

CONVOCATORIA AFROPLAZA – FOODTRUCKS Y PUESTOS DE COMIDA**Festival Conciencia Afro 2019**

Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio S.A. (en adelante, “MADRID DESTINO”) con CIF A-84073105, encomendada por el Área de Gobierno de las Artes del Ayuntamiento de Madrid para la organización, gestión, producción y desarrollo de la actividad cultural de Matadero Madrid, promueve la organización de la actividad AfroPlaza en el contexto del festival Conciencia Afro 2018.

I. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

AFROPLAZA es una actividad que pretende facilitar la visibilidad, empoderamiento y autogestión de las iniciativas gastronómicas más relevantes de emprendimiento africano y afrodescendiente.

Esta activación se desarrollará el **sábado 21 de septiembre** en el marco del **Festival Conciencia Afro de Matadero Madrid** como una actividad de puertas abiertas para promover los objetivos arriba señalados.

En la presente convocatoria se observarán los principios de publicidad, concurrencia, igualdad, no discriminación y transparencia.

II. PARTICIPANTES

Con AfroPlaza se quiere facilitar, durante una jornada, un espacio de representación y visibilidad para las iniciativas afrodescendientes y africanas a través de su gastronomía.

Esta convocatoria está dirigida a puestos de **venta de alimentos** (foodtrucks/puestos de comida o similares) en la Plaza Matadero durante la jornada del 21 de septiembre, dentro del marco Festival Conciencia Afro. Estos puestos deben ofrecer productos de origen africano o afrodescendiente.

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de los participantes. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, los participantes acreditarán que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, 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.

III. NÚMERO DE PUESTOS QUE SE REQUIEREN

Se seleccionará un máximo de **cuatro (4) foodtrucks/puestos de comida o similares**.

IV. DURACIÓN Y HORARIOS

La actividad de venta se llevará a cabo el **sábado 21 de septiembre, de 11.30 a 22.30 h.**

La hora de llegada, montaje y desmontaje del foodtruck/puesto se pactará y decidirá con Madrid Destino. Asimismo, los seleccionados se comprometen a hacer un buen uso del espacio e instalaciones y respetar las normas de convivencia de Matadero Madrid.

La empresa se compromete a respetar el horario de comienzo de la jornada (**11:30 horas a 22:30 horas del día 21 de septiembre de 2019**), por lo que deberá realizar previamente todas las tareas y actividades necesarias en la franja horaria indicada por MADRID DESTINO.

V. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

En caso de resultar seleccionado, se establece una contraprestación a favor de MADRID DESTINO. En este caso, y por necesidades del evento, la contraprestación no será económica sino en producto:

Cada puesto de comida ofrecerá **50 menús** de comida con una bebida al día para voluntarios, organización y participantes.

Las propuestas no contarán con dotación presupuestaria por parte de Madrid Destino.

El aforo de FESTIVAL CONCIENCIA AFRO se estima en unas 8.000 personas a lo largo del día, por lo que los seleccionados se comprometen a disponer de productos suficientes durante todo el periodo de celebración del evento, con el fin de cubrir la demanda del público asistente.

MADRID DESTINO no garantiza ningún mínimo ni asume ningún riesgo o coste adicional correspondiente al objeto de la presente convocatoria, renunciando los seleccionados a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse, incluido el 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.

Los seleccionados percibirán los ingresos derivados de la presente convocatoria por la venta de los productos ofrecidos sin que suponga coste alguno para MADRID DESTINO y sin que los seleccionados puedan repercutir resultado negativo daño o perjuicio alguno a la prestación ni aún en el caso de fuerza mayor.

MADRID DESTINO no se hace responsable, en ningún supuesto, de la pérdida o sustracción de la recaudación obtenida, recayendo su custodia íntegramente en la empresa seleccionada.

VI. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA y PLAZO DE SOLICITUD

Para cursar la solicitud será necesario cumplimentar debidamente en español el siguiente formulario de inscripción antes del **1 de septiembre**:

<https://form.jotformeu.com/92022708029351>

La selección de propuestas se comunicará a partir del **10 de septiembre**.

