cumplimiento a lo establecido en la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y/o bebidas (BOCM 02/04/1990), R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/01/2001), Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) nº 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005, R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos y demás normativa aplicable.

3.- Cumplirá toda la legislación sanitaria sobre la manipulación e higiene aplicable a su actividad. Las personas manipuladoras de alimentos deberán acreditar estar en posesión del certificado acreditativo de su formación como manipulador de alimentos (R.D. 202/2000, de 11 de febrero, Decreto 10/2001, de 25 de enero), respetando las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma.

Asimismo, observarán la máxima pulcritud en su aseo personal, utilizando en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

Deberá evitarse tocar los alimentos con las manos, por ello se utilizará en la manipulación utensilios adecuados a cada tarea (pinzas, cucharas, etc.).

4.- Se distribuirán menús y platos acordes tanto en su condimentación como en la calidad de los productos con las necesidades de usuarios, estos serán previamente visados por un médico, a fin de garantizar el aporte dietético y calórico adecuado.

Nº Expte:	102/2013/03250
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015

Fecha:	09/07/2013	Doc.:	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>
--------	------------	-------	---

Los menús deberán ser variados, nutritivos y elaborados con productos de calidad.

El adjudicatario dispondrá de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas y distribuidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios. Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación), durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

5.- Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).

El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.

6.- Junto al menú normal deben prepararse otros de régimen especial: diabéticos, hipertensos, celíacos, sin sal, etc., para aquellas personas que los necesiten siendo imprescindible presentar informe médico acreditativo.

7.- El personal destinado a la prestación de comedor, deberá poseer las autorizaciones sanitarias correspondientes para la función que realiza y comprometerse al cumplimiento de las reglamentaciones que ordena su actividad.

8.- Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente. Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.

#### **REQUISITOS TÉCNICOS:**

1.- La prestación de comedor, consistirá en la comida del mediodía compuesta por menú normal o de régimen, formado por PRIMERO Y SEGUNDO PLATO, PAN, AGUA, POSTRE Y PRODUCTO LACTEO COMPLEMENTARIO, siendo el coste por comida y día de 4,30 €, como máximo IVA incluido, y una comida excepcional que se ofrece a todos los comensales habituales de esta prestación, de forma gratuita con motivo de las Fiestas de Navidad.

Será de obligado cumplimiento por parte del adjudicatario la condimentación de la comida y ensaladas con aceite de oliva.

Se adaptará a las características nutricionales de las personas mayores (el normal) y en particular para aquellas que requieran de regímenes específicos a su particular situación dietética (blando) triturados, sin sal, ricos en fibra, diabetes, etc.

Los menús tendrán una variación quincenal mínima, evitando que se repitan los platos en este periodo asegurando su publicación semanal a los usuarios (paneles informativos de los comedores municipales), así como la información mensual a la Coordinadora de los Centros de Mayores; señalando el aporte nutricional de forma detallada.

El adjudicatario ofrecerá dos menús especiales al año con motivo de las fiestas de Navidad y Año Nuevo, en los días previos (24 y 31 de Diciembre), que contendrán productos de temporada y tradicionales.

2.- El menú se prestará de lunes a sábado en el Centro Municipal "Casa del Reloj" y en el Centro "Luca de Tena", C/ Canarias, 19, durante todo el año, excepto los días 25 de diciembre y 1 de enero y otras fechas que el Departamento de Servicios Sociales pudiera determinar el cierre de los Centros de Mayores, en cuyo caso se dará comunicación al adjudicatario con una semana de antelación.

<b>Nº Expte:</b>	102/2013/03250
<b>ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:</b>	DISTRITO DE ARGANZUELA
<b>Servicio Promotor:</b>	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
<b>Objeto:</b>	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015
<b>Fecha:</b>	<b>09/07/2013</b>
<b>Doc.:</b>	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>

3.- La distribución de comidas comenzará a las 14:00 horas sin perjuicio de que la cocina y comedor queden a disposición de la empresa adjudicataria para la preparación del mismo a partir de las 13:00 horas de la mañana. No pudiéndose entregar la comida antes de las 13.00 h., y la recepción de la misma debe ser realizada por el personal asignado por la empresa adjudicataria para el desarrollo de la prestación. La finalización de la prestación no podrá superar las 16:00 horas.

