

DILIGENCIA PARA HACER CONSTAR QUE EL PRESENTE
PLIEGO CONSTA DE 8 PAGINAS Y FUE APROBADO
POR EL PLENO DEL AYUNTAMIENTO EN SESION DE
26 DE ENERO DE 2017

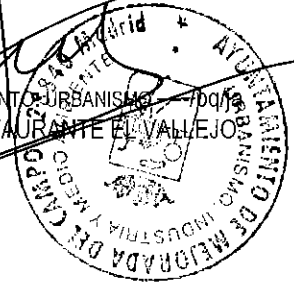
MEJORADA DEL CAMPO, 26-1-2017

~~EL SECRETARIO GENERAL~~

~~DANIEL SECRETARIO GENERAL~~

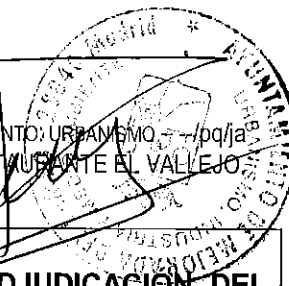
ANEXO I

Pliego de prescripciones técnicas



ÍNDICE

- CLÁUSULA PRIMERA. Objeto del contrato.
- CLÁUSULA SEGUNDA. Documentación Técnica a presentar.
- CLÁUSULA TERCERA. Condiciones del Servicio a prestar.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DENOMINADO BAR-RESTAURANTE EN EL "EDIFICIO MUNICIPAL DENOMINADO PABELLÓN PLAZA DE GAUDÍ DESTINADO A BAR-RESTAURANTE, SITO EN EL PARQUE DEL VALLEJO" DEL MUNICIPIO DE MEJORADA DEL CAMPO (MADRID)".

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

1.1 Objeto: Tendrá por objeto la adjudicación de la explotación del servicio denominado bar-restaurante en el edificio municipal denominado Pabellón Plaza de Gaudí destinado a bar-restaurante, situado en el Parque de Miguel Hernández conocido también como Parque del Vallejo.

1.2 Estado de conservación y obras: El local que nos ocupa se encuentra en la zona este del Parque Miguel Hernández y tiene una superficie construida total de 131,53 m², según se define en el proyecto de instalaciones obrante en el expediente LAC-1861/05, disponiendo de un espacio dividido en varias zonas:

- Zona de barra (14,21 m²), que da acceso a la zona de la cocina (8,33 m²) y almacén o despensa (4,49 m²).
- Zona de estar (22,48 m²), con acceso a zona de aseos (15,40 m²).
- Zona de terraza (63,99 m²) de terraza acristalada con estructura de aluminio.

Dicha instalación estaba acondicionada para bar-cafetería y el estado de conservación por estar sin uso es de deterioro tanto en acabados como en instalaciones, como se hace constar el informe emitido por los Servicios Técnicos urbanísticos Municipales, por lo que requerirá de obras de rehabilitación (parciales o totales) además de la autorización administrativa para la instalación, apertura y funcionamiento.

Los licitadores deberán presentar un anteproyecto técnico o, en su defecto, un presupuesto detallado que, como mínimo, contemple las siguientes reformas:

- Renovación de las fachadas del local, incluyendo las zonas con cerramientos de aluminio y de ladrillo.
- Instalación de un pavimento nuevo en la zona de terraza.
- Acondicionamiento de todo el interior del local (zonas de barra, cocina, almacén, estar y aseos), realizando todas las obras necesarias para cumplir la normativa sectorial correspondiente para la debida puesta en marcha del servicio solicitado.



CLÁUSULA SEGUNDA. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR

2.1 El adjudicatario que ocupe el local para la prestación del servicio deberá presentar proyectos de obras y de instalaciones en el que se justifique el Código Técnico de la Edificación y demás normativa sectorial (Normas Urbanísticas del P.G.O.U., Ley 8/1993 de Promoción y Supresión de Barreras Arquitectónicas, Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, Ley 37/2003 del Ruido, Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, Real Decreto 486/1997 por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, etc ...)

2.2 La autorización para ejecutar las obras de acondicionamiento exigirá la presentación, por duplicado, de la siguiente documentación:

- a) Proyecto técnico de obras, conforme a lo establecido en el artículo 154.1.a, apartado a), de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, redactado por técnico competente, con visado colegial.
- b) Normas de actuación en caso de emergencia, con visado colegial.
- c) Manual de uso y mantenimiento del edificio, con visado colegial.
- d) Estudio de seguridad y salud o proyecto básico de seguridad y salud (según proceda), con visado colegial (un ejemplar).
- e) Dirección/es facultativas del/os técnico/s director/es de la obra, con visado colegial.
- f) Declaración del técnico o técnicos autores del proyecto sobre su conformidad a la ordenación urbanística aplicable [artículo 154.1.a, apartado b), de la Ley 9/2001 de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid].

