



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE
REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEMANIAL DE
USO PRIVATVO DE LA PLANTA PRIMERA DEL MERCADO
RONDA DEL CARMEN DESTINADO A SERVICIO DE
RESTAURACIÓN.**

Autor:

Miguel Ángel Sánchez Sánchez

JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN. MUNICIPAL

Cáceres, agosto 2016



1.- ANTECEDENTES

A solicitud de la Ilma. Sra. Alcaldesa de este Excmo. Ayuntamiento, se redacta el presente pliego de prescripciones técnicas que han de regir en el contrato de concesión demonial de los locales sito en la planta primera del edificio “Mercado Ronda del Carmen” para uso del Servicio de Restauración.

El Ayuntamiento ha rehabilitado el Mercado Ronda del Carmen, comenzando con la convocatoria y licitación del “Estudio para identificar y definir un modelo sostenible de recuperación y explotación del mercado Ronda del Carmen”, licitado y adjudicado a finales del 2013. En el PPT de citado contrato se establecía como objetivos principales del estudio el Dinamizar las actividades que se desarrollen en citado espacio, manteniendo la actividad tradicional enfocada a la compra diaria de productos (carne, pescado, fruta, etc...), estableciendo nuevas actividades relacionadas con la gastronomía (productos delicatessen, productos de temporada,...), Experimentación y transformación de productos gastronómicos (cocina en vino, innovación culinaria,...); así como posicionar el entorno como un espacio cívico y de convivencia a través de actividades culinarias, turísticas, de ocio, formativas, muestreos, culturales de emprendimiento, etc... con el fin de crear un referente para que acudan tanto las personas de la localidad como los turistas.

El edificio “Ronda del Carmen”, está compuesto por tres plantas.

- Planta sótano donde se ubican las cámaras de congelación, carne, pescado y fruta, los vestuarios, almacén y maquinaria de este edificio.
- Planta baja donde se ubican los puestos de mercado tradicional.
- Planta primera donde se ubican los puestos de restauración objeto de este pliego.

Esta última planta se plantea como una zona de ocio de apoyo al mercado tradicional de la planta baja, con puestos que ofrezcan una amplia variada de gastronomía típica y creativa que puedan vender y servir para tomar allí. Para ello se ha



proyectado una serie de locales y una zona amplia de mesas comunes a todos estos puestos, en los que los usuarios puedan degustar los productos ofrecidos.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones que han de regir la contratación concesión demonial de uso privativo de los puestos y zonas comunes situados en la planta 1ª del edificio del Mercado Ronda del Carmen, destinado a servicio de Restauración.

Asimismo, se considera objeto del presente pliego los servicios de gestión, limpieza, conservación y mantenimiento de todas las zonas incluidas en el mismo.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será el marcado en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

4.- LOCALES E INSTALACIONES

Los locales/puestos objetos de este pliego están situados en la planta primera distribuida en:

- Diez estancias o puestos de distintas superficies. De los cuales seis puestos tienen la opción de conectarse las cocinas a la instalación existente de salidas de humos del edificio.
- Una zona común de 231,78 metros cuadrados, en la que se alberga la zona de mesas y permanencia de los usuarios.
- Una terraza exterior de 78,45 metros cuadrados.
- Dos huecos de escaleras que dan acceso desde la calle y comunican con la planta baja (mercado), incluido el ascensor, así como los vestíbulos previos de ambas plantas (planta baja y planta primera).
- Zona de almacén común a todos los puestos.
- Aseos.



- Escalera de acceso desde el exterior directa a la terraza.
- Se adjunta plano de distribución en anexo I., y planos por cada uno de los puestos con sus dimensiones y superficies en el anexo II.

Todo las dependencias (puestos, etc...) se entregan sin el mobiliario necesario para la actividad a realizar en cada uno de ellos, los cuales serán instalado por el adjudicatario.

Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza, mantenimiento y conservación de las estancias anteriormente relacionadas.

Los gastos derivados de la explotación, mantenimiento y consumos propios serán por cuenta del adjudicatario.

