

Referencia:	<b>5689/2018</b>
Procedimiento:	<b>Contrato de Servicios (CONTRATACIÓN)</b>
Interesado:	
Representante:	
<b>Dirección General de Juventud y Deportes (AGUERR01)</b>	

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y ACTIVIDADES DE LOS CAMPAMENTOS JUVENILES DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA PARA EL VERANO 2018.**

**I.- OBJETO DEL CONTRATO:**

El presente Pliego tiene por objeto definir las prescripciones técnicas que han de regir la contratación de los servicios de determinadas actuaciones en materia de organización, gestión y actividades de los Campamentos Juveniles correspondientes al año 2018, debiendo relacionarse una oferta en la que deberá constar, como mínimo, una propuesta de cierto nivel de detalle técnico de ejecución en relación con las actuaciones que a continuación se relacionan.

La definición y descripción de los elementos que constituyen el objeto del contrato tiene la consideración de alcance mínimo. El adjudicatario estará obligado a realizar las operaciones fijadas y relacionadas en este Pliego, con la frecuencia y plazos de actuaciones que se establecen para cada una de ellas.

**II.- DESTINATARIOS DEL SERVICIO A REALIZAR:**

Los participantes en los Campamentos juveniles serán jóvenes en edades comprendidas entre los 14 y 17 años en un número total de 110 jóvenes procedentes de diversas Comunidades Autónomas, así como sus monitores acompañantes desde sus Comunidades Autónomas de origen, y los monitores propios que, a través del presente contrato, se deben aportar para su correcta ejecución.

Debido a que dado que los participantes en los Campamentos Juveniles son menores de edad, es obligatorio el cumplimiento de la Ley 26/2015, del 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia y del Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre, por el que se regula el registro central de delincuentes sexuales, por lo que el licitador propuesto como adjudicatario deberá presentar el certificado negativo de inscripción en el registro central de delincuentes sexuales de los/las monitores/as y directores/as de ocio y tiempo libre contratados y que vayan a ejecutar la prestación objeto del contrato, antes de formalizar el contrato de prestación del servicio, conforme la clausula 12 del Anexo I del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

### **III.- DURACION DEL CONTRATO:**

Los servicios prestados tendrán la siguiente duración:

- Campamentos juveniles desarrollados en la Ciudad de Melilla: del 10 al 30 de julio de 2018, divididos en dos campamentos:
  - Primer campamento: del 10 al 19 de julio.
  - Segundo campamento: del 20 al 30 de julio.
- Monitores acompañantes a los campamentos peninsulares: del 10 de julio de 2018 al 12 de agosto de 2018.

### **IV.- RELACION Y DESCRIPCION DE LOS TRABAJOS OBJETO DEL CONTRATO:**

#### **A.- Relación de trabajos a realizar.**

1. Manutención de los asistentes a los respectivos Campamentos.
2. Traslado de los participantes desde el lugar de llegada a la Ciudad de Melilla a las instalaciones donde tiene lugar los campamentos, y viceversa, los días de inicio y finalización de los campamentos.
3. Programa de actividades culturales, de ocio y tiempo libre.
4. Actividades acuáticas
5. Traslados para el desarrollo de las actividades fuera del recinto.
6. Monitores de ocio y tiempo libre y Directores de ocio y tiempo libre, que sean necesarios (su número será como mínimo el ratio que marca la normativa aplicable de 11 a 1)
7. Monitores acompañantes de los jóvenes melillenses a los campamentos juveniles peninsulares.
8. Limpieza de la ropa de cama al menos una vez por semana.
9. Evaluación de los Campamentos Juveniles y de los monitores acompañantes.
10. Memoria de las actividades realizadas.