En caso de resultar seleccionado en la convocatoria, deberá facilitar cualquier documentación requerida en el **ANEXO I** de la presente convocatoria. Dicho ANEXO reúne los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los establecimientos provisionales que elaboren o vendan comidas y/o bebidas en el distrito de Arganzuela.

Además, **será indispensable que remita contestación a los puntos que se enumeran a continuación**:

1.- Sucinta memoria de los preparativos de todos los alimentos que van a poner a disposición de los asistentes: ingredientes, tipos de manipulaciones y elaboraciones que sufrirán los alimentos / ingredientes, lugares dónde se elaborarán y manipularán los alimentos.

2.- Listado de proveedores de dichos ingredientes / alimentos.

3.- Forma y condiciones de transporte de ingredientes / alimentos desde el punto adquisición / elaboración al lugar del evento.

4.- Forma y condiciones de conservación a lo largo de la preparación y venta/entrega al consumidor.

5.- Instalaciones (frigoríficos / arcones congeladores / lavamanos, equipos, mesas de trabajo, etc.) con los que contarán.

6.- Trazabilidad de los ingredientes.

7.- Número de consumidores o cantidad de alimentos que elaborarán y expenderán.

8.- Información sobre alérgenos que contienen dichos alimentos y que deberán tener a disposición de los consumidores

9.- En el caso de tratarse de una empresa, establecimiento o razón social que lo va a explotar. (Interesado, domicilio, NIF/CIF, teléfono).

10.- Equipamiento del establecimiento en relación a las necesidades de seguridad alimentaria obligatorias.

11.- Relación de personal manipulador de alimentos y documentación que acredite la capacidad técnica.

12.- Documentación sanitaria obligatoria autocontrol (APPCC / Guía de Buenas Prácticas higiénicas).

VIII. COMISIÓN DE VALORACIÓN

La comisión de valoración estará formada por miembros del Centro de residencias artísticas de Matadero Madrid y los comisarios del Festival Conciencia Afro.

La selección de puestos / foodtrucks se comunicará a partir del **10 de septiembre**.

IX. CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Diversidad (colectivos africanos y afrodescendientes)
- Unión de tradición e innovación
- Colectivos dedicados al emprendimiento creativo y compromiso social y político con la comunidad negra.

X.- PROTECCIÓN DE DATOS.-

“Los datos facilitados por los interesados en participar en el festival Conciencia Afro 2019 serán incorporados por en un fichero de datos de carácter personal titularidad de MADRID DESTINO en los siguientes términos:

Responsable: MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., con domicilio en Madrid, [calle Conde Duque, 9-11](#), 28015 Madrid.

Datos de contacto: creadores@mataderomadrid.org

Delegado de Protección de datos: [ComiteLOPD\[a\]madrid-destino.com](mailto:ComiteLOPD[a]madrid-destino.com)

Finalidades: Gestionar las solicitudes de participación en el festival Conciencia Afro 2019. Y en el caso de la candidaturas seleccionadas (incluyendo, gestión de contabilidad y de transparencia y de control)

Plazo de conservación: Se limitará al cumplimiento de la finalidad consentida y en situación de bloqueo durante los plazos de prescripción de las acciones civiles, penales, administrativas o de cualquier otro tipo que pudieran derivarse de la convocatoria.

Destinatarios: No se cederán datos profesionales de carácter personal a terceros, salvo obligación legal. En el caso de las candidaturas seleccionadas para su participación en el festival Conciencia Afro 2019, el nombre y apellidos del equipo que configure la candidaturas que se darán a conocer públicamente en las páginas web www.mataderomadrid.org. Adicionalmente, en el caso de los seleccionados , serán destinatarios la Agencia Tributaria y demás administraciones públicas, para el cumplimiento de obligaciones de transparencia y control, fiscales, así como, a entidades financieras para la gestión de cobros y pagos y autoridades judiciales.