La Administración contratante se reserva la facultad de modificar dicho horario, en atención al interés público y cuando así lo considere necesario.

El Distrito se reserva el derecho a alterar por causas justificadas las fechas y horarios establecidos, pudiendo incluso disponer, el cierre temporal en casos excepcionales. En cualquier caso las posibles modificaciones serán comunicadas al adjudicatario con la antelación suficiente, salvo circunstancias imprevistas y extraordinarias que lo impidan, no dando lugar, en ningún caso a indemnización alguna a favor del adjudicatario.

4.-. El contratista realizará los trabajos preparatorios relativos a sus funciones, con el tiempo suficiente para garantizar el correcto desarrollo de los mismos.

5.- El personal asignado a la prestación de comedor, será de 2 personas por cada Comedor de Mayores para recepción de la comida diaria, montaje y recogida de mesas, limpieza diaria tras la prestación y la atención de los comensales. Contará con la experiencia requerida y estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos. Para comidas especiales, como Navidad y Semana de Mayores, el adjudicatario aportará personal de refuerzo.

6.- Los usuarios del comedor abonarán semanalmente el coste de las comidas de las que van a hacer uso, pudiendo anular comidas como mínimo el día anterior.

7.- El adjudicatario se hará cargo de aquellas averías, que por el uso, se produzcan en los electrodomésticos, de propiedad municipal, que se utilizan a diario para la prestación de comedor (lavavajillas, mesa caliente, microondas, etc.). No se podrán realizar cambios en el local o en las instalaciones del comedor, salvo casos de necesidad técnica debidamente justificadas y aprobadas por los técnicos municipales. Cualquier reparación que precisen las instalaciones citadas deberán contar con el permiso municipal, disponiendo de un técnico municipal para la elaboración del correspondiente proyecto con el Plan de Seguridad y la Póliza de seguros que cubra el local y los daños a terceros.

8. - Serán por cuenta del adjudicatario, durante el periodo de ejecución del contrato, el mantenimiento de las instalaciones en relación a la limpieza, higiene, seguridad y ornato. La limpieza incluye: cocina, cuarto frío, cámaras, cuarto de basuras, zona de lavado, office, barra y de todos los utensilios destinados a la prestación.

9.- El responsable de este contrato es la Coordinadora de los Centros Municipales de Mayores, a la que corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada. Asimismo, llevará a cabo las tareas de coordinación técnica con la empresa contratista.

10.- La empresa contratista deberá designar un responsable de la misma que actúe como interlocutor con el Ayuntamiento y, en particular, con el responsable del contrato, y que al mismo tiempo, garantice que la empresa cumple con sus obligaciones contractuales. Asimismo, la empresa contratista deberá designar un sustituto para supuestos de ausencia de dicho responsable

11.- La entidad adjudicataria aportará mensualmente al Coordinador de los Centros de Mayores una relación detallada de los comensales participantes y de las incidencias surgidas durante el desarrollo de la prestación de comedor.

Nº Expte:	102/2013/03250
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015
Fecha:	09/07/2013
Doc.:	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>

12.- El coordinador de los Centros Municipales de Mayores se reserva la facultad de inspeccionar en cualquier momento el desarrollo de la prestación pudiendo variar aquello que no suponga modificación sustancial de los pliegos de condiciones y siendo dichas variaciones de obligado cumplimiento para el Adjudicatario.

13.- Así mismo el coordinador de los Centros Municipales de Mayores se reserva la facultad de exigir el cambio de un profesional cuando existan razones suficientes que lo justifiquen debiendo el adjudicatario solicitar la previa conformidad de la Junta Municipal para llevar a cabo los cambios que el proponga.

14.- A lo largo del desarrollo del contrato el adjudicatario deberá someterse en todo momento, a las instrucciones, directrices u observaciones que se le formule el Coordinador de los Centros Municipales de Mayores, adscrito al Departamento de Servicios Sociales.

15.- El adjudicatario establecerá medidas técnicas de evaluación del grado de satisfacción de los usuarios y responsables del Departamento de Servicios Sociales.

16.- El adjudicatario percibirá de los usuarios, el importe del menú, autorizados anualmente por el distrito y revisados anualmente en función del incremento del IPC. El precio del menú deberá estar colocado de forma visible en la instalación del comedor.