## **B.- Descripción y desarrollo de las actuaciones a realizar:**

El desarrollo del objeto del contrato establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas se realizará de la siguiente forma:

1. **Manutención de los asistentes a los respectivos Campamentos:** El servicio consistirá en la manutención de todos los asistentes a los campamentos, debiendo incluir desayuno, comida, merienda y cena, que deberán ser saludables y equilibrados, cuyo contenido mínimo será el siguiente:

- DESAYUNO: Leche, Cacao, Café o Infusión, pan, mantequilla, mermelada o aceite, pieza de fruta.
- COMIDA:
  - i. Primer Plato: Ensalada, Pasta, Arroz, Legumbres o similar.
  - ii. Segundo Plato: Carne o Pescado con acompañamiento y Postre.  
Bebida: Agua.
- MERIENDA: Leche, Cacao o zumo natural; bocadillo o piezas de fruta.
- CENA:
  - i. Primer Plato: Ensaladas, Sopas, Pizzas, Verduras o similar.
  - ii. Segundo Plato: Carne o Pescado con acompañamiento y Postre.  
Bebida: Agua.

Para el primer turno de campamento, los usuarios entran a cenar el día 10 de julio de 2018 y salen el 19 de julio de 2018 tras la cena.

Para el segundo turno de campamento, los usuarios entran a comer el día 20 de julio de 2018 y salen el 30 de julio de 2018 con un desayuno de picnic.

2. **Traslado en autobús de los participantes** desde el lugar de llegada a la Ciudad de Melilla a las instalaciones donde tiene lugar los campamentos, y viceversa, los días de inicio y finalización de los campamentos.

3. **Programa de actividades culturales, de ocio y tiempo libre:** El Servicio consistirá en la confección y ejecución de un programa de actividades culturales, de ocio, tiempo libre y deportivas para cada campamento, al que asistirán jóvenes entre 14 a 17 años, debiendo abarcar como mínimo 7 horas de actividades diarias con los monitores necesarios para el desarrollo de las diversas actividades. Las actividades deberán estar relacionadas con la naturaleza, actividades acuáticas, deportivas, juegos populares,

talleres, actividades lúdicas, Gymkanas, actividades culturales, etc. El coste de los desplazamientos, materiales, suministros y monitores específicos para el desarrollo del programa será asumido por el adjudicatario.

4. **Actividades acuáticas:** consistirán en actividades relacionadas con el mar, que se realizarán en horario de tarde, de 16.00 a 19.00 horas y de lunes a jueves. El número de participantes en cada campamento podrá ser dividido en dos grupos, para la realización de lunes a jueves de actividades acuáticas y náuticas, como vela, kayak y/o paddel surf. Estas actividades deben estar incluidas en las establecidas en el apartado anterior. El personal específico encargado del desarrollo de estas actividades acuáticas, deberá contar, como mínimo, con la titulación deportiva correspondiente de Nivel 1, para poder desarrollar la actividad en cuestión.
5. **Traslados para el desarrollo de las actividades fuera del recinto:** El servicio consistirá en la realización de los traslados que se deban efectuar desde el Complejo de Ocio y Deporte “El Fuerte” de Rostrogordo hasta el lugar donde se vayan a desarrollar actividades fuera de dicho recinto y su correspondiente regreso.
6. **Monitores de ocio y tiempo libre y Directores de ocio y tiempo libre,** que cuenten con la titulación correspondiente.
7. **Monitores acompañantes de los jóvenes melillenses a los campeonatos juveniles peninsulares,** que cuenten con la titulación correspondiente.
8. **Limpieza de la ropa de cama.** Será a cargo de la empresa adjudicataria del servicio con una frecuencia mínima semanal.
9. **Evaluación de los Campamentos Juveniles y de los monitores acompañantes.** Consistirá en la realización de encuestas de satisfacción de los usuarios de los Campamentos, que serán facilitadas por la Administración.
10. **Memoria de las actividades realizadas:** La empresa adjudicataria deberá presentar a la Administración una memoria de cada uno de los Campamentos Juveniles que, como mínimo, deberá incluir: Indicadores de cada campamento (estadísticas), resumen de cada actividad, reportaje fotográfico y audiovisual así como las incidencias y valoraciones de los participantes.