Legitimación: Consentimiento del interesado, y en el caso de los seleccionados, la ejecución de la relación derivada de la aceptación de las bases de la convocatoria.

Derechos: El ejercicio de derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad y limitación u oposición puede solicitarse mediante e-mail a [ComiteLOPD\[a\]madrid-destino.com](mailto:ComiteLOPD[a]madrid-destino.com), con referencia al festival Conciencia Afro e identificación de la persona solicitante mediante documento oficial.

Los Participantes en el Certamen garantizan que los datos facilitados son exactos y puestos al día, obligándose a comunicar a MADRID DESTINO durante la vigencia de la convocatoria aquellos que sean rectificadas.

XI. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Los participantes, por el mero hecho de presentarse a la convocatoria, aceptan las presentes Bases.

En caso de cualquier duda sobre esta convocatoria puedes escribir a creadores@mataderomadrid.org

En Madrid, a 25 de julio de 2019

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RECURSOS DE LOS ESPACIOS DISPONIBLES EN MATADERO MADRID

- Deben ser carros móviles o similares o puestos temporales.
- Se facilitará por parte de Matadero una toma eléctrica para su funcionamiento, siempre que se indique con antelación suficiente la potencia.
- La medida del foodtruck no podrá ser superior a 37 metros cúbicos.

1.- Obligaciones del contratista seleccionado:

- Atención al público que desee adquirir alimentos.
- Venta de dichos productos.
- Control y gestión de las ventas y de la recaudación.
- Asistencia adecuada y puntual el día que dura el Festival: 21 de septiembre de 11.30 a 22.30 h.
- Respeto a las normas de convivencia y de uso del espacio de Matadero Madrid establecidas por MADRID DESTINO
- Cuidado y gestión propia de los desechos generados por la preparación de los alimentos, debiendo utilizar los contenedores de reciclaje instalados en el recinto por la organización del Festival.
- Será cuenta de los seleccionados la limpieza de las zonas afectadas al objeto de la presente convocatoria entendiendo por tales los foodtrucks, tanto en el interior como en el exterior, zonas aledañas y demás lugares habilitados para la actividad derivada de la presente convocatoria.
- Documentación: los seleccionados deberán disponer de toda la documentación legalmente establecida para la realización derivada del objeto de la presente convocatoria -incluido el Certificado de Formación en Higiene y Seguridad Alimentaria- que deberá entregar a MADRID DESTINO una vez le sea requerida, así como la relación de documentos señalada en la Nota I al presente documento.

2.- Productos a expender:

- Los productos deben cubrir una oferta variada y de calidad, tanto en lo gastronómico como en lo estético.
- Los puestos o foodtrucks solamente podrán ofrecer comida y en ningún caso alcohol ni bebida, a no ser que se trate de zumos ecológicos o bebidas de carácter afrodescendiente.

- Los precios de venta al público de cada uno de los productos ofrecidos por el licitador, que en todo caso deberán ser accesibles económicamente para el público visitante, deberán cumplir con lo especificado en la actual normativa legal, ser de calidad, tener el registro correspondiente y el etiquetaje según la normativa aplicable, así como ser correctamente manipulados por el personal seleccionado para la presente actividad.

3.- Características comunes:

Condiciones generales de los locales provisionales:

Todos los establecimientos que se instalen con la finalidad de servir o vender comidas y bebidas, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios, en particular los requisitos contemplados en los capítulos III, V, VI VIII, IX, X y XII del ANEXO II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 y en los TITULOS III y IV del Libro segundo de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid dedicado a los *establecimientos provisionales* y específicamente observarán las siguientes prescripciones:

- Expondrán claramente la actividad a desarrollar detallando si se efectuará manipulación, transformación y cocinado de alimentos o venta de alimentos distinguiendo si serán envasados o a granel.
- Deberán justificar que el emplazamiento y el tamaño de cada instalación de preparación y venta de alimentos y bebidas cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.

Prescripciones de Seguridad Alimentaria.