5.- PERSONAL

Según lo recogido en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

El adjudicatario pondrá al frente de la gestión de este contrato un Responsable del contrato, con experiencia suficiente para la gestión del presente contrato, y con capacidad para representar al adjudicatario en cuantos actos derivados del cumplimiento de las obligaciones contractuales sea preciso.

El personal a disponer para la gestión y explotación de estas instalaciones será el que estimen los licitadores en función del tipo de oferta que realice en cada puesto.

Todo el personal irá correctamente uniformado consiguiendo una estética y homogenización de citado uniformes a propuesta del licitador.

Será también obligación del adjudicatario la contratación directa o a través de empresa especializada del personal necesario para la limpieza, conservación y mantenimiento de las instalaciones cedidas en el presente contrato.



6.- CONTROL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

La Alcaldía a través del Servicio de Inspección Municipal vigilará y controlará en todo momento la forma de prestación de los servicios adjudicados en relación con las especificaciones recogidas en el presente pliego.

El personal de inspección tendrá acceso a todas las instalaciones y dependencias municipales, y le serán facilitados cuantos datos se precisen respecto a su funcionamiento.

A la vista del resultado de estas inspecciones, se determinarán las correcciones o modificaciones que se estimen oportunas en los trabajos. Las decisiones se reflejarán por escrito y serán cumplidas de forma inmediata, o en su caso, en el plazo que oportunamente se fije.

Independientemente de lo anterior, será obligación de la empresa adjudicataria poner en conocimiento del Servicio de Inspección Municipal inmediatamente de producirse, cualquier intervención de carácter extraordinario o cualquier incidencia habida o descubierta que exija su intervención o no tenga carácter normal dentro del funcionamiento habitual.

7.- MECÁNICA OPERATIVA

El adjudicatario, en el primer mes a contar desde la adjudicación, presentará al Servicio de Inspección Municipal un informe exhaustivo, escrito y fotográfico, sobre el estado actual de las instalaciones objeto del concurso, cedidas para su explotación.

El adjudicatario deberá hacerse cargo desde el primer día de vigencia del contrato de la conservación y mantenimiento de las instalaciones que se le entregan, debiendo tener a tal efecto la previsión necesaria en cuanto a medios materiales y humanos se refiere, para que el mencionado comienzo en la prestación del servicio se efectúe a pleno y normal rendimiento.

En el plazo de dos meses desde la firma del contrato, y una vez obtenidos todos las autorizaciones necesarias, el adjudicatario deberá tener abierto al público los



servicios ofertados objeto de este pliego.

En cuanto al tiempo que un local puede permanecer cerrado, se remite a lo establecido en el artículo 42-3-i) del Reglamento del Servicio Municipal de Mercado de Abastos Minoristas y de los Usos y Actividades Permitidos en la Planta Primera.

8.- OBRA NUEVA

El Ayuntamiento tendrá absoluta libertad para realizar, tanto obras nuevas como mejoras en las dependencias objeto del contrato, no habiendo lugar a percepción de ningún tipo de ayuda económica o subvención por parte del adjudicatario.

Por su parte el adjudicatario no podrá realizar obras nuevas ni mejoras que no estén contempladas en la oferta presentada en el ayuntamiento y que alteren o modifiquen las características de los elementos a conservar, salvo autorización expresa de este Ayuntamiento, y siendo las mismas con cargo al propio adjudicatario.

Dentro de las actuaciones a realizar por el adjudicatario está realizar la instalación necesaria para poder cerrar e impedir el acceso de las personas no autorizadas al interior de los puestos y dependencias recogidos en el presente pliego. Este cerramiento será homogéneo y con una estética acorde al resto del edificio que deberá ejecutarse en el plazo de dos meses desde la firma del contrato.

9.- PRECIO DEL CONTRATO Y HORARIO.

El adjudicatario percibirá como retribución:

- El importe de las consumiciones de los servicios ofertados.

Para lo cual deberá presentar a este Ayuntamiento la lista de precio registrada en la Dirección General de Turismo, tanto al inicio de la actividad como en las modificaciones autorizadas.