### **C.- Descripción y calendario de los Campamentos.**

#### PRIMER CAMPAMENTO JUVENIL:

- Fecha de celebración: 10 al 19 de julio de 2018.
- Lugar: Centro de Ocio y Deporte “El Fuerte” de Rostrogordo.
- Plazas Ofertadas: 64 personas. A estas plazas hay que añadir al Director del Campamento y los monitores correspondientes.

#### SEGUNDO CAMPAMENTO JUVENIL:

- Fecha de celebración: 20 al 30 de julio de 2018.
- Lugar: Centro de Ocio y Deporte “El Fuerte” de Rostrogordo.
- Plazas Ofertadas: 54 personas. A estas plazas hay que añadir al Director del Campamento y los monitores correspondientes.

#### **D.- Dotación de medios para ejecutar el objeto del contrato.**

La empresa adjudicataria deberá contar como mínimo con los siguientes medios humanos para la ejecución del objeto del contrato:

- Un Director de Tiempo Libre, que actuará como coordinador de las actividades (campamentos realizados en Melilla y monitores acompañantes a campamentos celebrados en la península).
- Un servicio de Monitores de Tiempo Libre que realizarán las labores de apoyo y desarrollo de las diferentes actividades. El número de monitores que se utilicen para cada de los Programas de actividades será como mínimo el siguiente:
  - o Primer campamento Juvenil del 10 al 19 de julio:
    - 6 monitores de ocio y tiempo libre.
    - 1 director de ocio y tiempo libre.
  - o Segundo campamento Juvenil del 20 al 30 de julio:
    - 5 monitores de ocio y tiempo libre.
    - 1 director de ocio y tiempo libre.
- Un servicio de Monitores acompañantes a diversas Comunidades Autónomas del 10 de julio al 12 de agosto con el siguiente desglose:
  - Del 10 al 20 de julio de 2018: 4 monitores acompañantes.
  - Del 19 al 30 de julio de 2018: 4 monitores acompañantes.
  - Del 31 de julio al 12 de agosto de 2018: 2 monitores acompañantes.

El personal dedicado a la prestación del servicio deberá tener las titulaciones correspondientes de Director de Ocio y Tiempo Libre, así como de Monitores de Ocio y Tiempo Libre.

Como orientación general referida al perfil deseable del personal, pueden tenerse en consideración lo siguiente:

- Habilidades sociales.
- Conocimientos de medidas en actuaciones relacionadas con la organización y gestión de actividades para jóvenes.

Ante cambios puntuales en la composición del equipo de trabajo, el adjudicatario deberá exponer por escrito y debidamente detallados y justificados, los motivos que suscitan el cambio, acompañados con la presentación de un candidato con una cualificación técnica suficiente para el desempeño de los servicios contratados, para la aprobación por parte del cliente.

Asimismo, deberá existir un coordinador designado por la empresa adjudicataria a efectos de que actúe de responsable del equipo humano y responsable de la relación con la Ciudad Autónoma de Melilla, quien actuará como superior jerárquico inmediato del equipo que preste el servicio, siendo este coordinador quien establezca periodos vacacionales, servicios y cualquier otro aspecto que se refiera al personal y la ejecución ordinaria del objeto del contrato. Dicho puesto deberá estar en permanente coordinación con la Ciudad Autónoma de Melilla, debiendo indicarse un móvil y correo electrónico para su correcta y rápida localización. El coordinador de la empresa adjudicataria deberá actuar como interlocutor de primer nivel para todas las cuestiones operativas que se desarrollen en la ejecución del contrato, siendo el superior jerárquico inmediato del personal que presente los servicios que se deriven de la ejecución del contrato.

El personal de la empresa adjudicataria durante el desarrollo del objeto del presente contrato deberá estar perfectamente identificado, debiendo ir para ello uniformado y con tarjeta identificativa en la que se indicará el nombre y apellidos, foto, categoría profesional y nombre y logotipo de la empresa adjudicataria. El uniforme, tanto para hombres como para mujeres, consistirá en pantalón corto multibolsillos y en camiseta tipo polo, debiendo aparecer en ambas prendas el logotipo de la empresa adjudicataria en lugar visible en la parte delantera, así como la imagen institucional de la Ciudad Autónoma de Melilla. Los tamaños aproximados de los logotipos serán de 8 cms. x 6 cms. En la parte trasera de la camiseta tipo polo, en letras bien visibles, deberá aparecer la leyenda "MONITOR". El adjudicatario deberá dotar al personal, al menos de 3 conjuntos de uniforme, para garantizar el adecuado decoro del personal.

El presente contrato implica un número de puestos de trabajo, pudiendo la Ciudad Autónoma de Melilla pedir la documentación que justifique la existencia y adecuación a la normativa de aplicación de los mismos.

### **E.- Condiciones específicas del servicio de manutención y preparación de comidas.**

La empresa adjudicataria tendrá a disposición en todo momento, en el formato más adecuado según la ocasión, agua mineral natural tanto para los monitores y directores de los campamentos como para los jóvenes participantes en los mismos. El agua mineral natural será servida sin restricciones durante la realización de las actividades y comidas incluidas en los campamentos.

Respecto a la preparación de los menús diarios, la empresa adjudicataria deberá tener la siguiente documentación a disposición de la Administración:

- Documentación necesaria para poder acreditar la procedencia de las materias primas.
- Al personal que esté en contacto con alimentos le será exigido el carné de manipulador de alimentos en vigor.
- El establecimiento en el que tenga lugar la preparación de los alimentos deberá tener los documentos del sistema de auto-control y APPCC (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control), que deben haber sido aprobados por la Autoridad Sanitaria.
- Certificado D.D.D. (desinfección, desinsectación y desratización) expedido por empresa autorizada respecto al establecimiento donde tenga lugar la preparación de los alimentos.

Otros requisitos relacionados con el servicio de manutención.

- Los menús preparados tendrán ausencia total de alimentos preparados con huevo crudo (mayonesas, cremas, etc.)
- Los menús preparados tendrán ausencia de moluscos bivalvos no autorizados (siempre deberán poseer su documentación de origen correcta)
- Respecto a las materias primas utilizadas en la preparación de los menús estas cumplirán la Orden AAA/2444/2015, de 19 de noviembre, por la que se establecen medidas de emergencia preventivas frente a la fiebre aftosa en el Magreb.
- La renovación de aceites en freidoras se realizará con periodicidad adecuada.
- El personal que prepare los alimentos deberá utilizar el uniforme que sea apropiado que incluya guantes, y cubrecabeza o gorro.
- La prestación del servicio de comedor para los participantes y monitores y directores de los campamentos juveniles tendrá lugar en el horario diario establecido conforme la programación presentada por la empresa adjudicataria en su oferta, cualquier cambio respecto al horario programado deberá ser autorizado por la Administración y en ningún caso afectará a las actividades programadas (a no ser que sea absolutamente imprescindible).
- Se cuidará que en la preparación de los menús se utilice alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación, así como el que su presentación sea adecuada y

atractiva. Se seguirá en todo momento las normas sanitarias y de manipulación y conservación de alimentos y bebidas.