Con la finalidad de prevenir riesgo para la salud pública en relación a la venta y manipulación de alimentos se establece:

- No se pueden elaborar alimentos en locales / instalaciones que no dispongan de la autorización municipal preceptiva.
- Como norma general no se elaborarán alimentos a base de huevo, nata y crema. No se permite la elaboración de tortillas. Las tortillas ofertadas procederán de empresa industrial autorizada.
- No se permite la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos (especialmente productos origen animal; carnes y derivados, pescados, etc.) tipo steak tartar, tartar de atún, ceviche. Etc.
- Las hortalizas y frutas de consumo en crudo deberán proceder de industrias autorizadas listas para su consumo respetando sus condiciones de conservación y caducidad; Las frutas de consumo en crudo que no puedan ser adquiridas con esta condición deberán haber sido previamente higienizadas en obrador autorizado.
- En todo momento se mantendrán las temperaturas adecuadas de conservación de los alimentos según su naturaleza por los medios apropiados, utilización de cámaras frigoríficas, grupos electrógenos...etc. No se pueden desenchufar por la noche.
- Las comidas y bebidas se expendrán con vajilla de un solo uso preferiblemente compuestos de materiales biodegradables.

- En el caso de uso de agua de la red de riego municipal potable, únicamente podrá ser utilizada para limpieza y baldeo. El cocinado, higienización y elaboración de platos deberá efectuarse con agua envasada por industria alimentaria autorizada. Se significa que las tomas de agua de color morado son de agua regenerada que no debe utilizarse bajo ninguna circunstancia.
- Prohibido fumar, masticar chicle o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de estos quioscos.
- Las comidas deberán consumirse en el mismo día de su preparación.

Condiciones estructurales

- La instalación dispondrá de una cubierta limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación.
- Deberán justificar que las zonas de manipulación (si las hubiera) y de almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo. EN NINGÚN CASO ESTÁ PERMITIDO LA UTILIZACIÓN DE VEHÍCULOS COMO MEDIO DE ALMACENAMIENTO.
- Deberán justificar que todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y que no transmita propiedades nocivas u origine reacciones químicas, reduciendo el riesgo de contaminación. QUEDAN EXPRESAMENTE PROHIBIDAS LAS SUPERFICIES DE MADERA.
- Deberán justificar que los suelos de las instalaciones para consumo y venta de comidas y bebidas son de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
- En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos, deberán justificar las siguientes condiciones:
 - Dispondrán de lavamanos con agua potable fría y caliente, situados cerca de los lugares de manipulación. Los lavamanos dispondrán de grifo de accionamiento no manual, toallas de papel de un solo uso para el secado higiénico de las manos y jabón líquido con dispensador no manual.
 - Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para cada producto alimenticio en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura. Permanecerán en funcionamiento obligatoriamente las 24 horas del día.
 - Dispondrán de equipos de mantenimiento en caliente provistos de un sistema de control y medición de temperatura.
 - Deberán instalar un recipiente destinado al depósito de residuos provisto de cierre hermético, de apertura no manual, de fácil limpieza y en su caso de desinfección, de uso exclusivo y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
- Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para cada producto alimenticio en número

suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura. Permanecerán en funcionamiento obligatoriamente las 24 horas del día.

- Dispondrán de equipos de mantenimiento en caliente provistos de un sistema de control y medición de temperatura.
- Deberán instalar un recipiente destinado al depósito de residuos provisto de cierre hermético, de apertura no manual, de fácil limpieza y en su caso de desinfección, de uso exclusivo y estarán provistos de bolsa de material impermeable.

Condiciones Generales de higiene

-Deberán justificar la limpieza y en caso necesario, la desinfección de las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios. La limpieza y desinfección se realizarán con los productos adecuados y con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación. Los productos de limpieza deberán almacenarse aislados de los productos alimenticios.