El horario de apertura será durante todo el año, la apertura como muy tarde a las 10.30 horas a los efectos de dar citado servicio a los usuarios del mercado de la planta primera, con la apertura de al menos la cafetería, el resto de locales deben estar



abiertos como muy tarde a las 12:30 horas, siendo el cierre de la actividad al público a las 00:30 horas como máximo, y como mínimo a las 20:30 horas. Este horario podrá ser modificado a petición del adjudicatario con la aprobación del órgano de contratación.

10. – EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.

La utilización de este espacio será libre, quedando prohibida toda discriminación por razones de edad, sexo, condición social, nacionalidad, raza, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social, quedando únicamente excluidos de su utilización o siendo expulsados de las mismas quienes incumplan las normas lógicas de la buena convivencia o Reglamento Interno.

Los locales permanecerán abiertos para prestar, como mínimo, los siguientes servicios ofertados que entre otros serán los siguientes:

- Desayunos.
- Aperitivos.
- Comidas.
- Cenas.

El contratista se obliga a:

a.- Gestionar todos los servicios de las instalaciones y dependencias. Así como la obtención de los permisos necesarios para el funcionamiento de los servicios objeto del contrato.

b.- Pagar el importe de todos los gastos generados por la prestación del servicio (agua, electricidad, etc...), así como los impuestos, arbitrios, derechos y tasas, canon, cambios de titularidad de los suministros en su caso, etc..., para ello el edificio cuenta con acometidas individuales para cada puesto tanto electricidad, agua y desagüe.

c.- Contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los daños a terceros que puedan producirse dentro de las dependencias objeto del contrato.

d.- Realizar la instalación necesaria para poder cerrar e impedir el acceso a las personas no autorizadas al interior de los puestos y dependencias recogidos en el presente pliego.



11. – CONDICIONES PARTICULARES.

Dado que el objeto de citado contrato es la gestión y explotación de la planta primera del edificio Mercado Ronda del Carmen para el servicio de restauración, se relacionan a continuación los usos mínimos que el licitador debe ofertar:

- Cafetería, pastelería.
- Cervecería, vinoteca.
- Un puesto de pizzas o pastas, ensaladas,....
- Un puesto de arrocería o pulpería o marisquería.
- Un puesto de brasería o asador o hamburguesería.
- El resto de puesto serán a propuestas del licitador (croquetería, freiduría, etc...).

Al objeto de mantener la estética de los establecimientos, el adjudicatario deberá de cumplir con lo requerido en el Reglamento del presente servicio, cuidando la imagen y la homogenización y diseño en el mobiliario y equipamiento tanto exterior como interior de los puestos, excluyéndose cualquier tipo de publicidad o elemento que deterioren la imagen del conjunto. En caso de que el adjudicatario coloque identificación o logos de su empresa, deberá instalarse el escudo o logo del ayuntamiento.

El Ayuntamiento se reserva la potestad de poder organizar eventos o actividades en los espacios comunes de citada planta, para ello se avisará al adjudicatario con la antelación suficiente no inferior a 10 días.

El adjudicatario deberá adquirir e instalar en cada puesto el mobiliario necesario para realizar la actividad ofertada, ya que estos puestos se dan sin mobiliario. Así mismo, tendrá que adquirir el mobiliario necesario tanto para las zonas comunes como para la zona de terraza.

Será por cuenta de adjudicatario la adquisición de toda la vajilla necesaria para prestar el servicio la cual puede ser reutilizable o desechable.

Al finalizar la concesión citado mobiliario quedará en propiedad de este Ayuntamiento.



12. – LIMPIEZA, CONSERVACIÓN, MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA.

Corresponde al adjudicatario la limpieza, conservación y mantenimiento de las edificaciones y sus instalaciones objeto del contrato.

- **Limpieza:**

El servicio de limpieza se realizará en toda la planta, escaleras de accesos y ascensores, incluido mobiliario, cerramiento de cristal, paredes, etc,,, con una frecuencia diaria, manteniendo en todo momento el local en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Así mismo deberá proporcionar el material de limpieza e higiénico sanitario que deberá estar homologado, con certificado ECO.