- La adquisición, almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, ingredientes y bebidas cumplirá la normativa específica y se seguirá en la medida de lo posible las recomendaciones realizadas por organismos de reconocido prestigio así como de agrupaciones de consumidores y usuarios, que puedan ser aplicables al sector de hostelería y alimentación.
- El menú diario programado será saludable y variado y deberá estar aprobado por un dietista-nutricionista titulado. La programación diaria del menú para cada campamento, recogerá el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria que será el adecuado teniendo en cuenta las edades de los participantes y las actividades programadas.
- Las materias primas que se utilicen que estén sujetas a calibre presentarán calibres medios y se utilizará productos frescos y de temporada. La planificación diaria incluida en la oferta presentada incluirá variedad y la adecuada proporcionalidad en los diferentes grupos de alimentos:
  - Grupo 1: Leche y derivados.
  - Grupo 2: carne, huevos y pescado.
  - Grupo 3: patatas, legumbres y frutos secos.
  - Grupo 4: verduras y hortalizas.
  - Grupo 5: frutas
  - Grupo 6: pan, pasta, cereales, azúcar y dulces.
  - Grupo 7: grasas, aceite y mantequilla.
- En cuanto a la carne y pescado, se planificará en los menús diarios, que al menos con una frecuencia semanal sea de productos frescos, y se preparen y consuman en tal condición, pudiendo el resto de planificación en carne y pescado consistir en productos ultracongelados y congelados.

En caso de que la Administración encontrara deficiencias en el menú diario preparado o que este no se adecuara a la programación presentada en la oferta, o en caso de recibir quejas debidamente motivadas por parte de los participantes lo comunicará a la empresa adjudicataria, para que aporte las explicaciones necesarias y en caso de que sea necesario realice de manera inmediata los cambios que sean necesarios para que en todo caso el menú



presentado cumpla con los requisitos expuestos en este pliego, en caso de discrepancia entre las partes, se acudirá a un profesional en dietética y nutrición independiente, consensado por ambas partes, para dirimir la cuestión. El citado profesional independiente será pagado en todo caso por la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá realizar menús específicos para aquellas personas que por motivos religiosos o indicación médica deban llevar una dieta específica. A título de ejemplo, sin que esta lista sea limitativa ni excluyente, la empresa adjudicataria deberá preparar para aquellas personas que lo precisen por prescripción médica o por motivos religiosos, un menú especial para sus condiciones específicas:

- Menú para celíacos.
- Menú para diabéticos.
- Menú para hipertensos.
- Menú para hipercolesterolemia.
- Dieta blanda.
- Dieta hipocalórica / hipercalórica.
- Alergias alimentarias.
- Menú para musulmanes.

La Administración comunicará a la empresa adjudicataria con la antelación necesaria los participantes de los campamentos que por los motivos anteriormente citados necesiten una adaptación del régimen alimenticio normal, para que pueda ser tenido en consideración y planificar las necesidades específicas que dicho régimen conlleva. Sólo podrá servirse la comida en la habitación en caso de enfermedad, que deberá ser comunicada inmediatamente a la dirección del campamento.

La Administración podrá realizar en cualquier momento visitas para conocer el desarrollo de los Campamentos Juveniles, las actividades realizadas, el alojamiento, etc,...Estas visitas podrán incluir la inspección y revisión de los alimentos y bebidas utilizados, para comprobar su calidad y estado de almacenamiento y conservación. La Administración podrá solicitar la degustación del menú preparado o de cualquier otro alimento o bebida que vaya a ser consumido por los usuarios de los campamentos. De estas visitas de inspección se levantará el correspondiente Acta.

La Administración podrá realizar por sus propios medios o encargar a terceros, las analíticas y recogidas de muestras que considere oportunas para comprobar el estado de los alimentos, ingredientes y bebidas que estén almacenados o en fase de preparación. En caso de que las analíticas, o las visitas de inspección den como resultado la sospecha o evidencia de que los alimentos, ingredientes o bebidas presentan deficiencias en cuanto a su documentación, calidad y/o estado de almacenamiento o conservación, quedará recogido en la citada Acta de Inspección, y será considerado como falta muy grave, y se procederá a la

inmediata retirada de los productos afectados. Las inspecciones recogidas en este apartado se realizarán en coordinación con la Autoridad Sanitaria, a través de la Dirección General de Sanidad y Consumo, Área de Seguridad Alimentaria.