#### **7.- FORMA DE PAGO DEL PRECIO:**

Los pagos se realizarán mediante presentación de facturas mensuales, en función del número de comidas efectivamente servidas, con detalle de las mismas, conformadas por La Jefe de Departamento de Servicios Sociales.

#### **8.- SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN POR PARTE DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES DE ARGANZUELA:**

El adjudicatario deberá seguir las instrucciones y directrices que, respetando las cláusulas de este Pliego, le dé el Coordinador de los Centros Municipales de Mayores, por tratarse del responsable del contrato designado por el Departamento de Servicios Sociales del Distrito como encargado de la supervisión de la prestación.

#### **9.- RELACIONES JURÍDICAS CON EL ADJUDICATARIO:**

Se entiende, en todo caso, que no existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y el Ayuntamiento de Madrid, por cuanto que aquél queda expresamente sometido al poder direccional y de organización de la empresa adjudicataria en todo ámbito y orden legalmente establecido y siendo, por tanto, ésta la única responsable y obligada al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria, por cuanto dicho personal en ningún caso tendrá vinculación jurídico-laboral con el Ayuntamiento de Madrid, y ello con independencia de las facultades de control e inspección que legal y contractualmente correspondan al mismo.

El adjudicatario organizará su personal de modo que cubra en todo momento las necesidades de funcionamiento de los Centros debiendo, en todo caso, proceder a la sustitución inmediata de las ausencias del personal a su cargo, independientemente de la causa de las mismas, con objeto de que no se interfiera en la prestación. Cualquier sustitución del personal deberá mantener iguales condiciones en cuanto a la categoría, formación y experiencia del trabajador sustituido.

#### **10.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:**

Además de las obligaciones contenidas en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público 3/2011, de 14 de octubre, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

Nº Expte:	102/2013/03250
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015
Fecha:	09/07/2013
Doc.:	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>

1. Cumplir cuantas normas de seguridad social afecten al personal adscrito a la prestación de comedor y dependiente de la empresa contratista a todos los efectos y estar al corriente en el cumplimiento de sus deberes fiscales con el Estado, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid, debiendo satisfacer en relación con este último cuantos derechos, contribuciones, arbitrios en general le correspondan.
2. El adjudicatario deberá retirar, de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza, cubierto, etc. que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad de la prestación, procediéndose de forma, asimismo inmediata, a su reposición.
3. Mantener en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato las instalaciones objeto del presente contrato, durante todo el período de vigencia del mismo.
4. La prestación de comedor, de manera regular y continuada, salvo que se disponga el cierre de Centro por alguna causa justificada.
5. Colocar y mantener en lugar visible el precio del menú aprobado y sellado por la Concejala del Distrito, así como las hojas de reclamaciones.
6. No utilizar para la prestación de comedor, otras fuentes de energía distintas de las establecidas en las instalaciones, adoptar las medidas correctoras precisas para evitar que los posibles humos y olores puedan producir molestias a los usuarios. Serán de cuenta del Ayuntamiento el consumo de agua y electricidad preciso para el desarrollo de la prestación.
7. Presentar en el Departamento de Servicios Sociales, al menos con una semana de antelación al mes de que se trate, la relación mensual de los menús que pretenda distribuir durante ese período, detallando la calidad y el aporte nutritivo de los platos que se incluyan, dando la debida publicidad de los mismos a los usuarios, mediante la entrega de dicha relación a la Coordinadora de los Centros Municipales de Mayores.
8. Semestralmente se llevaran a cabo encuestas de evaluación, y control de la calidad a los usuarios cuyos resultados serán valorados por el Coordinador de los Centros de Mayores adscrito al Departamento de Servicios Sociales.
9. El personal que el adjudicatario emplee para la ejecución del contrato deberá ofrecer buena presencia, permanecer de forma continuada debidamente aseado, uniformado e identificado.
10. Asimismo, el personal del adjudicatario está obligado a actuar con cortesía, amabilidad y buen trato con los usuarios.
11. La Administración se reserva el derecho de exigir del adjudicatario la sustitución del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga el normal funcionamiento del Centro donde se ubica el local objeto de explotación mediante el contrato adjudicado.