- **Conservación y Mantenimiento:**

El adjudicatario intervendrá directamente, sin necesidad de autorización expresa del Ayuntamiento, en aquellas operaciones de conservación, mantenimiento y de reparación dentro de la explotación, pues es su obligación la detección de todos los desperfectos o averías que se originen en las instalaciones que están dentro del contrato; sin menoscabo de su también obligación de la comunicación correspondiente e inmediata de estas actuaciones.

El mantenimiento incluye la reparación y/o sustitución de los elementos deteriorados o averiados por el uso normal de los mismos.

Dentro de este servicio se incluye:

Electricidad.- Reposición de lámparas, enchufes, reparación de cortes eléctricos, sustitución de interruptores y aparataje eléctrica etc.

Carpintería y Cerrajería.- Reparación de puertas exteriores e interiores, ventanas, cerramientos, persianas y lamas, mobiliario, barra de servicio, armarios, cerrajería interior y exterior, reposición de cristales, etc.

Fontanería.- Reparación de fugas, escapes, humedades, reposición de cualquier elemento de maniobra, llaves de paso, cisternas, fluxores, y cualquier tramo de la instalación deteriorado por el uso.



Pintura.- Repaso de paredes y techos según estado y necesidades, así como en aquellas circunstancias accidentales como averías y desperfectos que tras su subsanación lo requieran para devolver los paramentos a su estado inicial. Además de la pintura general necesaria por el uso de las instalaciones.

Albañilería.- Reparación de paramentos, solados, pavimentos, alicatados, peldaños y rodapiés, así como subsanación de desperfectos como resultado de incidencias de fontanería, saneamiento, etc.

En todos los trabajos de reparaciones de las instalaciones será de aplicación toda la normativa y reglamentación vigente. El adjudicatario deberá adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad durante la ejecución de los trabajos

- **Ascensor:**

Será obligación del concesionario el mantenimiento, conservación del ascensor sito en citado edificio, así como contratar el correspondiente contrato de mantenimiento incluida la inspección reglamentaria por organismo de control autorizado.

Será obligación igualmente del adjudicatario realizar las revisiones e inspecciones que fueran reglamentarias y de aplicación para las instalaciones objeto del contrato.

- **Vigilancia:**

El adjudicatario se hará cargo de la vigilancia de las dependencias objeto del contrato, por lo que deberá proponer en su oferta el modo de realizar esta vigilancia.

Cáceres, agosto de 2016.