2.3 Se deberá presentar la siguiente documentación para obtener la correspondiente autorización administrativa para ejecutar la instalación prevista:

- a) Proyecto técnico de instalaciones, por duplicado, firmado por técnico competente y visado por el colegio profesional correspondiente, con el contenido que se le requiera por la legislación vigente y que le sea de aplicación.
- b) Hoja de encargo de la dirección facultativa.
- c) Hoja de identificación industrial.
- d) Alta del titular en el impuesto de actividades económicas.

Al tratarse de actividad de hostelería se presentará además:

- Proyecto de insonorización del local, firmado por técnico competente y visado por el colegio oficial correspondiente, por duplicado.
- Descripción técnica de los equipos de música.
- Copia de la póliza de seguros de responsabilidad civil y contra incendios, conforme a la Ley 17/97 de 4 de julio de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
- Ficha técnica descriptiva del limitador acústico

2.4 Previo al ejercicio y puesta en marcha de la actividad, el titular deberá comunicar al Ayuntamiento la finalización de las instalaciones, debiendo aportar la siguiente documentación:

- a) Copia del contrato de mantenimiento de elementos contra incendios existentes en el local, según lo dispuesto en la normativa sectorial en vigor.



- b) Boletines de las instalaciones (eléctrica, climatización, etcétera) que reglamentariamente fueran exigibles en cumplimiento de la normativa sobre instalaciones sujetas a reglamentación industrial.
- c) Informe favorable de inspección realizado por Organismo de Control Autorizado, con el que debe contar la instalación eléctrica del local, de acuerdo con la normativa vigente de aplicación.
- d) Certificado del director facultativo bajo cuya supervisión se hayan realizado las obras e instalaciones, en el que se exprese la solidez y seguridad de las instalaciones y el local para el ejercicio de la actividad pretendida, su adecuación a la normativa vigente de aplicación y su sujeción a lo reflejado en el proyecto presentado, a las medidas correctoras, a la documentación aportada durante su tramitación y a toda la normativa de aplicación.

CLÁUSULA TERCERA. CONDICIONES DEL SERVICIO A PRESTAR.

3.1 Condiciones generales: El adjudicatario ocupará el local para la prestación del servicio, ejecutará las obras necesarias de actualización y adecuación al CTE y demás normativa sectorial, así como aportará el equipamiento necesario para la prestación del servicio, revirtiendo al Ayuntamiento todos los bienes objeto del otorgamiento, debiendo entregarlos con arreglo a la adjudicación del contrato y en el estado de conservación y funcionamiento adecuados. El adjudicatario se obliga a mantener las instalaciones y equipamiento en el mejor estado de limpieza y conservación y a pleno rendimiento, reponiéndolo inmediatamente por otro de idéntica calidad y características e idéntico rendimiento en caso de ser necesario.

La instalación de cualquier aparato, no relacionado con el uso de bar-restaurante, deberá ser autorizada expresamente por el Ayuntamiento de Mejorada del Campo.

3.2 Horario: Se deberá cumplir la Orden de Consejería de Presidencia de la Comunidad de Madrid nº1562/98 de 23 de octubre para el horario de apertura así como el establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas, en su caso.

3.3 Servicio:

3.3.1: Con carácter general se permiten los servicios que se hayan incluidos en la categoría 1c de la rama de hostelería definidas en las normas urbanísticas del P.G.O.U. en vigor: Establecimientos de bebidas, cafés y de restaurantes sin espectáculos, rúbricas 651 y 653 del C.N.A.E.

3.3.2: Serán de aplicación rigurosa las restricciones de venta y suministro de alcohol a menores establecidas, entre otras, en la Ley 5/2000 de 8 de mayo de la Comunidad de Madrid.



3.3.3 Serán de aplicación rigurosa el Decreto de desarrollo y ejecución de la ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco en la Comunidad de Madrid.

3.3.4 La prestación de los servicios deberá garantizarse en óptimas condiciones de calidad, sanidad, salubridad e higiene, tanto en los locales, zonas aledañas, enseres, maquinaria como productos empleados.

3.3.5 Los productos de consumo del servicio serán adquiridos por el adjudicatario siendo responsable de la correcta calidad y conservación de los artículos y consumiciones expedidos, y de cumplir la normativa legal en materia de alimentación y sanidad sin que esto alcance en modo alguno al Ayuntamiento de Mejorada del Campo.

El adjudicatario del otorgamiento estará sometido a las inspecciones técnico-sanitarias periódicas, que podrán llevar a cabo por personal municipal autorizados por el Ayuntamiento o autoridades sanitarias.

En el ejercicio de las funciones de inspección, el personal municipal tendrá libertad de acceso a todos y cada uno de los espacios e instalaciones objeto del presente contrato.