Las facturas de compra y/o las etiquetas de depuración de los moluscos bivalvos (mejillones, coquinas, almejas, navajas, etc) adquiridos para la elaboración de comidas serán conservados durante, al menos, 60 días después de la compra. Estos productos serán siempre adquiridos en establecimientos autorizados.

Todos los empleados que trabajen en la cocina deberán estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos, de alto riesgo, en el caso de cocineros y ayudantes de cocina; o de riesgo menor en el caso de camareros y encargados de la limpieza de los utensilios de cocina.

Deberá guardarse y conservarse adecuadamente (refrigerados o congelados), durante al menos 3 días desde que se incluya en el menú ofertado, una muestra de los menús elaborados cada día para que puedan ser analizados en caso de que surja una incidencia, queja o sospecha de que se haya podido producir una intoxicación alimentaria.

#### **F.- Seguimiento y control del cumplimiento del contrato.**

La Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla podrá contactar con la entidad adjudicataria a fin de recabar información sobre la marcha general del servicio. La Administración podrá convocar reuniones de forma extraordinaria a instancia de alguna de las partes.

La entidad adjudicataria presentará un informe de evaluación a la finalización del contrato que estudiará la ejecución del mismo. Dicho informe deberá contener los apartados establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, así como aquellos otros que se establezcan por la Dirección General de Juventud y Deportes, en su caso. Los informes se remitirán a la Dirección General de Juventud y Deportes.

#### **V.- OBLIGACIONES DE LA CIUDAD AUTONOMA:**

Con independencia de las obligaciones dimanantes del contrato, ésta asume las siguientes:

**Primera.-** La Dirección General de Juventud y Deportes facilitará la información necesaria para la ejecución del contrato por el personal asignado por la empresa adjudicataria. Asimismo, supervisará y coordinará el servicio objeto del contrato.

**Segunda.-** La Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla indicará el lugar donde se deben prestar los servicios, así como horarios y frecuencia de los mismos. Ello no implicará en ningún momento relación laboral con el personal de la empresa adjudicataria del servicio.

**Tercera.-** La Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla facilitará las cabañas del Complejo de Ocio y Deportes “El Fuerte” de Rostrogordo, así como las instalaciones de dicho Complejo para el desarrollo de actividades.

## **VI. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA:**

**Primera.-** El adjudicatario se compromete al cumplimiento del objeto del contrato, siguiendo las directrices que establezca la Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla.

El adjudicatario deberá dedicar el personal mínimo establecido en el presente Pliego, con las condiciones y periodos de tiempo que se determinen por parte de la Ciudad Autónoma de Melilla, durante la vigencia del contrato.

El personal dedicado al cumplimiento del objeto del contrato deberá estar localizable vía telefónica en todo momento, al menos durante el horario de prestación del servicio.

**Segunda.-** El personal empleado por la entidad, en la ejecución del contrato, deberá adoptar una actitud correcta y de esmerada educación hacia los usuarios y terceros en general.

**Tercera.-** La entidad adjudicataria deberá regirse, en su caso, por el Convenio Colectivo aplicable al efecto, respetando lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997 de 17 de enero por el que se aprueba el Reglamento de Servicios de Prevención.

**Cuarta.-** El personal asignado al servicio contratado, deberá estar protegido mediante Póliza de Seguros que cubra las contingencias de Accidentes de Trabajo dentro de la jornada laboral, considerando incluida en la misma el período de tiempo dedicado al transporte hasta el Centro de Trabajo. Así como el riesgo catastrófico dentro del Centro de Trabajo, incendio, explosión espontánea o provocada, caída de rayo, etc.

La Empresa se compromete a exonerar a la Ciudad Autónoma de Melilla, de cualquier responsabilidad en este sentido, sin reclamación de cantidad alguna en caso de producirse el Riesgo Catastrófico.

**Quinto.-** Los daños por cualquier clase de negligencia, impericia o imprudencia durante la realización de los servicios contratados que, por las razones expuestas se causen en las instalaciones o se produzcan a los participantes en los campamentos o a terceras personas o a las mercancías y materiales depositados en lugares inmediatos, serán de la entera responsabilidad de la empresa, quién para la cobertura de los posibles daños que cause,

concertará con una Compañía de Seguros, Póliza de Responsabilidad Civil por importe, al menos, de SEISCIENTOS MIL EUROS (600.000,00 €).

De dicha póliza remitirá copia autenticada a la Ciudad Autónoma de Melilla.

**Sexto.-** No podrá afectar a la Ciudad Autónoma de Melilla responsabilidad alguna principal o subsidiaria que derive de la relación laboral de quienes colaboren en el servicio, y si, no obstante, ella le fuese impuesta, bien al adjudicatario o a quién le suceda por alguna Autoridad, Organismo o Tribunal, se entiende que la Empresa vendrá obligada a resarcir a la Ciudad Autónoma de Melilla del importe económico de dicha cantidad.

### **VII.- PROPIEDAD INTELECTUAL DE LOS TRABAJOS:**

El adjudicatario acepta expresamente que los derechos que pudieran derivarse de los servicios prestados por el personal y los recursos adscritos expresamente al presente contrato corresponden únicamente a la Ciudad Autónoma de Melilla, con exclusividad y a todos los efectos.

### **VIII.- SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACION:**

El adjudicatario queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que figura en este pliego, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación.

Los licitadores podrán aportar una Memoria descriptiva de las medidas que adoptarán para asegurar la disponibilidad, confidencialidad e integridad de los datos manejados y de la documentación facilitada. Asimismo, deberán incluir en su oferta la designación de la persona o personas que, sin perjuicio de la responsabilidad propia de la Empresa, estarán autorizadas para las relaciones con el cliente a efectos del uso correcto del material y de la información a manejar. Se adjuntará una descripción de su perfil profesional, y sólo podrán ser sustituidas con la conformidad de la Administración.

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre, de protección de datos de carácter personal y especialmente en lo indicado en su artículo número 12 que a continuación se transcribe:

*<< Artículo 12. Acceso a los datos por cuenta de terceros.*

*1. No se considerará comunicación de datos el acceso de un tercero a los datos cuando dicho acceso sea necesario para la prestación de un servicio al responsable del tratamiento.*

*2. La realización de tratamientos por cuenta de terceros deberá estar regulada en un contrato que deberá constar por escrito o en alguna otra forma que permita acreditar su*

*celebración y contenido, estableciéndose expresamente que el encargado del tratamiento únicamente tratará los datos conforme a las instrucciones del responsable del tratamiento, que no los aplicará o utilizará con fin distinto al que figure en dicho contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.*

*En el contrato se estipularán, asimismo, las medidas de seguridad a que se refiere el artículo 9 de esta Ley que el encargado del tratamiento está obligado a implementar.*

*3. Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos al responsable del tratamiento, al igual que cualquier soporte o documentos en que conste algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.*

*4. En el caso de que el encargado del tratamiento destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será considerado, también, responsable del tratamiento, respondiendo de las infracciones en que hubiera incurrido personalmente>>*

#### **IX.- ACATAMIENTO:**

Por el mero hecho de participar en la licitación para la adjudicación del servicio, las empresas intervinientes en el mismo, manifiestan de modo expreso su entero y exacto conocimiento del presente Pliego de Condiciones y demás documentación afecta al concurso y el total acatamiento al mismo, tanto en su totalidad como en el pormenor de su articulado.

La empresa que resultase adjudicataria se compromete al exacto cumplimiento de las obligaciones que dimanen del presente pliego aceptando tanto los niveles de calidad del servicio que en él se indican, como en el resto de prescripciones como mínimos a superar en el trabajo a realizar.

#### **X. - INTERPRETACIÓN:**

Cuando existan especificaciones cuyo desarrollo o interpretación se contemplen contradictoriamente, los Contratos se regirán por lo prescrito en este Pliego.