EL JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN MUNICIPAL

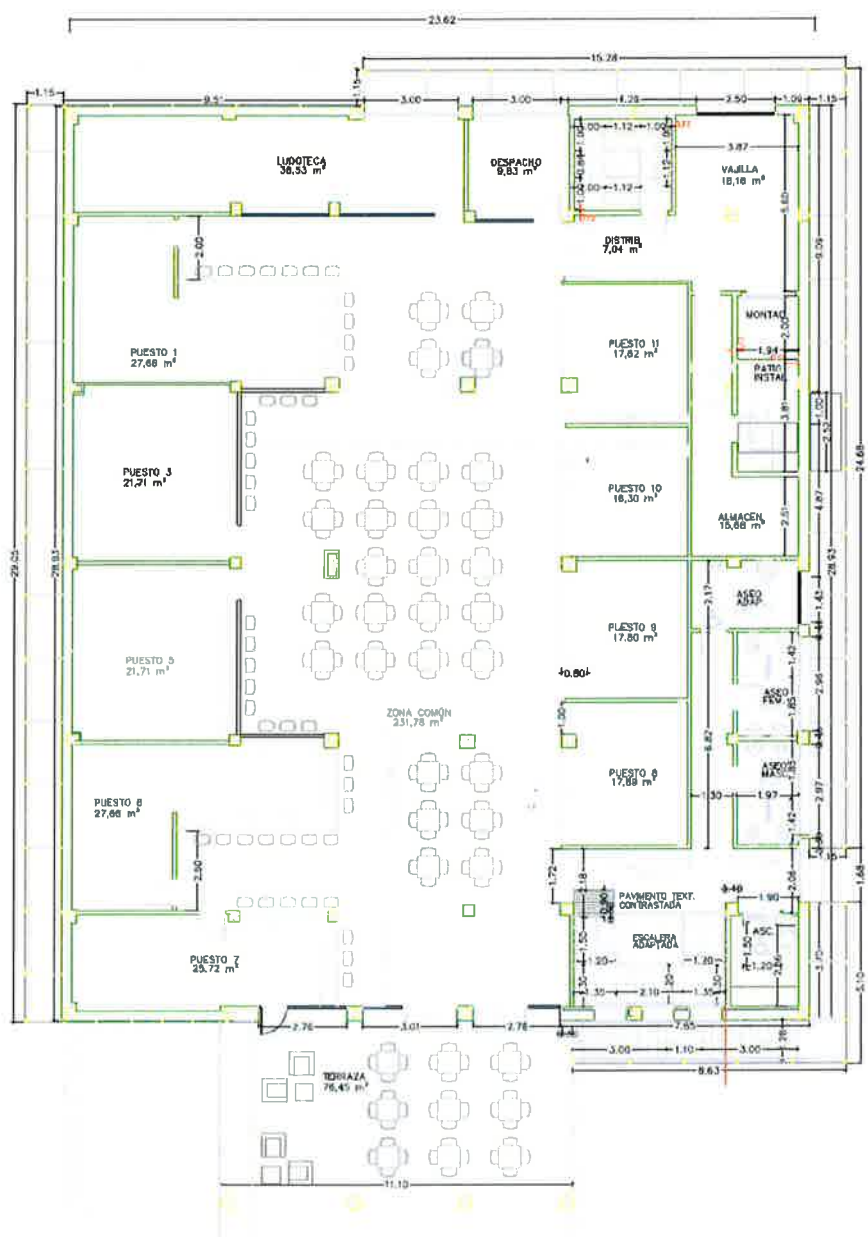


Fdo.: Miguel Ángel Sánchez Sánchez



[Handwritten signature]

ANEXO I



NOTA: LOS ASIENTOS PÚBLICOS ADAPTADOS DISPONDRÁN DE TIEMPO PERCEPTIBLE DESDE EL EXTERIOR



ANEXO II

[Handwritten signature]



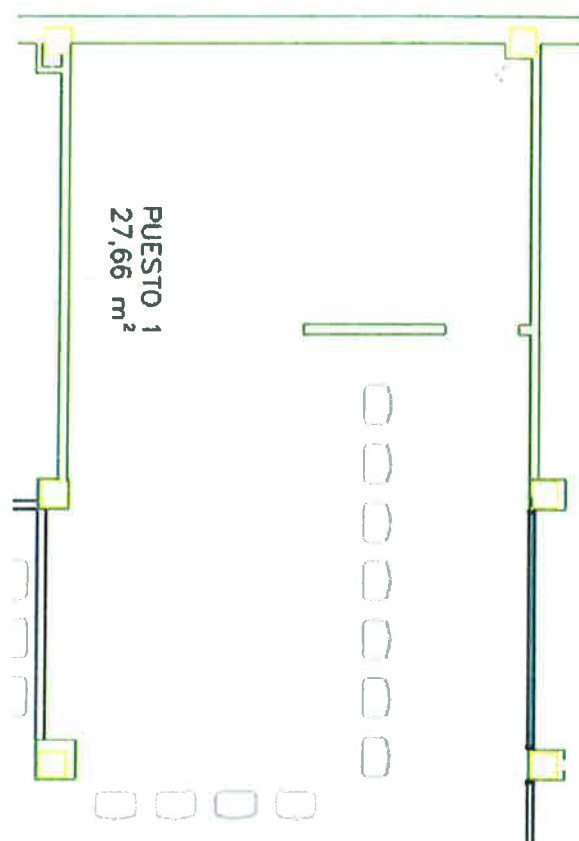
PLANTA PRIMERA. NUEVOS USOS.

Puesto n° 1.

Superficie útil: 27,66 m².

