



**A Y U N T A M I E N T O  
D E L A  
V I L L A D E B R E Ñ A A L T A**

Blas Pérez González, 1  
Telf. 922 437 009 - Fax. 922 437 597  
38710 BREÑA ALTA - S/C de Tenerife

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONCESIÓN DEMANIAL DEL USO PRIVATIVO DE LAS INSTALACIONES SITAS EN EL PARQUE DE LOS ÁLAMOS PARA CAFETERÍA-RESTAURANTE, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

**Primera.- Objeto.**

El objeto al que se refiere el presente pliego, es la concesión demanial para el uso privativo como cafetería-restaurante de las instalaciones ubicadas en el interior del inmueble destinado a mercado agroganadero municipal (módulo edificatorio A-1), sito en el Parque de los Álamos.

El presente pliego de prescripciones técnicas reviste carácter contractual, incorporándose como parte del contrato, por lo que deberá ser firmado, por el adjudicatario. En cualquier caso, el adjudicatario no tomará a su favor cualquier error u omisión que pudiera existir en el presente pliego.

El espacio objeto de concesión forma parte del Mercado municipal y por tanto, reviste carácter demanial conforme al artículo 4 del Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales.

**Segunda.- Descripción del inmueble principal.**

El inmueble del Mercado Municipal (Módulo edificatorio A-1), en cuyo interior se encuentra el espacio o instalaciones objeto de concesión, cuenta con una superficie total construida de 1.028,38m<sup>2</sup>, siendo la superficie útil de 1.018,58 m<sup>2</sup>. Dicho módulo edificatorio está pendiente de ejecución por el Ayuntamiento de obras entre las que se incluye el cerramiento interior para la delimitación del espacio que se destina a cafetería-restaurante y de los aseos públicos, de uso común por los usuarios del edificio principal (mercado) y de la cafetería-restaurante, y que condiciona la certificación de finalización conforme al Proyecto Técnico redactado por la empresa Justo Fernández Duque S.L, y aprobado por la Junta de Gobierno Local de fecha 12 de marzo de 2014, sin la cual no procederá la apertura o puesta en funcionamiento de la actividad objeto de concesión.

**Tercera.- Normas urbanísticas**

Según el vigente Plan General de Ordenación, aprobado definitivamente por la COTMAC, el 23 de noviembre de 2010 y publicada la Normativa en el BOP, nº 22, de fecha 8 de febrero de 2011., el inmueble se encuentra situado en suelo clasificado como urbano y con la categoría de consolidado (SUCU-1), y con la calificación de espacio libre público.

**Cuarta.- Descripción del inmueble objeto de concesión.**

El espacio objeto de concesión se encuentra en el interior del inmueble descrito en la cláusula segunda, en su lado este, conforme a la ubicación y situación indicada en los planos que se anexan, cuenta con una superficie total construida de 150,06m<sup>2</sup> y una superficie útil de 142,08m<sup>2</sup>.

**Cinco .- Condiciones técnicas de la concesión .**

Sin perjuicio de las obligaciones contenidas en los pliegos de cláusulas administrativas particulares, y anudadas a éstas a efectos de lo previsto en dichos pliegos respecto al régimen de penalidades, resolución etc., se establecen las siguientes condiciones técnicas de la concesión de la cafetería-restaurante.

**5.1 Equipamiento, mobiliario y material.**

En el diseño y proyecto de las obras e instalaciones así como del equipamiento mobiliario y material, se buscará ofrecer una imagen global de la concesión y del servicio, utilizando materiales, colores, tipografías, estilos, etc. que resulten similares para todas los elementos objeto de la concesión.

Asimismo, tanto el diseño de los distintos documentos impresos (carta, cartelera, etc.) utilizados para la prestación del servicio, como cualquier otro aspecto que incida en la imagen de la cafetería-restaurante, deberá ser aprobado previamente por el Ayuntamiento.

Todos los elementos del mobiliario además de lo especificado en los pliegos de cláusulas administrativas, serán de materiales resistentes y estarán diseñados de tal forma que su instalación no represente ningún peligro para usuarios y peatones, disponiendo de las certificaciones técnicas que acrediten el cumplimiento de la normativa vigente y se garantice la seguridad e higiene de la instalación.

El equipamiento, mobiliario y material de la cafetería-restaurante y la terraza, podrán ser distintos y adaptados a las funciones que se prevén, aunque deberán guardar la debida relación de diseño para que se ofrezca una imagen global y unitaria de la concesión.

El mobiliario será de materiales y colores adecuados e integrados con el entorno en el que se sitúa, así como resistentes (garantizarán la seguridad e higiene de la instalación).

Así mismo, el mobiliario no podrán contener publicidad, excepto el logotipo o el nombre comercial del establecimiento.

A la finalización del servicio de terraza, todos los elementos de mobiliario deberán quedar almacenados en los lugares interiores correspondientes que haya previsto el concesionario.

Queda prohibida la instalación en la zona exterior de kioscos auxiliares, tarimas, vitrinas expositoras o cualquier tipo de máquinas comerciales, ya sean recreativas, de juegos, de azar, de bebidas, de tabaco, etc.