## 8.- Protección de datos personales:

El adjudicatario y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, están obligados, en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta del Ayuntamiento de Madrid, al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Ley 8/2001, de 13 de julio, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid y el Real Decreto 1720/2007, de 21 de Diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad de los ficheros automatizados que contengan datos de carácter personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia .

Nº Expte:	102/2013/03250
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015

Fecha:	09/07/2013	Doc.:	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>
--------	------------	-------	---

La entidad adjudicataria, en cuanto al tratamiento de datos de carácter personal relativos a los usuarios del servicio, deberá respetar en todo caso las prescripciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de datos de Carácter Personal, B.O.E. nº 298 de 14 de diciembre de 1999.

El adjudicatario se obliga especialmente a lo dispuesto en los artículos 9, 10, 11 y 12 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y el artículo 9 de la Ley 8/2001, de 13 de julio, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid:

A) El adjudicatario y su personal está obligado a guardar secreto profesional respecto a los datos de carácter personal de los que tenga conocimiento por razón de la prestación del contrato, obligación que subsistirá aún después de la finalización del mismo.

El adjudicatario incluirá una cláusula, de confidencialidad y secreto en los términos descritos, en los contratos laborales que suscriban los trabajadores destinados a la prestación objeto del presente Pliego.

B) El Adjudicatario se obliga a formar e informar a su personal de las obligaciones que en materia de protección de datos están obligados a cumplir en el desarrollo de sus tareas para la prestación del contrato, respondiendo la empresa adjudicataria personalmente de las infracciones legales en que por incumplimiento de sus empleados se pudiera incurrir.

C) El adjudicatario únicamente tratará los datos personales a los que tenga acceso para la prestación del contrato conforme las instrucciones del responsable del tratamiento, no los aplicará o utilizará con fin distinto al previsto en el contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas salvo autorización expresa por parte del responsable del tratamiento.

D) En el tratamiento de datos la empresa adjudicataria se obliga a cumplir las medidas de seguridad previstas en el reglamento de medidas de seguridad de los ficheros que contengan datos de carácter personal.

E) El responsable del tratamiento se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento los controles y auditorías que estime oportunos para comprobar el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones, el cual está obligado a facilitarle cuantos datos o documentos le requiera para ello.

F) Todos los datos personales que se traten o elaboren por la empresa adjudicataria como consecuencia de la prestación del contrato, así como los soportes del tipo que sean en los que se contengan son propiedad del Ayuntamiento de Madrid.

G) Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos al responsable del tratamiento conforme a las instrucciones de aquel, al igual que cualquier soporte o documento que contenga algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.

H) De conformidad con lo que establece el artículo 9, apartado 4 de la Ley 8/2001, de 13 de julio de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid, el incumplimiento por parte del adjudicatario o su personal de lo dispuesto en el artículo 12 de la LOPD podrá ser causa de resolución del contrato, sin perjuicio de las sanciones que eventualmente correspondan conforme a la citada Ley y de las responsabilidades que por daños y perjuicios se ocasionen.

## 9.- PUBLICIDAD:

En la difusión y publicidad que se haga en cualquiera de las actividades llevadas a cabo en el marco de este contrato, aparecerán el Ayuntamiento y la entidad adjudicataria en el orden que establecen los criterios que se citan a continuación:

En el material utilizado como medio de difusión de la prestación de comedor, aparecerá en lugar prominente el nombre del mismo y el logotipo del Ayuntamiento de Madrid y en la parte posterior en el lado izquierdo inferior las palabras: "Gestiona: entidad adjudicataria".

<b>Nº Expte:</b>	102/2013/03250		
<b>ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:</b>	DISTRITO DE ARGANZUELA		
<b>Servicio Promotor:</b>	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.		
<b>Objeto:</b>	COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2014-2015		
<b>Fecha:</b>	<b>09/07/2013</b>	<b>Doc.:</b>	<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.</b>

En todo caso, cualquier material que se edite desde el presente programa deberá contar con el visto bueno y aprobación del Ayuntamiento de Madrid.

Madrid, a 9 de julio de 2013.

LA JEFE DE DEPARTAMENTO DE  
SERVICIOS SOCIALES

Fdo. M<sup>a</sup> Dolores García Cañuelo.