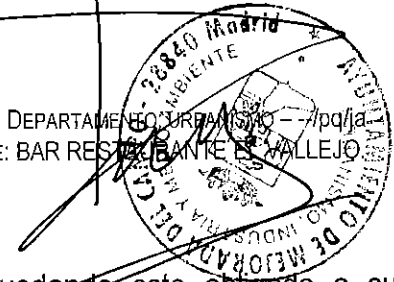
El Ayuntamiento de Mejorada del Campo podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que no supongan modificaciones de las prestaciones, ni se oponga a las prestaciones, ni a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente pliego y demás documentos contractuales.

El adjudicatario deberá informar por escrito al Ayuntamiento de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio en un plazo no superior a tres días.

No se permitirá el almacenamiento de artículos propios del servicio fuera de los espacios destinados a este fin, ni el almacenamiento de productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligrosos, siendo el responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de este punto.

3.3.6 El adjudicatario será el responsable en exclusiva de las actuaciones que se relacionan, así como de su coste total:

- De la limpieza, mantenimiento, conservación, reparación o reposición de las instalaciones, mobiliario, vajilla, enseres y utensilios necesarios para prestar adecuadamente el servicio de acuerdo a los estándares de calidad, así como de la recogida de basura y retirada de alimentos de las dependencias incluidas en el contrato.
- De la limpieza, mantenimiento y reparación de la edificación y sus instalaciones, debiendo encontrarse siempre en perfecto estado de uso para el que están preparadas. El Ayuntamiento podrá exigir al adjudicatario la realización de obras encaminadas al cumplimiento del art. 168 de la Ley 9/2001, de Suelo de la Comunidad de Madrid, respecto al deber de conservación y rehabilitación de edificios.
- De los suministros y consumos de agua y electricidad en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio.
- De la limpieza y mantenimiento del entorno de la edificación principal y anejos afectas a la actividad. Todo deterioro derivado de la actividad en los elementos



urbanos será responsabilidad del adjudicatario, quedando este obligado a su reparación o sustitución por elementos similares previa autorización y consulta al Ayuntamiento de Mejorada del Campo.

- De las obras de mejora que el adjudicatario estime convenientes para la mejora de la prestación del servicio, previa solicitud de autorización para la ejecución de las obras.
- De todos los gastos derivados del cumplimiento de la concesión, ya sean generales, financieros, seguros, retribuciones del personal, licencias, anuncios, tasas y todo tipo de impuestos (tasa de basura, entre otros), así como los que puedan originarse o modificarse durante el plazo de vigencia del contrato.
- Los sistemas de extracción de humos y grasas (campanas, conductos, extractores y chimeneas) deberán ser mantenidos en óptimas condiciones, contratándose al efecto y a su costa la limpieza y el mantenimiento de los sistemas de limpieza y de extinción de incendios con arreglo a la normativa vigente. Este trabajo se realizará con la periodicidad y requisitos por la normativa vigente.
- Los servicios de desratización, desinfección y desinsectación del local y sus instalaciones se harán por el adjudicatario de acuerdo con los calendarios establecidos al efecto, y en todo caso con arreglo a las indicaciones que a estos efectos se realicen por los servicios técnicos municipales responsabilizándose asimismo el adjudicatario, y hasta la siguiente actuación, del mantenimiento de las condiciones de higiene.
- El adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados, utilizando para ello los contenedores apropiados. El adjudicatario se hará cargo de existencia, reposición, mantenimiento y limpieza de sus propios contenedores, así como del almacenamiento de éstos en los espacios acondicionados para ello hasta la llegada del servicio municipal de recogida de basuras. Una vez vaciados, volverán a su sitio, debiendo el adjudicatario retirar los residuos que pudieran caer o desprenderse en las operaciones de recogida.
- Si al finalizar el contrato, cualquiera de los elementos de los que es responsable el adjudicatario en virtud de lo contenido en este Pliego, o las instalaciones se encuentren deterioradas, el importe de su reposición o reparación le será deducido al adjudicatario de la garantía.

3.3.7 Los precios serán libres, en consonancia con los ofertados con los establecimientos de su ámbito, exponiéndose en lugar visible en las instalaciones del bar-restaurante.

3.4 PERSONAL: Se requerirá el personal necesario para la óptima prestación del servicio solicitado y contenido en el presente pliego. El personal del bar-restaurante se encontrará en posesión de la acreditación que garantice una formación adecuada en materia de higiene alimentaria y manipulación de alimentos según establece la normativa en vigor. El personal deberá cumplir las normas básicas de vestimenta, limpieza y otras propias de su categoría profesional.

El adjudicatario cumplirá las disposiciones de la normativa en vigor sobre prevención de riesgos laborales. De conformidad con esta normativa, será obligación del contratista implantar y desarrollar una adecuada política de salud, seguridad e higiene.

En ningún caso ni circunstancia esta concesión supone relación laboral entre el

adjudicatario o su personal y el Ayuntamiento de Mejorada del Campo. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto este tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario en relación con el cumplimiento de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que el Ayuntamiento de Mejorada del Campo asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto ni durante ni con posterioridad a la finalización del contrato.

Mejorada del Campo, 18 de enero de 2017
Los Servicios Técnicos Municipales,