La instalación de equipos reproductores musicales, altavoces u otros elementos que produzcan emisiones acústicas de cualquier tipo, deberán cumplir los límites de ruidos y vibraciones establecidos en la Ordenanza municipal

Queda prohibida la utilización de los elementos afectos a la cafetería-restaurante y la terraza, objeto de la concesión con fines publicitarios.

Así mismo, queda prohibida la instalación de elementos fijos auxiliares de iluminación, permitiéndose sólo aquellos que queden recogidos y almacenados junto con el resto de mobiliario a la finalización del horario de la actividad de cafetería –restaurante y terraza en su caso.

## **5.2. Conservación, mantenimiento, reposición y renovación.**

El concesionario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación el mobiliario y material para la prestación de los servicios objeto de concesión, con responsabilidad plena por toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc. Será de su cuenta y riesgo el reponer mobiliario y/o material del centro inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición.

La reposición de tazas, platos, vasos, utensilios de comida, etc. así como cualquier menaje desechable que se considere necesario correrá a cargo del concesionario. El concesionario deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato, vaso, etc. que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio, procediendo automáticamente a su reposición.

La conservación y mantenimiento (mano de obra y repuestos) de todas las instalaciones, aparatos y mobiliario aportados por la empresa concesionaria que estén incluidos en la cocina o en los procesos de elaboración y distribución de la alimentación correrá por cuenta del concesionario, así como el pintado de los locales de la cocina en las partes no alicatadas cada vez que sea necesario para mantener la correcta apariencia e higiene. Se pondrá especial atención a los elementos eléctricos terminales (camisas, bases de enchufes, etc.) que sufran cualquier tipo de rotura o deterioro, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar posibles riesgos.



**A Y U N T A M I E N T O  
D E L A  
V I L L A D E B R E Ñ A A L T A**

Blas Pérez González, 1  
Telf. 922 437 009 - Fax. 922 437 597  
38710 BREÑA ALTA - S/C de Tenerife

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos, en especial el reglamento electrotécnico de baja tensión.

Será obligación del concesionario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación en perfectas condiciones y cumpliendo con la normativa vigente, manteniendo siempre expeditas las zonas de evacuación.

Si durante la vigencia de la concesión fuese necesaria la sustitución o adición de cualquier tipo de instalación o equipamiento, esto será debidamente justificado por la empresa concesionaria ante el Ayuntamiento, siendo los costes de reposición del equipamiento y las instalaciones por cuenta del concesionario, mientras que la propiedad de los mismos será del Ayuntamiento. Así mismo, si la legislación vigente aplicable al inicio del servicio, o por prevención de riesgos laborales o porque la dotación inicial propuesta por el concesionario se manifestase insuficiente para la prestación del servicio, se hiciera necesaria la adecuación de instalaciones o equipamientos adicionales, independientemente de los ofertados inicialmente, correrán por cuenta exclusiva del concesionario del servicio, que vendrá obligado a su subsanación inmediata, sin poder repercutir importe alguno al Ayuntamiento.

**5.3. Calidad.**

El concesionario correrá con los gastos de los controles sanitarios, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato.

El concesionario realizará cuantas pruebas sean necesarias para asegurar que la calidad de las mercancías que utiliza en la prestación del servicio de cafetería-restaurante responde a las cualidades expresadas en la oferta. De los controles mencionados, el concesionario deberá proporcionar los informes correspondientes al Ayuntamiento, si son solicitados por éste, así como copia de las reclamaciones realizadas por los usuarios que se produzcan como consecuencia de los servicios prestados y que se reflejen en el Libro den Reclamaciones. También pondrá en conocimiento del Ayuntamiento cualquier tipo de denuncia que se produzca referente a la prestación de los servicios objeto de la concesión.

El concesionario tendrá a la vista del público la lista de precios. Tendrá en todo momento, a disposición del público, las hojas de reclamaciones, selladas y autorizadas previamente por el organismo competente, salvo que se produzca cualquier reclamación, en cuyo caso, el concesionario se obliga a presentarla en el plazo de 24 horas, contadas a partir de que se consigne la reclamación de dicha hoja.

**5.4. Personal.**

El concesionario dispondrá del personal necesario para la prestación normal de los servicios de cafetería-restaurante, siendo la organización del servicio la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en los servicios objeto de concesión.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. El personal destinado en la cafetería-restaurante deberá contar con el carnet de manipulador de alimentos, así como con cualquier otro requisito exigido por la normativa sanitaria vigente.

El personal que aporte y utilice el concesionario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente al Ayuntamiento, ya que dependerá única y exclusivamente del concesionario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en

su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral, fiscal y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Ayuntamiento de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el concesionario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

Por tanto, el concesionario queda obligado a que todo el personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social y a tener los TC1 y TC2 liquidados e ingresados (dentro de su término legal) pertenecientes al periodo establecido. El Ayuntamiento podrá realizar cuantos controles considere oportunos con el objeto de comprobar que la personas que se encuentren trabajando corresponden a los registrados en los mencionados impresos.

El concesionario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones, y tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el concesionario dotará a su personal de la formación y los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.

El concesionario se compromete a retribuirles adecuadamente, asumiendo de forma directa, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, como si obedecen a cualquier otra circunstancia.

Antes de comenzar a desarrollar los trabajos propios objeto de la concesión, el concesionario pondrá en conocimiento del Ayuntamiento la organización del servicio ofertado, indicando el número de personas, tiempo que dedicarán durante la jornada laboral completa de carácter general, así como la formación.

Si una vez iniciada la explotación, la plantilla ofertada por el concesionario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

#### 5.4.1. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.

La empresa concesionaria exigirá, en atención a la dignidad, seriedad y calidad del servicio, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc. del personal a su servicio.

Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se preste el servicio.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el concesionario proveerá de gorros, guantes, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

#### 5.5. Limpieza y medio ambiente.

La limpieza de la cafetería-restaurante, y de la terraza así como los materiales necesarios para prestar los servicios serán por cuenta de la empresa concesionaria, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería así como en los espacios libres afectos y adyacentes.

El concesionario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cafetería, restaurante, cocina y almacén, terraza y el espacio libre público afecto y adyacente deberá quedar completamente limpio de materiales y residuos a la finalización de la jornada diaria, quedando recogidos en el interior del local todos los elementos de equipamiento que se utilicen para prestar en su caso, el servicio en la terraza. Se realizarán labores de limpieza durante la jornada diaria si la generación de suciedad y residuos así lo hiciese necesario.

El concesionario contratará los servicios de un empresa especializada de desinfección, desinsectación y desratización de forma periódica que hará la programación de intervenciones precisas y necesarias, siguiendo la legislación vigente, sin perjuicio de ejercer acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entre intervenciones programadas.



**A Y U N T A M I E N T O  
D E L A  
V I L L A D E B R E Ñ A A L T A**

Blas Pérez González, 1  
Telf. 922 437 009 - Fax. 922 437 597  
38710 BREÑA ALTA - S/C de Tenerife

El concesionario tiene la obligación de mantener la cafetería-restaurante, terraza, aseos públicos y los elementos que la componen en las debidas condiciones de limpieza, higiene, seguridad y ornato. A tal efecto, deberá adoptar las medidas necesarias para mantener limpia la cafetería-restaurante, aseos públicos, la terraza y su entorno, disponiendo los correspondientes elementos de recogida y almacenamiento de los residuos que pudieran generarse.

Serán por cuenta de la entidad concesionaria el traslado de los distintos residuos hasta el lugar donde se encuentren los correspondientes contenedores, para su posterior recogida por el prestador del servicio.

**5.6. Horario de servicios.**

El licitador propondrá en su oferta el horario previsto inicialmente para los servicios de cafetería – restaurante, así como de terraza, que deberán adaptarse a la legislación vigente que resulte de aplicación de acuerdo con la actividad de cafetería, restaurante y terraza vinculada a la misma.

En las horas en las que no se preste servicio, éste no podrá ser sustituido por máquinas expendedoras de café, refrescos, etc.

**5.7. Otros requisitos generales.**

**5.7.1. Gestión del aprovisionamiento.**

La gestión del aprovisionamiento y el almacenaje de los alimentos será competencia del concesionario.

El concesionario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los productos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del concesionario.

El aprovisionamiento de la cafetería-restaurante se realizará de forma que no entorpezca el uso público del Parque de Los Álamos, y en los horarios que resulten menos molestos para dicho uso y que menos repercutan en el normal uso de la cafetería-restaurante.

**5.7.2. Máquinas expendedoras, recreativas y de juego o azar y tabaco.**

Quedan excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos de cualquier tipo, además de quedar prohibidas.

Habrà de contemplarse lo dispuesto en 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, o a la legislación vigente en el momento de la adjudicación y durante la vigencia del contrato, respecto a la prohibición de fumar en el local, así como de la venta de tabaco.

Así mismo, queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar en el interior o en el exterior.

**5.8. Obligaciones medioambientales del adjudicatario.**

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al Ayuntamiento de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las normativas de aplicación y las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

Sin ánimo de exhaustividad, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo, si los hubiera.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos, cuando sea el caso.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado, si se da el caso.
- Cuando sea de aplicación, segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata al centro sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. El Ayuntamiento podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Ante un incumplimiento de estas condiciones ambientales, el Ayuntamiento, según el tipo de contrato que se establezca, podrá repercutir al adjudicatario el coste, económico directo o indirecto que suponga dicho incumplimiento.

#### **5.8. Permisos, autorizaciones y licencias.**

El concesionario deberá obtener y/o renovar a su costa todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para poder prestar el servicio de cafetería/restaurante cumpliendo con las leyes, normas y demás disposiciones legales que le sean de aplicación.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto de la concesión deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial.

En este sentido, el concesionario deberá acreditar cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

Breña Alta, a 17 de marzo de 2014

El Técnico de Administración General

Fdo: Víctor M. Pérez Hernández

**DILIGENCIA.-** El presente pliego ha sido aprobado por Decreto de la Alcaldía en esta propia fecha.

Breña Alta a 17 de marzo de 2014.  
La Secretaria Acctal.,