Medidas principales: 8,42-3,24 (fondo) x 3,48-5,23 (ancho) Long frente comercial: 5,09+3,12+2,65m.

Condiciones de uso: son posibles aquellos que necesiten extracción de humo (no realizada).





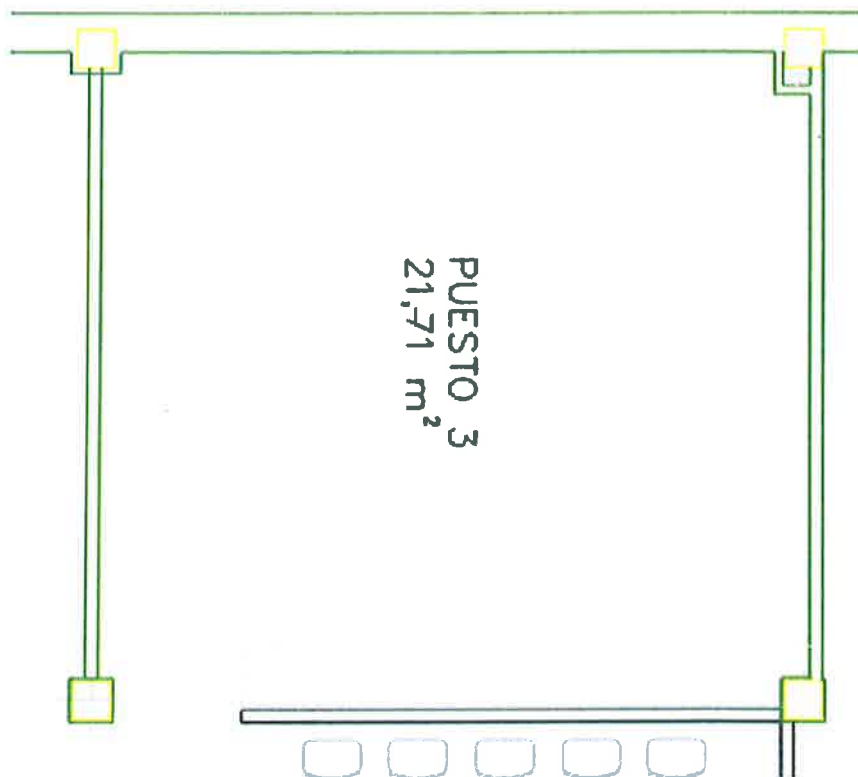
PLANTA PRIMERA. NUEVOS USOS.

Puesto nº 3.

Superficie útil: 21,71 m².

Medidas principales: 5,35 (fondo) x 5,55 (ancho) Longitud frente comercial: 5,20m.

Condiciones de uso: son posibles aquellos que necesiten extracción de humo (no realizada).





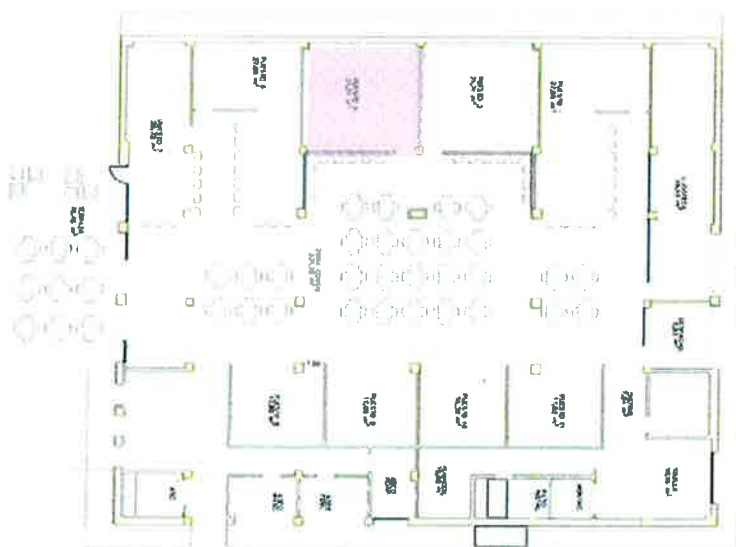
PLANTA PRIMERA. NUEVOS USOS.

Puesto n° 5.

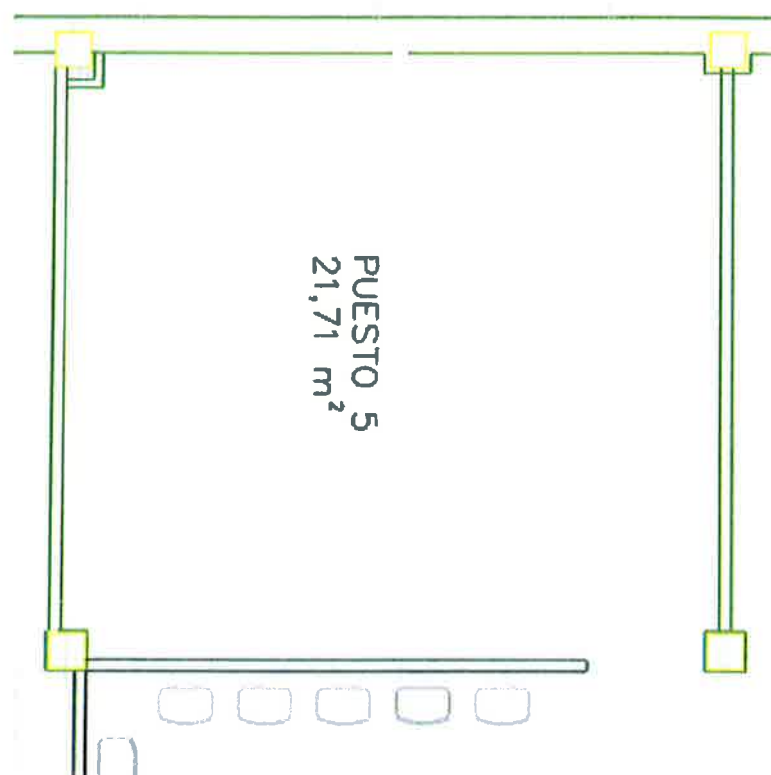
Superficie útil: 21,71 m².

Medidas principales: 5,35 (fondo) x 5,55 (ancho) Longitud frente comercial: 5,20m.

Condiciones de uso: son posibles aquellos que necesiten extracción de humo (no realizada).



Handwritten signature or mark.





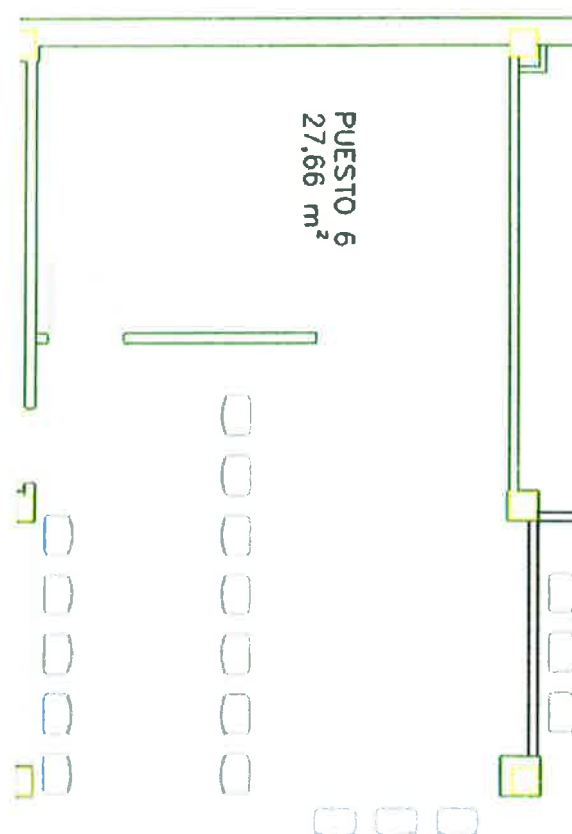
PLANTA PRIMERA. NUEVOS USOS.

Puesto n° 6.

Superficie útil: 27,66 m².

Medidas principales: 8,42-3,24 (fondo) x 3,48-5,23 (ancho) Long frente comercial: 5,09+3,12+2,65m.

Condiciones de uso: son posibles aquellos que necesiten extracción de humo (no realizada).



Handwritten signature or mark.



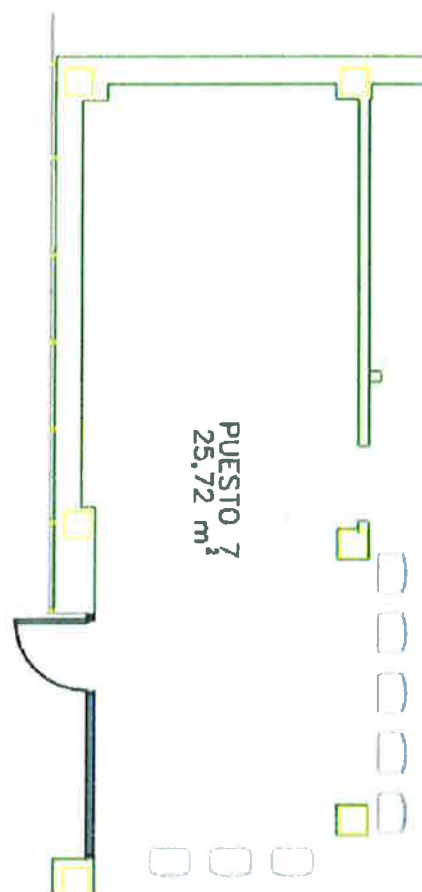
PLANTA PRIMERA. NUEVOS USOS.

Puesto n° 7.

Superficie útil: 25,72 m².

Medidas principales: 8,42 (fondo) x 3,01 (ancho) Long frente comercial: 2,74+2,61m.

Condiciones de uso: son posibles aquellos que necesiten extracción de humo (no realizada).





PLANTA PRIMERA. NUEVOS USOS.

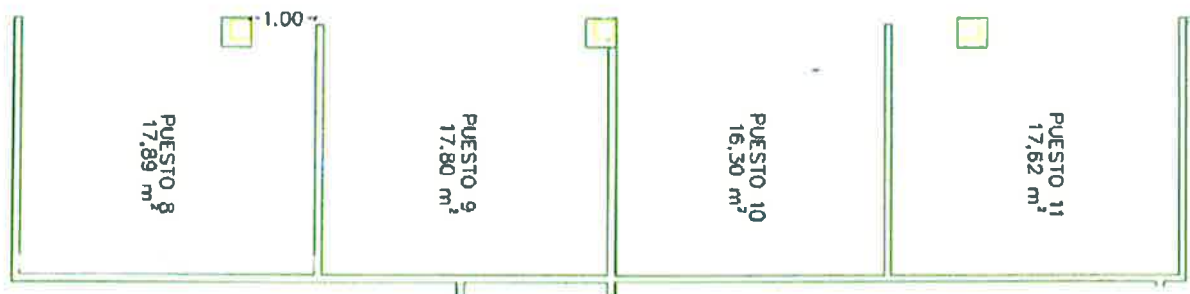
Puesto n° 8-9-10-11.

Superficie útil: 17,89-17,80-16,30-17,62 m².

Medidas principales: 3,94 (fondo) x 4,52-4,35-4,07-4,39 (ancho)

Long frente comercial: 4,02-4,15-4,07-3,89 m.

Condiciones de uso: NO son posibles aquellos que necesiten extracción de humo.





DILIGENCIA: Para hacer constar que el presente Pliego de Prescripciones Técnicas que han de regir en el contrato de concesión demanial de uso privativo de la planta primera del Mercado Municipal de Abastos, sito en Ronda del Carmen de la Ciudad de Cáceres, destinada al servicio de restauración, ha sido aprobado por Resolución de la Alcaldía de fecha 18 de noviembre de 2016.



Cáceres, a 21 de noviembre de 2016
EL SECRETARIO GENERAL

Fdo.: Juan Miguel González Palacios