- Deberá justificar que cuenta con un suministro suficiente de agua potable caliente y fría. En el caso de puestos que lleven a cabo actividades de restauración, será obligatoria la disponibilidad de agua potable fría procedente de un punto de conexión a la red de distribución, utilizando ésta únicamente para limpieza y baldeo. El cocinado y elaboración de platos deberá efectuarse con agua envasada por industria alimentaria autorizada. Los puestos en los que únicamente lleven a cabo la comercialización de alimentos envasados o su manipulación lo permita, podrán disponer de suficiente agua potable sin conexión, siempre que se justifique, siendo obligatorio el uso de vajilla de un solo uso.

- Deberá justificar que las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público. En el caso de que en un radio de 200 metros no exista este servicio, podrán utilizarse tanques para aguas ubicados en el mostrador, previa justificación.

- Deberán justificar que los manipuladores de alimentos poseen la instrucción o formación suficiente y adecuada en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

- Lo útiles y productos destinados a la desinfección se guardarán de forma independiente y separada de los alimentos. Estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a otros recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.

Condiciones de la exposición, almacenamiento, conservación y venta de alimentos:

- Las materias primas y todos los ingredientes almacenados deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.

- Todos los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que puedan hacerlos no aptos para el consumo humano.

- Los productos alimenticios no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena del frío. No obstante se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación y entrega.

- Los alimentos expuestos sin envasar en las barras y mostradores estarán protegidos mediante vitrina para evitar el contacto directo con el público y con el medio ambiente. Igualmente se

evitará la acción directa de la luz solar sobre los productos. Las vitrinas deberán mantener las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios.

- Las temperaturas de congeladores y neveras se mantendrán dentro de los valores establecidos por la normativa las 24 horas del día. Neveras de 0º C a 4º C y congeladores de -18º C a -20º C.
- Las ensaladas o cualquier otro plato que contenga carne u otros productos perecederos, deberán mantenerse en refrigeración y evitando su contacto directo con el público.
- Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.
- Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
- Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.
- Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos. Nunca a temperatura ambiente ni en baños de agua.
- Los productos congelados que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración.
- En ningún caso los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada
- Para los elementos a disposición del cliente tales como servilletas, palillos, etc. existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos.

Trazabilidad y etiquetado

- Los alimentos que se manipulen y vendan deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios previstos en la norma vigente, comprobándose en todo caso, la documentación oficial y etiquetado preceptivo que garantice su origen y trazabilidad.
- Los alimentos estarán siempre identificados y etiquetados, y procederán de establecimientos autorizados.
- Deberá tener a disposición de los usuarios la información en materia de alérgenos.

Condiciones del personal

- Todo el personal cuyo trabajo implique la manipulación de alimentos deberá acreditar que posee la formación necesaria en materia de higiene alimentaria
- Todo el personal observará unas prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Deberán lavarse las manos con agua potable tantas veces como requieren las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.
- Mantendrán un elevado grado de higiene personal, utilizando ropa y calzado de uso exclusivo limpia.

Prohibiciones

Queda expresamente prohibido:

- La comercialización de productos perecederos de alimentación cuando se incumpla la normativa específica que regule la comercialización de cada grupo de producto, así como la normativa general o específica sobre etiquetado, presentación, publicidad o seguridad de acuerdo a la normativa vigente

- La venta de productos perecederos de alimentación cuando se carezca de los medios suficientes para garantizar la observancia de las condiciones higiénicas y sanitarias

Normativa de aplicación en materia sanitaria

Reglamento CE 852/04 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOCE 30/04/2004)

OPSPCM: Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid. (BOCM 19/06/2014)

NHEDCCP: RD 3484/00 que establece las Normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas (BOE 12/01/2001).

Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOCE 01/02/2002).

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos (BOCM 8 Julio 2002)

Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

4. Personal que preste el servicio:

No existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución de la actividad objeto de la convocatoria y MADRID DESTINO, por cuanto aquél queda expresamente sometido al poder direccional y de organización de la empresa seleccionada en todo ámbito y orden legalmente establecido, siendo por tanto éste el único responsable y obligado al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria.